

**กรอบความคิดตามแนวทางของ FAO/WHO ในการพัฒนา  
แผนรับมือในภาวะฉุกเฉินความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศ  
(FAO/WHO Framework for Developing  
National Food Safety Emergency Response Plans)**

**ผู้แปลและเรียบเรียงฉบับภาษาไทย**

- นางจงกลณี วิทยารุ่งเรืองศรี
- นายพันพงศ์ เลษะกุล

ผู้อำนวยการศูนย์ปฏิบัติการความปลอดภัยด้านอาหาร  
กระทรวงสาธารณสุข  
นักวิชาการอาหาร ศูนย์ปฏิบัติการความปลอดภัย  
ด้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข

องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ  
และองค์การอนามัยโลก  
กรุงโรม 2010

## คำชี้แจง

คู่มือกรอบการดำเนินงานตามแนวทาง FAO/WHO ในการพัฒนาแผนรับมือในภาวะฉุกเฉินความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศ (FAO/WHO Framework for Developing National Food Safety Emergency Response Plans) หรือ FSER plan ฉบับภาษาไทยนี้ ผู้แปลได้ถอดความจากต้นฉบับภาษาอังกฤษ ซึ่งได้เรียบเรียงให้อ่านเข้าใจได้ง่ายขึ้น โดยผู้แปลได้เข้าร่วมในการเขียนต้นฉบับภาษาอังกฤษ กับทีมคณะผู้เชี่ยวชาญนานาชาติ ณ สำนักงานใหญ่ องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ กรุงโรม ประเทศอิตาลี เมื่อกลางเดือนธันวาคม พ.ศ. 2552 รวมทั้งมีประสบการณ์ได้เข้ารับการอบรมการใช้คู่มือดังกล่าวมาแล้ว ผู้แปลจึงขอใช้ถ้อยคำที่สามารถสื่อสารเข้าใจได้ง่ายขึ้น คู่มือฉบับนี้ตีพิมพ์เผยแพร่ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อนำเสนอกระบวนการในการจัดทำแผนรองรับเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉินหรือ ภาวะวิกฤต ที่องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) และองค์การอนามัยโลก (WHO) ได้เชิญผู้เชี่ยวชาญจากนานาชาติ มาร่วมให้ข้อมูล และ ข้อคิดเห็น เรียบเรียงต้นฉบับภาษาอังกฤษที่ใช้คำไม่ยากนัก มีความหนาไม่เกิน 15 หน้า ซึ่งมีเจตนาที่จะให้ทุกประเทศสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางปฏิบัติได้ ผู้แปลจึงปรับความหมายให้เทียบเคียงได้กับคำ ในภาษาไทย ที่นิยมใช้อยู่ตามความรู้ ประสบการณ์ และเจตนาของคณะผู้เชี่ยวชาญ เพื่อที่จะให้ผู้อ่านที่เป็นคนไทยเข้าใจความหมายได้ดียิ่งขึ้น

ขอขอบคุณ องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติประจำภูมิภาคเอเชียและแปซิฟิก (FAO Asia and the Pacific Regional Office) ในการสนับสนุนเงินทุน ในการจัดทำเอกสาร และ การจัดทำแผนรองรับเหตุการณ์ฉุกเฉินความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติของไทย ขึ้นมา ณ โอกาสนี้ด้วย

ด้วยความปรารถนาดี  
จากผู้แปลและเรียบเรียง  
23 กันยายน 2554

# สารบัญ

คำชี้แจง .....	2
กิตติกรรมประกาศ .....	4
อักษรย่อ .....	5
<b>1. บทนำ .....</b>	<b>7</b>
1.1 ความเป็นมา .....	7
1.2 วัตถุประสงค์ของเอกสาร .....	7
1.3 กลุ่มเป้าหมาย .....	7
1.4 ขอบเขตของเอกสาร .....	8
1.5 วิธีการใช้งานเอกสาร .....	8
<b>2. คำจำกัดความของ “ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉิน” .....</b>	<b>9</b>
<b>3. ขั้นตอนเบื้องต้น .....</b>	<b>11</b>
ขั้นที่ 1 ได้รับการสนับสนุนในระดับสูง .....	11
ขั้นที่ 2 ระบุผู้มีส่วนเกี่ยวข้องที่สำคัญ .....	11
ขั้นที่ 3 จัดตั้งกลุ่มวางแผน .....	12
<b>4. การพิจารณาที่สำคัญ .....</b>	<b>13</b>
4.1 ข้อพิจารณาทั่วไป .....	13
4.2 ข้อพิจารณาเฉพาะประเทศ .....	14
<b>5. องค์ประกอบที่สำคัญของแผนรองรับในภาวะฉุกเฉิน .....</b>	<b>15</b>
5.1 ข้อมูลพื้นฐานที่จำเป็น .....	15
5.2 การระบุปฏิบัติการ .....	17
5.3 การจัดการกับปฏิบัติการ .....	18
5.4 การทบทวนและประเมินผลหลังเกิดปฏิบัติการ .....	19
5.5 การติดต่อสื่อสาร .....	20
แหล่งข้อมูล .....	23

## กิตติกรรมประกาศ

องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) และองค์การอนามัยโลก (WHO) ขอขอบคุณต่อบุคคล และประเทศต่างๆ ที่ให้ความอนุเคราะห์ในการให้คำปรึกษา แนะนำ และร่วมกันจัดทำแนวทางฉบับนี้ขึ้น ซึ่งเอกสารฉบับนี้นับเป็นผลงานที่เกิดจากความร่วมมือร่วมใจของหลายฝ่ายที่สละเวลามาทำงานร่วมกัน ได้แก่

**คณะผู้ประสานงานและเรียบเรียงต้นฉบับ** ได้แก่

1. Jean-Michel Poirson (FAO)
2. Masami Takeuchi (FAO)
3. Andrea Ellis (WHO)
4. Guansheng Ma (WHO)

และ FAO/WHO ขอแสดงความขอบคุณต่อคณะผู้เชี่ยวชาญระหว่างประเทศ ดังมีรายนามดังต่อไปนี้

**คณะผู้เชี่ยวชาญประชุมเชิงปฏิบัติการ** จัดทำเอกสารฉบับร่าง

1. Andrea Gervelmeyer (EFSA)
2. Maria Eduarda de Serra Machado (Brazil)
3. Jeffrey Moon (EFSA)
4. Ellen F. Morrison (US FDA)
5. Alan Reilly (FSAI, Ireland)
6. Jongkolnee Vithayarungruangsri (Thailand)
7. Elizabeth Haydee Segovia Lizarbe (Peru)
8. Guy Czerwinski (France)

**คณะผู้เชี่ยวชาญ Peer-reviewed** ได้แก่

1. Junshi Chen (China)
2. Nour Elisabeth (France)
3. Laurence Giuliani (France)
4. Delia Grace (Kenya)
5. Jack Guzewish (US FDA)
6. Philippe Houdart (Belgium)
7. Kumnuan Ungchusak (Thailand)

**บรรณาธิการ**

Sarah Binns

ขอขอบคุณการสนับสนุนทางวิชาการจากคณะทำงานหลายฝ่ายของ FAO/WHO

## อักษรย่อ

CIFOR	United States Council to Improve Foodborne Outbreak Response สภาแห่งชาติสหรัฐอเมริกาเพื่อปรับปรุงการรองรับกับการระบาดของโรคทางอาหาร
EFSA	European Food Safety Authority หน่วยงานความปลอดภัยอาหารแห่งสหภาพยุโรป
EMPRES	Food Safety Emergency Prevention System for Food Safety ระบบการป้องกันความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉิน
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ
FDA	United States Food and Drug Administration องค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา
FSA	United Kingdom Food Standards Agency หน่วยงานมาตรฐานอาหารแห่งสหราชอาณาจักร
FSAI	Food Safety Authority of Ireland หน่วยงานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติของสาธารณรัฐไอร์แลนด์
IHR	International Health Regulations กฎอนามัยระหว่างประเทศ
INFOSAN	International Food Safety Authorities Network เครือข่ายความปลอดภัยด้านอาหารระหว่างประเทศ
MACG	Multi-agency Coordination Group กลุ่มประสานงานสหสถาบัน
NASDA	United States National Association of State Departments of Agriculture สมาคมแห่งชาติสหรัฐอเมริกาของกรมวิชาการเกษตรประจำรัฐ
SPS	Sanitary and Phytosanitary สุขอนามัยและสุขอนามัยพืช
WHO	World Health Organization องค์การอนามัยโลก



# 1. บทนำ

## 1.1 ความเป็นมา

ประเทศสมาชิกจำนวนมากได้ร้องขอให้องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization; FAO) และองค์การอนามัยโลก (World Health Organization: WHO) ให้ความช่วยเหลือทางวิชาการในการพัฒนาแผนรองรับเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉิน ทั้งนี้การสนับสนุนให้มีการเตรียมความพร้อม รวมทั้งการตระหนักรู้ และการรับมือต่อเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉินได้อย่างรวดเร็วเป็นองค์ประกอบหลักของแผนงานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉินของ FAO และ WHO ซึ่งได้แก่ ระบบการป้องกันความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉิน (Emergency Prevention System for Food Safety) และเครือข่ายความปลอดภัยด้านอาหารระหว่างประเทศ (The International Food Safety Authorities Network: INFOSAN)

ในหลายประเทศที่มีการพัฒนาระบบควบคุมด้านอาหารเป็นอย่างดี ซึ่งได้มีการเตรียมแผนการรองรับไว้เป็นเอกสารเพื่อนำไปปฏิบัติเมื่อเกิดภาวะฉุกเฉิน อย่างไรก็ตามในขณะนี้ยังไม่มีเอกสารคำแนะนำเกี่ยวกับวิธีการปฏิบัติที่ดีที่สุดที่จะนำมาใช้ในระหว่างการดำเนินการพัฒนาแผน หรือแผนนั้นควรมีรายละเอียดอะไรบ้าง อีกทั้งการจัดการความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉินน้อยครั้งที่จะมีผู้รับผิดชอบได้โดยหน่วยงานเดียว สามารถใช้เวลาที่เหมาะสม และมีการร่วมมือประสานกันระหว่างทุกภาคส่วน ซึ่งต้องแน่ใจได้ว่ามีการรองรับกับภาวะฉุกเฉินได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## 1.2 วัตถุประสงค์ของเอกสาร

เอกสารนี้ได้รับการพัฒนาขึ้นเพื่อให้ความช่วยเหลือแก่ประเทศสมาชิกในการกำหนดและดำเนินการตามแผนรองรับเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉินแห่งชาติ โดยยึดหลักการตามแนวคิดของ “การวิเคราะห์ความเสี่ยง” (Risk Analysis Concept)<sup>1</sup>

## 1.3 กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วย หน่วยงานระดับชาติที่มีความรับผิดชอบในการรับมือกับความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉิน โดยส่วนใหญ่จะเป็นหน่วยงานภาครัฐเป็นหลัก ซึ่งเอกสารฉบับนี้มีประโยชน์ต่อ

<sup>1</sup> การวิเคราะห์ความเสี่ยงเป็นกระบวนการที่ประกอบด้วยสามองค์ประกอบ ได้แก่ การประเมินความเสี่ยง การจัดการความเสี่ยงและการสื่อสารความเสี่ยง (FAO/WHO. 2005. คณะกรรมการ Codex Alimentarius. คู่มือวิธีพิจารณา, Edition 15) สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมโปรดดูที่: FAO / WHO 2006 การวิเคราะห์ความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหาร : คู่มือสำหรับหน่วยงานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ (<http://ftp.fao.org/docrep/fao/009/a0822e/a0822e00.pdf>)

องค์กรที่มีส่วนร่วมในกิจกรรมความปลอดภัยด้านอาหาร โดยคำนึงถึงความสำคัญของระบบการควบคุมอาหารแห่งชาติที่มีประสิทธิภาพ ซึ่งจะช่วยสร้างแผนรองรับเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉินแห่งชาติได้ เอกสารฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อสนองต่อความต้องการเฉพาะของแต่ละประเทศที่กำลังอยู่ในกระบวนการพัฒนาระบบการควบคุมอาหารแห่งชาติอีกด้วย

#### 1.4 ขอบเขตของเอกสาร

เอกสารฉบับนี้ได้แสดงถึงโครงสร้างของกระบวนการและหลักการพัฒนาแบบบูรณาการของแผนรองรับเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉินแห่งชาติ และให้คำแนะนำแก่หน่วยงานระดับชาติในขั้นตอนที่จะต้องดำเนินการเพื่อนำมาสู่การพัฒนาแผนดังกล่าว

เนื่องจากความหลากหลายของระบบการควบคุมอาหารแห่งชาติ ที่มีระดับของการพัฒนาและความกว้างขวางของอันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารมีความแตกต่างกันมากในแต่ละประเทศ อีกทั้งข้อกำหนดด้านแม่แบบตามมาตรฐานยังไม่ค่อยคุ้นเคยและสามารถนำไปใช้ประโยชน์มากนัก ดังนั้นเอกสารฉบับนี้จึงได้ให้คำแนะนำต่างๆ ไปเพื่อใช้ในการพัฒนาแผนเฉพาะของแต่ละประเทศ

เอกสารนี้ยังได้ระบุความสำคัญของการนำวิธีการของสหสถาบัน (Multi-agency) และสหสาขาวิชาชีพ (Multi-disciplinary) มาใช้ เนื่องจากมีการรับมือที่มีประสิทธิภาพ สามารถบรรลุผลผ่านการประสานงานและการเตรียมการที่เหมาะสมของหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกันขั้นตอนการรับมือที่มีความซับซ้อนและหลากหลายของความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉิน

#### 1.5 ข้อเสนอแนะการใช้เอกสาร

เอกสารฉบับนี้ประกอบด้วย 5 ส่วน ได้แก่

- 1) “ข้อเสนอแนะเบื้องต้น”
- 2) “ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉิน” ในความหมายตาม Codex รวมทั้งอธิบายถึงปัจจัยที่ควรพิจารณาเมื่อให้คำจำกัดความของ “ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉิน” ในระดับชาติ
- 3) “ขั้นตอนเบื้องต้น” แสดงถึงขั้นตอนที่จำเป็นก่อนการเริ่มต้นแผนรองรับเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉินแห่งชาติ
- 4) “ข้อพิจารณาที่สำคัญ” แบ่งออกเป็นสองหัวข้อ ได้แก่ ข้อพิจารณาทั่วไป (General considerations) และข้อพิจารณาเฉพาะประเทศ (Country-specific considerations) รวมทั้งแสดงให้เห็นถึงประเด็นสำคัญที่ควรพิจารณาทำความเข้าใจสำหรับกลุ่มวางแผนก่อนเริ่มต้นร่างแผน
- 5) “องค์ประกอบที่สำคัญของแผนรองรับเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉิน” ส่วนนี้เป็นแกนหลักของเอกสารฉบับนี้ และได้ให้คำแนะนำถึงหัวข้อที่จำเป็นที่ควรรวมอยู่ในแผน

<sup>2</sup> สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมโปรดดูที่ : FAO. 2006 การสร้างความเข้มแข็งของระบบการควบคุมอาหารแห่งชาติ : แนวทางที่จำเป็นเพื่อประเมินการพัฒนาศักยภาพ (<http://ftp.fao.org/docrep/fao/009/a0601e/a0601e00.pdf>)



## 2. คำจำกัดความของ “ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉิน”

คณะกรรมการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius) ได้ให้ความหมายของ “ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉิน”<sup>3</sup> ตามวัตถุประสงค์ของเอกสารฉบับนี้ ว่าเป็น:

“เหตุการณ์ที่เกิดขึ้นทั้งที่ตั้งใจและไม่ตั้งใจ ซึ่งเจ้าหน้าที่ผู้มีความรู้ความสามารถพิจารณาแล้วว่ามีความร้ายแรง และยังไม่มีการควบคุมการติดต่อทางอาหาร อีกทั้งเกิดความเสี่ยงต่องานด้านสาธารณสุขที่ต้องดำเนินการอย่างเร่งด่วน”

Codex ให้คำนิยามถึงคำอธิบายโดยทั่วไปของความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉินที่สามารถปรับใช้กับสถานการณ์ต่างๆ อย่างกว้าง

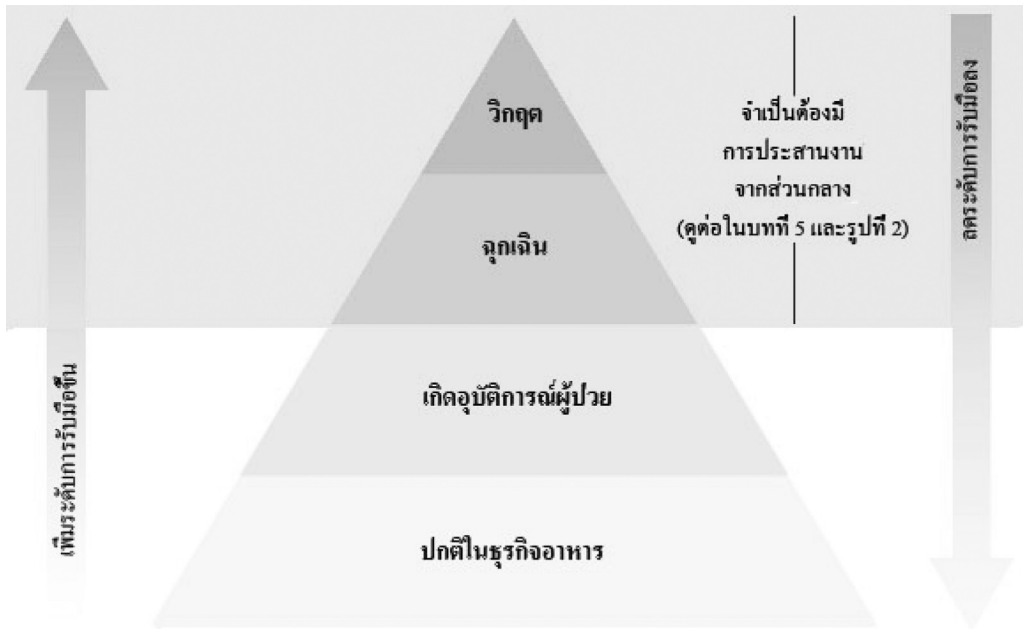
เป็นที่ยอมรับว่าเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารที่จำเป็นต้องมีการแทรกแซงเพื่อเป็นการปกป้องสุขภาพของผู้บริโภคมีตั้งแต่ในกรณีเกิดเหตุการณ์เล็กน้อยไปจนถึงขั้นวิกฤต โดยสถานการณ์นั้นสามารถเปลี่ยนแปลงได้อย่างรวดเร็ว หรือมีการพัฒนาเกินกว่าที่คาดการณ์ไว้ จึงจำเป็นต้องใช้จำนวนทรัพยากร การประสานงาน และการจัดการในการรับมือที่แตกต่างกัน มีหลายปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อวิธีการจัดการในสถานการณ์นั้นๆ เช่น จำนวนผู้ป่วย ความรุนแรงของการเจ็บป่วย การกระจายและปริมาณของอาหารไม่ว่าจะทราบหรือไม่ทราบเกี่ยวกับสิ่งปนเปื้อนนั้นก็ตาม รวมถึงผลกระทบที่มีต่อการค้าและระหว่างประเทศ นอกจากนี้โครงสร้างในประเทศที่ทำหน้าที่รับมือต่อสถานการณ์ดังกล่าวจะมีบทบาทที่สำคัญในระดับของการประสานงานและทรัพยากรที่จำเป็น โดยการจัดการกับเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นเป็นประจำในประเทศหนึ่ง อาจได้รับการพิจารณาว่าเป็นขั้นวิกฤตในประเทศอื่นก็ได้ ความหลากหลายเช่นนี้สามารถนำไปสู่ความยากลำบากในการกำหนดองค์ประกอบของความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉิน และความหลากหลายของคำศัพท์ที่ใช้สำหรับกำหนดสถานการณ์ที่มีความคล้ายคลึงกัน<sup>4</sup>

แต่ละประเทศจะต้องอธิบายภาวะฉุกเฉินในแง่ของระบบการควบคุมอาหารของตนเอง ซึ่งในท้ายสุดแล้วคำจำกัดความของภาวะฉุกเฉินอาจแตกต่างกันไปในแต่ละประเทศ รวมทั้งระดับของการรับมือที่แตกต่างกันด้วย ในขณะที่เงื่อนไขที่ต่างกันอาจถูกใช้เพื่ออธิบายถึงความรุนแรงของสถานการณ์ จากรูปที่ 1 แสดงให้เห็นว่าสถานการณ์ที่รุนแรงมากขึ้น (และไม่เกิดบ่อยนัก) มีความต้องการทรัพยากร การประสานงาน จากส่วนกลาง และการตัดสินใจของผู้มีอำนาจในระดับสูงที่เพิ่มขึ้น ทั้งนี้แผนรองรับเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉินควรสะท้อนให้เห็นถึงการปรับระดับการรับมือที่มากขึ้นหรือน้อยลงเพื่อให้ตรงกับความเป็นของสถานการณ์

<sup>3</sup> ภายใต้หลักการของ Codex และแนวทางในการแลกเปลี่ยนข้อมูลในกรณีฉุกเฉินด้านความปลอดภัยอาหาร (CAC/GL 19-1995, Rev.1-2004)

<sup>4</sup> ดูที่ “ทรัพยากร” ในหน้าที่ 23

รูปที่ 1 การปรับระดับการรองรับต่อสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร



### 3. ขั้นตอนเบื้องต้น

#### ขั้นที่ 1 ได้รับการสนับสนุนในระดับสูง

ก่อนที่จะเริ่มดำเนินการพัฒนาแผนรองรับเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉินจำเป็นต้องได้รับการสนับสนุนและได้รับอำนาจจากภาครัฐก่อน

ในประเทศที่มีการพัฒนาโปรแกรมควบคุมความปลอดภัยด้านอาหารที่ดีและมีหน่วยงานด้านความปลอดภัยอาหารที่ได้รับการจัดตั้งขึ้นตามกฎหมายเพียงหน่วยงานเดียวที่ทำหน้าที่ในการพัฒนา และดำเนินการเพื่อรองรับกับเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉิน แต่สำหรับประเทศที่ไม่มีหน่วยงานเดียวหรือมีกฎหมายเฉพาะสำหรับการควบคุมหรือบังคับใช้ จำเป็นจะต้องมีการร้องขอการสนับสนุนจากเจ้าหน้าที่ระดับสูงของรัฐบาลก่อน

การเริ่มต้นกระบวนการพัฒนาแผนรองรับเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉินมักล้มเหลวจากตัวบุคคลหรือหน่วยงาน<sup>5</sup> ในภาครัฐเอง การระบุสหสถาบันที่จะต้องทำงานร่วมกัน (Multi-agency collaboration) จึงจำเป็นในการพัฒนาแผนนี้ หน่วยงานราชการอื่นๆ ที่ต้องมีส่วนร่วมควรระบุในระหว่างขั้นตอนการระบุผู้ให้การสนับสนุนในระดับสูง สิ่งนี้สะท้อนให้เห็นถึงความเป็นจริงที่ว่าความรับผิดชอบต่อความปลอดภัยด้านอาหารมักถูกกระจายออกไปสู่หน่วยงานภาครัฐทั้งหมด ซึ่งจำเป็นต้องมีส่วนร่วมในการพัฒนาและดำเนินการแผนรับมือในภาวะฉุกเฉินความปลอดภัยด้านอาหารที่มีประสิทธิภาพให้ประสบความสำเร็จ

#### ขั้นที่ 2 ระบุผู้มีส่วนเกี่ยวข้องที่สำคัญ

จากความเป็นจริงที่ว่าอันตรายของความปลอดภัยด้านอาหารอาจเกิดขึ้นจากหลายส่วน (เช่น พืชสัตว์ อาหารสัตว์ กระบวนการผลิต และอื่นๆ) กุญแจแห่งความสำเร็จในการรับมือต่ออันตรายดังกล่าว นั่นคือ การมีส่วนร่วมของหน่วยงานภาครัฐที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยด้านอาหารในทุกภาคส่วนของขั้นตอนการพัฒนาแผน ซึ่งจะช่วยให้เกิดความมั่นใจว่าจะเกิดความร่วมมือและมีการทำงานร่วมกันในภาพรวม มีการอำนวยความสะดวกในการแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างหน่วยงานที่รับผิดชอบในการพัฒนาแผนรองรับเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉินนั้น ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องที่สำคัญจะมาจาก

<sup>5</sup> ระบุคำศัพท์ที่ใช้ในการอธิบายโครงสร้างทางการเมืองที่แตกต่างกันระหว่างประเทศ, คำว่า “หน่วยงานภาครัฐ” จะใช้ตลอดทั้งเอกสารนี้เพื่อเป็นการแทนหน่วยงานดังกล่าวทั้งหมด ซึ่งรวมถึงกระทรวงต่างๆ ด้วย

ภาครัฐ เช่น ด้านสาธารณสุข การเกษตร การประมง การพาณิชย์ และภาครัฐระดับภูมิภาคและส่วนท้องถิ่น โดยสาขาและภาคส่วนที่สำคัญที่จะเกี่ยวข้องหรือให้คำปรึกษามีดังต่อไปนี้

- หน่วยงานบริการด้านการตรวจสอบอาหาร
- หน่วยงานบริการด้านการปศุสัตว์
- หน่วยงานบริการด้านสาธารณสุขและระบาดวิทยา
- หน่วยงานบริการทางห้องปฏิบัติการ<sup>6</sup>
- หน่วยงานบริการด้านการเกษตร
- หน่วยงานบริการตอบสนองในภาวะฉุกเฉิน/ผู้เชี่ยวชาญ
- หน่วยงานศุลกากรและการกักกัน
- หน่วยงานบริการด้านกฎหมาย
- หน่วยงานบังคับใช้กฎหมาย
- หน่วยงานด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและเทคโนโลยี (ภาครัฐ)
- สื่อมวลชน และ ระบบการติดต่อสื่อสาร
- ภาคส่วนอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง<sup>7</sup>

### ขั้นที่ 3 จัดตั้งกลุ่มวางแผน

กลุ่มวางแผนจำเป็นต้องมีการจัดตั้งขึ้นเพื่อนำไปสู่กระบวนการพัฒนาแผนรองรับเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉิน กลุ่มนี้ควรเป็นกลุ่มสหสาขาวิชาชีพและมีผู้แทนจากทุกหน่วยงานของรัฐที่สำคัญ นอกจากนี้สมาชิกของกลุ่มควรเป็นเจ้าของที่ระดับอาวุโส มีอำนาจในการตัดสินใจ และมีความรู้ความตระหนักถึงนโยบายระดับชาติและระดับนานาชาติเป็นอย่างดี

บทบาทหน้าที่หลักของกลุ่มวางแผนนี้คือ จะต้องพิจารณาขอบเขตของแผนรองรับเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉิน กำกับดูแลในการจัดทำแผน เพื่อให้แน่ใจว่ามีการตรวจสอบและให้คำปรึกษาที่เหมาะสมร่วมกับผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องดังที่ได้กล่าวไว้แล้วข้างต้นรวมทั้งการเสนอขอความเห็นชอบของแผนดังกล่าว กลุ่มวางแผนควรตรวจสอบให้แน่ใจว่ากลไกในการดำเนินงานเพื่อปรับปรุงแผนมีความเหมาะสม และมีการจำลองจัดทำเป็นแบบฝึกหัดเพื่อทดสอบประสิทธิภาพการใช้งานด้วย (ดูบทที่ 4)

นอกจากนี้ ยังต้องการให้กลุ่มวางแผนเก็บรวบรวมและตรวจสอบตัวบทกฎหมายที่เกี่ยวข้องทั้งหมด และเพื่อให้มีความมั่นใจว่าการบูรณาการของแผนรองรับเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉินกับแผนการรองรับเหตุการณ์ในระดับชาติอื่นๆ มีความสอดคล้องกัน จึงควรต้องระบุถึงแหล่งเงินทุนและทรัพยากรบุคคลเพื่อดำเนินงานการจัดทำแผนและการนำแผนไปสู่การปฏิบัติด้วย

<sup>6</sup> ในที่นี้ยังรวมถึงห้องปฏิบัติการที่อาจไม่ได้เกี่ยวข้องโดยตรงกับการวิเคราะห์อาหาร เช่น ห้องปฏิบัติการทางการแพทย์ และ ด้านสิ่งแวดล้อม

<sup>7</sup> ในแผนควรจะรวมผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องที่เป็นไปได้ทั้งหมด เช่น การท่องเที่ยว หน่วยงานด้านสิ่งแวดล้อม หน่วยงานด้านความมั่นคง แห่งชาติและหน่วยงานอื่นๆ

## 4. การพิจารณาที่สำคัญ

### 4.1 ข้อพิจารณาทั่วไป

เมื่อเวลาผ่านไปอุบัติเหตุการที่เกิดขึ้นอาจพัฒนาความรุนแรง ความซับซ้อน และต้องใช้ทรัพยากรมากขึ้นในการรับมือ ในบางกรณีอุบัติเหตุการที่เกิดขึ้นอาจครอบคลุมไปยังเขตอำนาจการควบคุมของรัฐในหลากหลายภาคส่วน และอาจเกี่ยวข้องกับการค้าระหว่างประเทศด้วย ซึ่งการพิจารณาอุบัติเหตุการที่ต้องให้มีการรองรับแบบ “เป็นลำดับขั้น” อาจมีประโยชน์ การปรับระดับความรับผิดชอบในการจัดการกับอุบัติเหตุการในระดับท้องถิ่นไปสู่ความรับผิดชอบที่ต้องมีการประสานงานในระดับชาติ จำเป็นต้องนำมาพิจารณาไว้ด้วย<sup>8</sup>

การพัฒนาเกณฑ์ในการแยกแยะความแตกต่างระหว่างเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นเป็นประจำที่ง่ายต่อการจัดการอุบัติเหตุการ กับเหตุฉุกเฉินระดับใหญ่กว่า ถือว่ามีความสำคัญมาก ดังนั้น การกำหนดเกณฑ์เพื่อการรับมือกับความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉินในขั้นแรก ควรจะต้องไม่พิจารณาเพียงคำนึงถึงความรุนแรงของอุบัติเหตุการนั้นเพียงอย่างเดียว แต่ต้องรวมถึงพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง และปัจจัยอื่นๆ ด้วย เช่น การค้าระหว่างประเทศ และนโยบายระดับชาติ เป็นต้น

สิ่งที่สำคัญคือ ต้องยอมรับว่าสถานการณ์ฉุกเฉินฉุกเฉินสามารถเกิดขึ้นได้และต้องการการตอบสนองรองรับต่อเหตุการณ์ได้ทันทีทั่วทั้งที่ ซึ่งในแผนจะต้องให้ความช่วยเหลือในการประสานงานที่มีประสิทธิภาพ และมีวิธีการที่สอดคล้องกับการจัดการกับอุบัติเหตุการนั้น เพื่อลดผลกระทบในวงกว้างด้านสาธารณสุข

แม้ว่าปกติแผนรองรับเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉินจะได้รับการสร้างขึ้นบนพื้นฐานของระบบการควบคุมอาหารที่มีประสิทธิภาพ แต่การพัฒนาแผนดังกล่าวก็สามารถกระทำได้แม้ว่าจะขาดการพัฒนาาระบบที่ดีก็ตาม

ดังที่ได้ระบุไว้ข้างต้นแล้วว่า กระบวนการวางแผนควรจะมีการเตรียมการดูแลรักษาและตรวจสอบแผนเป็นระยะ เพื่อตรวจสอบให้แน่ใจว่าข้อมูลที่มีอยู่นั้นยังคงทันต่อสถานการณ์ เมื่อแผนได้รับการสร้างขึ้นควรมีการจัดการฝึกฝนเพื่อให้แน่ใจว่าบุคคลที่เกี่ยวข้องมีความคุ้นเคยกับแผน และสามารถที่จะดำเนินการ

<sup>8</sup> องค์การภาคีรัฐมักจะมี ความซับซ้อน และมีบทบาทความรับผิดชอบที่ชัดเจน และมีช่องทางการติดต่อสื่อสารระหว่างหน่วยงานระดับชาติ ภูมิภาค และท้องถิ่น จึงควรมีรายละเอียดในแผนนี้ด้วยเพื่อให้มั่นใจว่ามีความสอดคล้องและมีแนวทางการประสานงานที่ชัดเจนสามารถนำไปปฏิบัติได้โดยไม่เกิดความสับสน เมื่อเกิดเหตุฉุกเฉินหรือวิกฤตขึ้น

ได้อย่างรวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ การดำเนินการจำลองการฝึกฝนอาจสามารถระบุข้อบกพร่อง<sup>9</sup> หรือพื้นที่สำหรับการตรวจสอบที่สามารถระบุได้ก่อนสถานการณ์ฉุกเฉินนั้นจะเกิดขึ้น แบบการฝึกฝนสามารถเป็นการสมมติบทบาทเพื่อเป็นการฝึกฝนในพื้นที่ก็ได้ ซึ่งขั้นตอนนี้ใช้ทรัพยากรน้อยแต่มีประโยชน์

การสื่อสารอย่างทันทั่วทั้งที่และการแลกเปลี่ยนข้อมูลร่วมกันเป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการรวบรวมและเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับสถานการณ์นั้นซึ่งช่วยเหลือในขั้นตอนการตัดสินใจ กระบวนการวางแผนควรระบุช่องทางการติดต่อสื่อสารและระบุว่าอุบัติการณ์ที่เกิดขึ้นนั้นควรมีการเผยแพร่ข้อมูลอย่างไร

เมื่อแผนได้รับการพัฒนาแล้วก็ควรมีการสื่อสารไปยังหน่วยงานในระดับชาติที่เกี่ยวข้องทั้งหมด นอกจากนี้ ผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders) เช่น กลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร และผู้บริโภค ควรได้รับการแจ้งข่าวสารเกี่ยวกับแผนนี้ด้วย

#### 4.2 ข้อพิจารณาเฉพาะของแต่ละประเทศ

ประเทศต่างๆ ควรมีการทบทวนถึงประสบการณ์ของอุบัติการณ์ด้านอาหารที่เกี่ยวข้องที่เคยประสบและพัฒนารายละเอียดของระบบที่มีอยู่แล้วเพื่อความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉิน ระบุช่องว่างและข้อจำกัด และพิจารณาว่าสิ่งเหล่านี้ควรมีการระบุอย่างไร องค์ประกอบของระบบควรพิจารณาถึงการตรวจสอบอาหาร การเฝ้าระวังโรคติดต่อทางอาหาร ความสามารถของห้องปฏิบัติการ การเข้าถึงมาตรการทางการแพทย์และการรักษาที่เฉพาะเจาะจงเกี่ยวข้องกับโรคติดต่อทางอาหารเหล่านั้นด้วย

ในกรณีที่มีข้อจำกัดทางทรัพยากร การดำเนินการตามแผนอาจกระทำได้ยาก ดังนั้นอาจมีการเตรียมทางเลือกที่จำเป็นในการจัดการกับความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉิน ปัญหาเหล่านี้อาจพบในประเทศที่ไม่มีหน่วยงานรับผิดชอบโดยตรงในด้านการควบคุมอาหาร นอกจากนี้ความร่วมมือในระดับภูมิภาคหรือระหว่างประเทศและการวางแผนฉุกเฉินควรนำมาพิจารณาเพื่อสนองต่อความต้องการได้ทันเวลา ทั้งนี้ องค์การระหว่างประเทศที่ทำงานด้านความปลอดภัยอาหาร ได้แก่ FAO และ WHO ควรพิจารณาให้การสนับสนุนด้านทรัพยากรในช่วงเกิดสถานการณ์ฉุกเฉินรวมทั้งการเป็นแหล่งข้อมูลด้วย

การพัฒนาและดำเนินการแผนรองรับเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉินที่ได้กล่าวมานี้เป็นไปตามหลักปฏิบัติสากลที่ดีที่สุด และแสดงให้เห็นถึงการปฏิบัติตามพันธกรณีระหว่างประเทศ เช่น สุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (SPS) และกฎอนามัยระหว่างประเทศ (IHR)

<sup>9</sup> ข้อบกพร่องดังกล่าวอาจบ่งบอกถึงความจำเป็นในการฝึกอบรมเพิ่มเติม หรือข้อจำกัดด้านการเงิน และ/หรือทรัพยากรบุคคล และอื่นๆ

## 5. องค์ประกอบที่สำคัญของแผนรองรับเหตุการณ์ในภาวะฉุกเฉิน

### 5.1 ข้อมูลพื้นฐานที่จำเป็น

แผนรองรับในสถานการณ์ฉุกเฉินควรกล่าวถึงคำแนะนำบางอย่างที่เกี่ยวกับวัตถุประสงค์โดยรวม และวัตถุประสงค์ของแผน วัตถุประสงค์กว้างๆ ของแผนรองรับเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉิน ก็เพื่อกำหนดกรอบสำหรับการรับมือเมื่อเกิดสถานการณ์ฉุกเฉินขึ้น ให้คำแนะนำแก่ผู้ที่มีบทบาทในการป้องกันหรือรับมือต่ออุบัติการณ์ด้านอาหาร ต้องมีวิธีการประสานงานในทุกภาคส่วนของหน่วยงานรัฐเพื่อลดความเสี่ยงของผู้บริโภค ลดผลกระทบต่อสาธารณสุขและเพื่อจัดผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปลอดภัยออกจากท้องตลาด เป็นต้น

แผนรองรับเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉินควรอ้างอิงถึงกฎระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง หรือกฎหมายของประเทศที่เป็นกฎหมายขั้นพื้นฐานสำหรับการนำไปปฏิบัติ นอกจากนี้เมื่อมีแผนในภาวะฉุกเฉินในระดับชาติหรือระดับนานาชาติเกิดขึ้น อาทิเช่น ที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการระบาดของโรคติดต่อทางอาหาร หรือการระบาดของโรคสัตว์ แผนรองรับก็ควรเชื่อมโยงไปยังเรื่องเหล่านี้เพื่อให้มั่นใจว่ามีการรับมือแบบบูรณาการ

บทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบของหน่วยงานระดับชาติที่มีความเกี่ยวข้องกับการรองรับเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉินที่แตกต่างกัน ควรมีคำอธิบายไว้ในแผนนี้ด้วยดังต่อไปนี้

- หน่วยงานด้านสุขภาพ
- หน่วยงานด้านการเกษตรและการประมง
- หน่วยงานความปลอดภัยด้านอาหารและอาหารสัตว์
- หน่วยงานรับผิดชอบระดับท้องถิ่น
- ห้องปฏิบัติการอ้างอิงแห่งชาติ
- หน่วยงานที่ทำหน้าที่ประสานงานระหว่างภาคอุตสาหกรรม การค้า และภาคการศึกษา

เพื่อให้มั่นใจเกี่ยวกับวิธีการประสานงาน ขอแนะนำว่าแผนจะต้องพิจารณาความต้องการของ “กลุ่มประสานงานจากสหสถาบัน\*” (Multi-agency Coordination Group, MACG) ที่มีความเกี่ยวข้อง

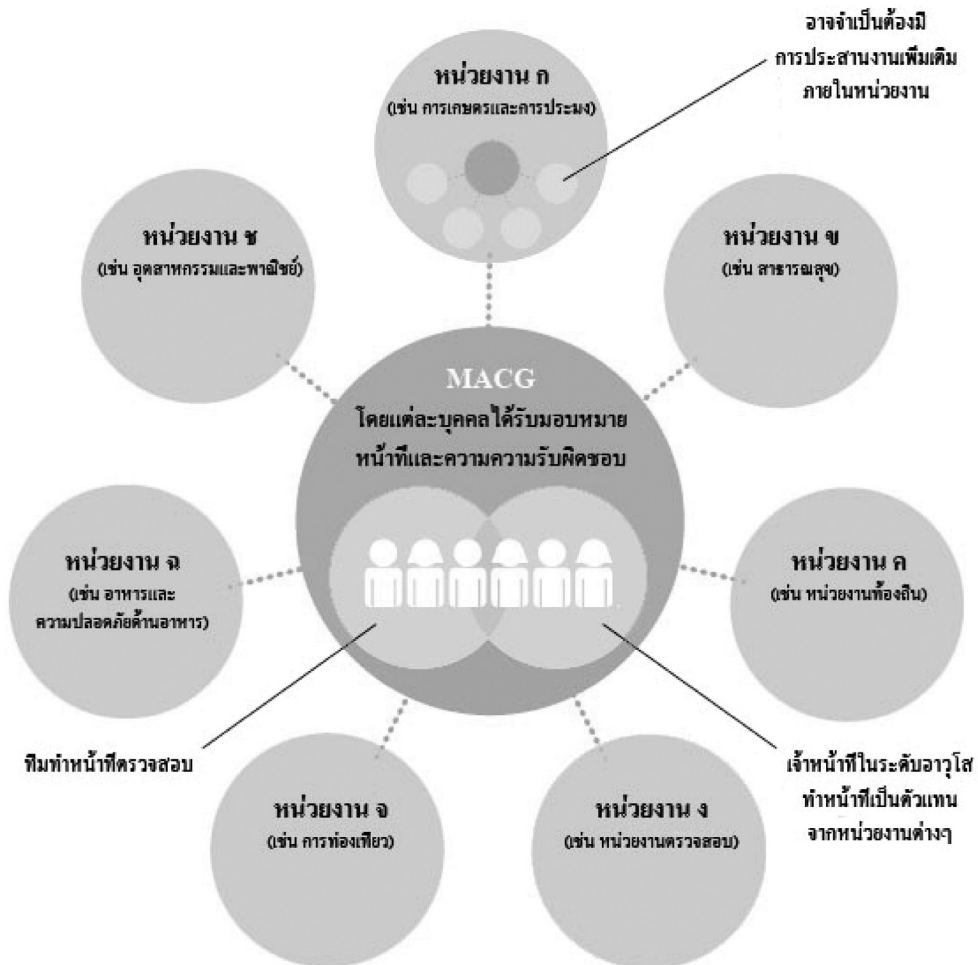
\* เรียกโดยย่อว่า “กลุ่มสหสถาบัน” (ผู้แปล)

<sup>10</sup> ในประเทศที่ไม่มีห้องปฏิบัติการอ้างอิงแห่งชาติ ที่วางแผนสามารถพิจารณาตัวเลือกอื่นๆ เช่น ห้องปฏิบัติการระดับภูมิภาคหรือระดับนานาชาติ

**ช่องที่ 1** ตัวอย่างขั้นตอนการพิจารณาจัดตั้งกลุ่มสหสถาบัน (MACG) ในแผนรับมือเหตุการณ์ฉุกเฉิน

- โครงสร้างทั่วไปและองค์ประกอบของกลุ่มสหสถาบัน (MACG)
- ข้อกำหนด (บทบาทและความรับผิดชอบ) ของกลุ่มสหสถาบัน (MACG)
- ยุทธศาสตร์การติดต่อสื่อสารระหว่างหน่วยงานที่มีส่วนร่วม
- การปฏิบัติการและการจัดเตรียมต่อนื่องด้านการส่งบำรุง
- การประเมินผลและกลไกการตรวจสอบ

**รูปที่ 2** กลุ่มประสานงานจากสหสถาบัน (MACG)





กับหน่วยงานภาครัฐเพื่อประสานงานการรองรับเหตุการณ์ฉุกเฉิน/วิกฤตในระดับชาติ (ดูรูปที่ 2) ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสถานการณ์ของประเทศด้วย เช่น กลไกการประสานงานที่มีอยู่แล้วหรือสามารถสร้างขึ้นโดยกลุ่มประสานงานอื่นๆ ที่มีอยู่การประสานงานในรูปแบบสหสถาบันเกิดขึ้นผ่านสาขาวิชาชีพ เขตอำนาจการควบคุมและหน่วยงานภาครัฐที่แตกต่างกัน ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทั้งหมดในกลุ่มสหสถาบัน (MACG) จำเป็นต้องได้รับการระบุพร้อมทั้งบทบาทและความรับผิดชอบที่อธิบายความสัมพันธ์เพื่อใช้ในการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉิน<sup>11</sup> สมาชิกหลักของกลุ่มสหสถาบันจะเป็นบุคลากรระดับสูงในหน่วยงานด้านการสาธารณสุขและการเกษตร หน่วยงานตรวจสอบอาหาร และเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นที่ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการในนามของหน่วยงานเหล่านั้น องค์ประกอบของกลุ่มสหสถาบัน อาจเปลี่ยนแปลงได้ขึ้นอยู่กับลักษณะของงานที่ต้องจัดการ และควรเป็นกลุ่มเฉพาะกิจ (ad-hoc group) ที่จัดตั้งขึ้นไว้สำหรับแต่ละเหตุการณ์

เป็นที่ทราบทั่วกันว่าภายในแต่ละหน่วยงาน อาจมีความจำเป็นต้องมีกิจกรรมการประสานงานเพิ่มเติมเพื่อจัดการกับเหตุการณ์นั้น ซึ่งอาจเกี่ยวข้องกับการจัดสรรทรัพยากรเป็นพิเศษ โดยในเรื่องนี้อาจเกิดขึ้นก่อนมีการจัดตั้งกลุ่มสหสถาบันก็ได้

## 5.2 การระบุอุบัติการณ์

อุบัติการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารมักจะถูกระบุโดยใช้แหล่งข้อมูลที่หลากหลาย เช่น อุตสาหกรรมอาหาร คู่การค้า รายงานทางห้องปฏิบัติการ การเฝ้าระวังด้านสาธารณสุข รายงานการเข้ารับการรักษาในโรงพยาบาล การร้องเรียนจากผู้บริโภค การตรวจสอบด้านสิ่งแวดล้อม การตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติและโปรแกรมการเฝ้าระวัง การแจ้งเตือนระหว่างประเทศ และการตรวจสอบของสื่อ

ระบบการตรวจสอบมักอยู่ภายใต้อำนาจของของหน่วยงานภาครัฐที่มีส่วนร่วมในความปลอดภัยด้านอาหารและด้านสาธารณสุขที่แตกต่างกัน ซึ่งหากได้มีการรวบรวมรายงานที่ได้รับจากหลากหลายระบบ นำข้อมูลมาประเมินร่วมกัน อุบัติการณ์ที่เกิดขึ้นก็จะมีแนวโน้มที่จะระบุได้ง่ายขึ้น กลไกในการแลกเปลี่ยนข้อมูลดังกล่าวจึงจำเป็น ควรมีการพัฒนาโดยมีแนวความคิดจากทีมผู้บริหารส่วนกลาง (Central Management Team) อย่างไรก็ตามในกรณีที่ไม่มีทีมจากส่วนกลางดังกล่าวจำเป็นต้องมีการสร้างการสื่อสารอย่างสม่ำเสมอระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นการแลกเปลี่ยนและประเมินข้อมูล ดังนั้น หน่วยงานด้านสาธารณสุขควรจะต้องมีการแลกเปลี่ยนข้อมูลอย่างประจำสำหรับกรณีที่เกิดอุบัติการณ์รายบุคคล หรือการระบาดของโรคติดต่อทางอาหาร ห้องปฏิบัติการอ้างอิงมีการแลกเปลี่ยนข้อมูลในการวิเคราะห์รายละเอียดของกลุ่มตัวอย่าง หน่วยงานภาครัฐที่รับผิดชอบด้านการเกษตรและการประมงมีการแลกเปลี่ยนข้อมูลด้านการปนเปื้อนของอาหารซึ่งอาจมีแนวโน้มเกิดที่ตลาด ข้อมูลที่มีความคล้ายคลึงกันอาจจะมาจากหน่วยงานด้านอาหาร สิ่งที่สำคัญคือกลไกการแลกเปลี่ยนข้อมูลอย่างเป็นประจำในพื้นที่ระหว่างผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง ซึ่งกลไกเหล่านี้ควรมีอยู่ในแผนรองรับเหตุการณ์ในภาวะฉุกเฉิน

ในกรณีที่เหตุการณ์ผิดปกติถูกระบุขึ้น ข้อมูลจะต้องมีการตรวจสอบเพื่อประเมินสถานการณ์อย่างเต็มที่และตัดสินใจเกี่ยวกับผลที่ตามมา ด้วยเหตุนี้ข้อมูลเพิ่มเติมที่เกี่ยวข้องกับเหตุการณ์นั้นๆ ควรจะมี

<sup>11</sup> ในบางครั้งจำเป็นต้องระบุหน่วยงานที่เป็นผู้นำ

การร้องขออย่างรวดเร็วและทำการประเมินโดยกลุ่มสหสถาบันตามหลักการความเสี่ยง (Risk-based Framework) แผนงานที่จะทำขึ้นควรที่จะร่างขึ้นตอนนี้ไว้ด้วย รวมทั้งควรพิจารณาว่าภายใต้สถานการณ์นั้นๆ ควรจะมีการประเมินซ้ำอย่างไรหากมีข้อมูลใหม่เพิ่มเข้ามา

เกณฑ์ในการเปิดใช้แผนรองรับเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉินควรได้รับการพัฒนาและเห็นชอบจากผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทั้งหมด เกณฑ์เหล่านี้จะเกี่ยวข้องกับลักษณะตามธรรมชาติของอันตรายนั้นๆ ความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับอันตรายเหล่านี้ ความซับซ้อนและระดับของความฉุกเฉิน การกระจายและปริมาณอาหารที่เกี่ยวข้อง ผลกระทบของความรุนแรงต่อสุขภาพ ประชากรในกลุ่มเสี่ยง และทรัพยากรที่มีอยู่เพื่อจัดการกับสถานการณ์ฉุกเฉินนั้นๆ

แผนจะต้องอธิบายถึงกระบวนการเพื่อให้แน่ใจว่าข้อมูลและเอกสารทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับอุบัติการณ์ที่เกิดขึ้นจะถูกเก็บไว้ที่ส่วนกลาง และรายงานการบันทึกดังกล่าวควรรวมถึงกระบวนการเรียกประชุมและกระบวนการตัดสินใจด้วย

### 5.3 การจัดการกับอุบัติการณ์

ในระยะแรก การจัดการกับอุบัติการณ์ที่เกิดขึ้นต้องอาศัยการสร้างระบบการควบคุม การกำหนดทิศทาง และการประสานงานเพื่อรองรับกับสถานการณ์นั้น การควบคุมอุบัติการณ์โดยรวมจำเป็นต้องมีการจัดการจากส่วนกลางโดยกลุ่มสหสถาบันในระหว่างการจัดการกับอุบัติการณ์ที่เกิดขึ้นหน่วยงานที่ทำหน้าที่ตรวจสอบจะต้องดำเนินการตามทิศทางที่กลุ่มสหสถาบันได้วางเอาไว้เพื่อให้แน่ใจในการประสานงานที่มีประสิทธิภาพ แผนรองรับเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉินจำเป็นต้องอธิบายในทุกแง่มุมของการประสานงาน เช่น กลุ่มสหสถาบันจะติดต่อและรับทราบข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอุบัติการณ์นั้นอย่างไร

ข้อมูลควรจะมีการส่งต่อไปยังผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องที่สำคัญในการรับไปปฏิบัติโดยมีส่วนร่วมในการตรวจสอบให้กับกลุ่มสหสถาบันที่ทำหน้าที่ประสานงานและทบทวนข้อมูลเพื่อที่จะกำหนดมาตรการในการจัดการความเสี่ยงที่เหมาะสม ข้อมูลควรมีการส่งต่อจากกลุ่มสหสถาบันไปยังผู้ที่เกี่ยวข้องในการรับมืออุบัติการณ์ที่เกิดขึ้นเพื่อให้ทันต่อสถานการณ์ สิ่งเหล่านี้สามารถทำได้ในรูปแบบของรายงานสถานการณ์ประจำวันที่ได้แจกจ่ายไปยังผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง และมีการรายงานไปตามลำดับชั้น

ข้อมูลหลักที่เกี่ยวข้องกับอุบัติการณ์ที่เกิดขึ้นแล้ว ควรจะมีข้อมูลที่เพียงพอที่จะช่วยให้สามารถทำการระบุประชากรกลุ่มเสี่ยงได้

ทั้งนี้อาจจำเป็นต้องเกี่ยวข้องกับหน่วยงานอื่นๆ ซึ่งขึ้นอยู่กับลักษณะตามธรรมชาติของอุบัติการณ์นั้น เพื่อร้องขอระดมทรัพยากรเพิ่มเติมและเจ้าหน้าที่ในการจัดการกับอุบัติการณ์ที่เกิดขึ้น และคาดการณ์ความต้องการขีดความสามารถในการรองรับเหตุการณ์อย่างฉับพลัน เจ้าหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายเพื่อช่วยในการรับมือกับเหตุการณ์ควรได้รับการระบุและฝึกอบรมเป็นพิเศษ รายชื่อและหน้าที่ของเจ้าหน้าที่ที่รับมือและสามารถให้ความช่วยเหลือในเวลาที่เหมาะสมมีความจำเป็น เพราะเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารอาจเกิดขึ้นเป็นระยะเวลานานหลายสัปดาห์ ดังนั้นจึงควรมีการวางแผนขั้นตอนการจัดหาและเตรียมความพร้อมด้านศักยภาพที่จะสามารถรองรับเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นอย่างฉับพลัน มีการหมุนเวียนเจ้าหน้าที่ตามความจำเป็น และต้องแน่ใจว่าเจ้าหน้าที่เหล่านั้นสามารถปฏิบัติหน้าที่ในระยะเวลาที่ยาวนานดังกล่าวได้

การตรวจสอบเหตุการณ์บางครั้งอาจมีความจำเป็นต้องมีการเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจสอบเพิ่ม (จากอาหารและผู้ป่วย) การเพิ่มศักยภาพของห้องปฏิบัติการที่มีอยู่ (ภาครัฐหรือเอกชน) ซึ่งอาจไม่เพียงพอที่จะรองรับกับปริมาณและประเภทของตัวอย่างที่ต้องการตรวจสอบจำนวนมากได้ ในบริเวณใดที่ไม่มีศักยภาพเพียงพอ ควรจะเตรียมการประเมินศักยภาพจากแหล่งอื่นๆ เพื่อขอความช่วยเหลือ เช่น จากประเทศเพื่อนบ้าน

เมื่ออุบัติการณ์ที่เกิดขึ้นมีการขยายวงกว้างมากขึ้น อาจมีความจำเป็นต้องเริ่มต้นการแทรกแซงเพื่อปกป้องสุขภาพของประชาชนโดยการจำกัดหรือควบคุมการกระจายของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีผลกระทบต่ออันตรายที่เกิดขึ้น การป้องกันการกระจายของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการปนเปื้อน การเก็บคืนหรือเรียกคืนอาหาร และการสั่งปิดธุรกิจด้านอาหาร ควรจะพิจารณาถึงมาตรการที่เหมาะสมและดำเนินการเมื่อมีความจำเป็น ทางที่ดีควรมีการจัดทำขั้นตอนหรือวิธีการสำหรับติดตามอาหาร การเก็บคืน การเรียกคืน และการสั่งปิดธุรกิจด้านอาหารชั่วคราว ซึ่งสิ่งเหล่านี้ควรถูกอ้างอิงอยู่ในแผนด้วย

ขั้นตอนหรือวิธีการจะต้องจัดทำเป็นเอกสารที่เพียงพอสำหรับจัดการผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นปัญหาที่ต้องนำออกจากห่วงโซ่อาหาร การประกาศแจ้งสารปนเปื้อนต่างๆ ที่มีอยู่ รวมถึงการป้องกันความเสียหายของอาหารหรือสารปนเปื้อนนั้นจะกลับเข้าสู่ห่วงโซ่อาหารต่อไปอีก

ในบางระยะของอุบัติการณ์อาจจำเป็นต้องลดระดับของการตรวจสอบลงสู่ภาวะปกติ โดยเรื่องนี้จะตัดสินใจโดยกลุ่มสหสถาบันเมื่อพิจารณาแล้วว่าจะไม่เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพของประชาชนอีก และผลิตภัณฑ์อาหารที่เกี่ยวข้องทั้งหมดได้รับการควบคุมตามเกณฑ์ที่ได้กำหนดไว้ในแผนรองรับ ผู้ที่เกี่ยวข้องในการตรวจสอบทั้งหมดจะต้องรับทราบว่าอุบัติการณ์ที่เกิดขึ้นได้ลดความรุนแรงลงเรียบร้อยแล้ว

#### 5.4 การทบทวนและประเมินผลหลังเกิดอุบัติการณ์

ในข้อสรุปของอุบัติการณ์ที่เกิดขึ้นมักเป็นประโยชน์ต่อการดำเนินการทบทวนว่าอุบัติการณ์ที่เกิดขึ้นได้มีการจัดการอย่างไร เพื่อระบุจุดแข็งและบริเวณที่สามารถปรับปรุงเพื่อให้การจัดการกับอุบัติการณ์ในอนาคตมีประสิทธิภาพมากขึ้น ขั้นตอนนี้ควรจะอธิบายอย่างชัดเจนโดยให้เป็นส่วนหนึ่งของแผนด้วย

ควรมีการพิจารณาเพื่อทบทวนถึงกิจกรรมที่ได้ดำเนินการรับมือไปแล้วในการปกป้องสุขภาพของประชาชน ความแตกต่างของวิธีการในการติดต่อสื่อสาร กฎระเบียบขั้นตอนที่มีให้กับผู้ตรวจสอบที่จะดำเนินการเพื่อป้องกันการผลิตและจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารที่เกี่ยวข้อง ชีตความสามารถและการรายงานจากห้องปฏิบัติการ การบริการตรวจสอบอาหาร และประสิทธิภาพของการเก็บ/เรียกคืนของผลิตภัณฑ์ใดๆ ช่องโหว่ในการทดสอบ รวมทั้งขีดความสามารถของห้องปฏิบัติการ อาจให้มีการระบุว่ามีกระบวนการวางแผนการสร้างขีดความสามารถในอนาคต

จากการวิเคราะห์ “บทเรียน” (Lesson Learned) ของอุบัติการณ์ที่เกิดขึ้นอาจมีความจำเป็นสำหรับที่วางแผนในการทบทวนแผน นอกจากนี้เป็นเรื่องที่เหมาะสมที่ให้คำแนะนำสำหรับการดำเนินการแก้ไขเพื่อปรับปรุงโปรแกรมการควบคุมอาหารระดับชาติ ตัวอย่างเช่น การฝึกอบรมเพื่อเติมสำหรับ

เจ้าหน้าที่ที่ทำหน้าที่ในการตรวจสอบ การเพิ่มขีดความสามารถทางห้องปฏิบัติการ หรือขั้นตอนการกำกับดูแลที่ดีขึ้น เป็นต้น

ข้อมูลที่ได้รับในระหว่างขั้นตอนการตรวจสอบอาจมีการระบุกระบวนการหรือการปฏิบัติที่ต้องดำเนินการเพื่อให้แน่ใจว่าจะสามารถหลีกเลี่ยงการเกิดอุบัติเหตุกรณีในตนเองเดียวกันนี้อีก การดำเนินการแก้ไขดังกล่าวนี้ควรมีการแลกเปลี่ยนร่วมกับผู้แทนภาคการค้าและผู้กำหนดนโยบาย

## 5.5 การติดต่อสื่อสาร

แผนรองรับเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉินควรระบุถึงยุทธศาสตร์ในการติดต่อสื่อสารและการแลกเปลี่ยนข้อมูลกับ

- 1) ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง
- 2) ผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย รวมถึง ผู้ให้บริการทางการแพทย์ สื่อและประชาชนทั่วไป
- 3) องค์การระหว่างประเทศ

การสื่อสารที่มีประสิทธิภาพเป็นสิ่งจำเป็นและต้องมีการเตรียมการเป็นพิเศษในสถานการณ์ฉุกเฉิน ซึ่งรวมถึงการแลกเปลี่ยนข้อมูลร่วมกับผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย วัตถุประสงค์ของยุทธศาสตร์ของการติดต่อสื่อสาร คือ เพื่อให้ข้อมูลที่มีความถูกต้อง ระบุถึงอันตรายของอาหารในเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นและทันต่อสถานการณ์ และเพื่อให้เกิดความเข้าใจปัญหาพร้อมกัน

แผนจำเป็นต้องสะท้อนให้เห็นถึงวิธีการทั้งหมดในการติดต่อสื่อสารกับผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง และกับประชาชน กระบวนการจะต้องได้รับการพิจารณาไปถึงความต้องการข้อมูลที่หลากหลาย เช่น การเตือนภัยฉุกเฉิน (Emergency Alerts) การติดต่อสื่อสารระหว่างหน่วยงานภาครัฐ และ หน่วยงานอื่นๆ (หน่วยงานท้องถิ่น หน่วยงานระดับจังหวัด/รัฐ ชนเผ่า) รัฐบาลต่างประเทศ และองค์การระหว่างประเทศ การส่งข้อความสาธารณะ และการติดต่อสื่อสารไปยังภาคอุตสาหกรรม

องค์ประกอบที่สำคัญของแผนใดๆ ก็ตามจะต้องมีรายละเอียดเกี่ยวกับรายชื่อของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง และผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียที่สำคัญ รวมทั้งสื่อต่างๆ ด้วย รายชื่อเหล่านี้จำเป็นต้องให้ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องเข้าถึงได้ง่าย และต้องมีการปรับปรุงข้อมูลให้เป็นปัจจุบันอยู่เสมอ

ขั้นตอนวิธีการควรจะมีภาระระบุไว้ (มาตรฐานวิธีการดำเนินงาน ระเบียบปฏิบัติ) เพื่อบริหารข้อมูลและการติดต่อสื่อสารที่เกิดขึ้นในระหว่างการจัดการกับอุบัติการณ์ จะต้องเตรียมการปรับปรุงข้อมูลใหม่ๆ อย่างสม่ำเสมอในสถานการณ์ฉุกเฉินที่เกิดขึ้นและกระจายไปยังผู้ที่เกี่ยวข้องในการจัดการกับอุบัติการณ์นั้น ข้อมูลบางส่วนที่ได้รับมาอาจจำเป็นต้องเก็บไว้เป็นความลับและควรระบุเรื่องนี้ไว้ในแผนด้วย

ยุทธศาสตร์สำหรับการติดต่อสื่อสารอาจรวมถึงการใช้รูปแบบของการแถลงข่าว แม่แบบสำหรับการแจ้งเตือนภัยเมื่อเกิดอุบัติการณ์ ประกาศการเรียกคืน/เก็บคืน การเตรียมคำถามและคำตอบ ข้อมูลสำคัญ (Fact-sheet) ที่ควรรู้ วิธีการกระจายข้อมูล อาจแสดงผ่านทางเว็บไซต์ (Website) และสื่อสิ่งพิมพ์<sup>12</sup> ประกาศสู่สาธารณะในสื่อระดับชาติหรือระดับท้องถิ่น ที่สำคัญต้องแน่ใจว่าการให้ข้อมูลจะต้องสามารถ

<sup>12</sup> ทีมวางแผนจะต้องให้ความสำคัญกับสถานการณ์เฉพาะของประเทศ เพื่อให้ยุทธศาสตร์ด้านการติดต่อสื่อสารมีประสิทธิภาพ ตัวอย่าง เช่น การแสดงด้วยภาพ โปสเตอร์และอื่นๆ

เข้าถึงประชาชนโดยทั่วไปได้ อาจจำเป็นต้องมีการแปลข้อความเป็นภาษาท้องถิ่นต่างๆ และมีการเผยแพร่อย่างครอบคลุมไปยังสื่อโทรทัศน์และวิทยุ และอาจจำเป็นต้องแน่ใจว่าผู้ที่อยู่ในชนบทที่ไม่สามารถเข้าถึงสื่อสารมวลชนได้จะยังได้รับข้อมูลโดยวิธีการอื่นๆ ได้

การสื่อสารไปยังประชาชนควรทำให้เข้าใจง่าย เปิดเผยความจริงเกี่ยวกับความเสี่ยงและผลิตภัณฑ์ที่ได้รับผลกระทบ และควรให้คำแนะนำกับประชาชนด้วย ควรจะให้ข้อมูลถึงสิ่งที่ได้รับและสิ่งที่กำลังจะทำเมื่อเกิดปัญหา และให้คำแนะนำแก่ผู้บริโภคว่าพวกเขาต้องทำอะไรเมื่อได้รับผลิตภัณฑ์ที่ได้รับผลกระทบและจะทำการอย่างไรหากมีการบริโภคผลิตภัณฑ์ที่ได้รับผลกระทบนั้นเข้าไป<sup>13</sup>

แผนควรอธิบายถึงการจัดทำข้อมูลทางโทรศัพท์โดยเจ้าหน้าที่ที่ได้รับการฝึกอบรมแล้ว และให้บุคคลที่เกี่ยวข้องหรือมีความกังวลสามารถโทรศัพท์เข้ามารับฟังข้อมูลความเป็นจริงของความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉินนั้นได้อย่างสะดวก รวมทั้งควรปรับศักยภาพให้มีความสามารถที่จะรองรับการโทรศัพท์เข้ามาสอบถามจากผู้คนจำนวนมากได้ในระยะเวลาอันสั้น

จะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งถ้ามีการจัดตั้งโฆษกเป็นการเฉพาะ เพื่อทำหน้าที่เป็นตัวแทนในการนำเสนอข้อมูล การแถลงข่าวไปยังสื่อมวลชน ซึ่งผู้ทำหน้าที่ “โฆษก” นี้ต้องมีการเตรียมตัวและผ่านการอบรมเป็นพิเศษที่จะมีวิธีการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพในแต่ละสถานการณ์อย่างไร และควรเป็นคนที่ได้รับการยอมรับว่ามีอำนาจหน้าที่ในบางเรื่องที่มีความเกี่ยวข้องกับหัวข้อนั้นๆ การแถลงข่าวต่อสื่ออย่างสม่ำเสมออาจจำเป็นต้องมีการจัดขึ้นกระบวนการในการตรวจสอบความต้องการข้อมูลและให้คำปรึกษาในการติดต่อสื่อสารที่ตามมาในภายหลังควรมีการระบุไว้ด้วย

ในการพิจารณาการกระจายข้อมูลไปสู่ประชาคมระหว่างประเทศ ควรใช้ระบบที่มีอยู่ในการแลกเปลี่ยนข้อมูล เช่น ระบบ INFOSAN ซึ่งเป็นเครือข่ายของ FAO/WHO สำหรับเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารที่สำคัญเกี่ยวกับประเด็นความปลอดภัยด้านอาหารของโลก INFOSAN ดูแลเครือข่ายของศูนย์ประสานงาน (Focal Points) และศูนย์ติดต่อประสานงานในภาวะฉุกเฉิน (Emergency Contact Points) ในแต่ละประเทศสมาชิก ในระหว่างเกิดอุบัติการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร INFOSAN จะประสานงานระหว่างหน่วยงานระดับชาติที่เกี่ยวข้องเพื่อรวบรวม ตรวจสอบ และถ้าต้องมีการแลกเปลี่ยนข้อมูลตามความเป็นจริงในระดับนานาชาติ ข้อมูลที่ได้รายงานไปยัง INFOSAN ก็จะอยู่ภายใต้การตรวจสอบกับประเทศที่เกี่ยวข้อง การแจ้งเตือนซึ่งเป็นผลมาจากการอภิปรายเหล่านี้ได้ถูกพัฒนาขึ้นและได้รับความเห็นชอบจากประเทศที่เกี่ยวข้องและแลกเปลี่ยนไปยังเว็บไซต์ที่มีการรักษาความปลอดภัย ทั้งนี้ INFOSAN จะได้รับการพิจารณาว่าเป็นแหล่งข้อมูลที่สำคัญในการสนับสนุนในระหว่างเกิดภาวะฉุกเฉิน หลายครั้งความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉินได้เกิดผลกระทบไปยังนานาชาติและอาจได้รับการรายงานไปยัง WHO ภายใต้กฎอนามัยระหว่างประเทศ (IHR) ซึ่งจำเป็นต้องมีความร่วมมืออย่างใกล้ชิดระหว่างหน่วยงานที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหารในภาวะฉุกเฉินและศูนย์ประสานงาน IHR ในระดับชาติโดยตรง

<sup>13</sup> ดูที่ “แหล่งข้อมูล” ในหน้าที่ 22



## แหล่งข้อมูล

### สหราชอาณาจักร: หน่วยงานมาตรฐานอาหารแห่งสหราชอาณาจักร (UK: Food Standards Agency)

- หลักการป้องกันและรองรับต่ออุบัติการณ์อาหาร – เอกสารแนะนำ ผลิตภัณฑ์โดยคณะทำงาน เฉพาะกิจของหน่วยงานมาตรฐานอาหารในอุบัติการณ์ (เมษายน 2008)

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/incidentsprinciples.pdf>

- ระเบียบวิธีการรองรับกับอุบัติการณ์ (ปรับปรุงเมื่อ กุมภาพันธ์ 2009)

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/incidentresponserotocol.pdf>

### สาธารณรัฐไอร์แลนด์: หน่วยงานความปลอดภัยอาหารไอร์แลนด์ (Ireland: Food Safety Authority of Ireland)

- อุตการณ์ด้านอาหารและการแจ้งเตือนด้านอาหาร วัตถุประสงค์ของรหัสการปฏิบัตินี้คือการจัดการเตรียมการรับมือขอต่อการจัดการกับอุบัติการณ์ด้านอาหารทั้งในระดับท้องถิ่น และในระดับชาติที่เกี่ยวข้อง กับอันตรายจากอาหารที่ถูกระบุโดยธุรกิจด้านอาหาร หน่วยงานราชการ หรือประเทศสมาชิกอื่นๆ

<http://www.fsai.ie/assets/0/86/204/f63ada65-0dcd-47b7-9225-f70ff3458ce4.pdf>

- การเรียกคืนสินค้าและการตรวจสอบย้อนกลับ คำแนะนำนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อชี้แจงและวิธีการที่ได้มาตรฐานในการจำแนกและนำอาหารที่ไม่ปลอดภัยออกจากห่วงโซ่อาหาร ระบบการตรวจสอบย้อนกลับและการเรียกคืนเป็นองค์ประกอบพื้นฐานของระบบการจัดการความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับธุรกิจด้านอาหาร

<http://www.fsai.ie/assets/0/86/204/9c05bc98-cc20-4a62-aa29-cea71730df30.pdf>

### สหรัฐอเมริกา (USA)

- FDA – แผนรองรับฉุกเฉิน (กุมภาพันธ์ 2005)

<http://www.fda.gov/downloads/EmergencyPreparedness/EmergencyResponse/UCM123543.doc>

- NASDA – แผนรองรับฉุกเฉิน – แม่แบบภาวะฉุกเฉินด้านอาหาร เวอร์ชัน 1.0 (กุมภาพันธ์ 2006)

<http://www.nasda.org/File.aspx?id=11167>

- CIFOR – แนวทางสำหรับการรองรับการระบาดของโรคติดต่อทางอาหาร (2009) [เอกสารฉบับนี้มีเนื้อหาที่กว้างมากแต่อาจมีเนื้อหาบางส่วนที่อาจมีประโยชน์และใช้กันอย่างแพร่หลาย]  
<http://www.cifor.us/documents/CIFORGuidelinesforFoodborneDiseaseOutbreakResponse-updated.pdf>

**ออสเตรเลีย: กรมอนามัยและผู้สูงอายุ (Australia: Department of Health and Ageing)**

- ระเบียบวิธีการรองรับกับอุบัติการณ์ด้านอาหารในระดับชาติ แนวทางในการประสานงานของหน่วยงานของรัฐในออสเตรเลียที่มีความรับผิดชอบต่อความปลอดภัยด้านอาหารและประเด็นด้านอาหารในกรณีที่เกิดอุบัติการณ์ด้านอาหารในระดับชาติ (พฤษภาคม 2007)  
[http://www.health.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/CDA339ACBEE60CF8CA25709600193198/\\$File/response.pdf](http://www.health.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/CDA339ACBEE60CF8CA25709600193198/$File/response.pdf)

**แคนาดา: กระทรวงสาธารณสุขประเทศแคนาดา (Canada: Health Canada)**

- ระเบียบวิธีการรองรับการระบาดของโรคเจ็บป่วยจากอาหารเพื่อแนะนำการรับมือแบบหลากหลายอาณาเขต (กรกฎาคม 2006)  
[http://www.hc-sc.gc.ca/hc-ps/alt\\_\\_formats/pacrb-dgapcr/pdf/respond/fiorp-priti-eng.pdf](http://www.hc-sc.gc.ca/hc-ps/alt__formats/pacrb-dgapcr/pdf/respond/fiorp-priti-eng.pdf)

**ฝรั่งเศส**

- คู่มือการปฏิบัติสำหรับการจัดการแจ้งเตือนด้านอาหาร (กรกฎาคม 2009)  
[http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securite-sanitaire/surveillance-contrroles-alertes/surveillance-des-denrees-alimentaires-contrrole-etgestion-des-alertes-sanitaires/downloadFile/FichierAttache\\_\\_8\\_\\_f0/Guide\\_\\_Gestion\\_\\_Alerte\\_\\_Revision\\_\\_02\\_\\_juillet\\_\\_2009\\_\\_VDef.pdf?nocache=1246975079.59](http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securite-sanitaire/surveillance-contrroles-alertes/surveillance-des-denrees-alimentaires-contrrole-etgestion-des-alertes-sanitaires/downloadFile/FichierAttache__8__f0/Guide__Gestion__Alerte__Revision__02__juillet__2009__VDef.pdf?nocache=1246975079.59)

**WHO**

- คู่มือการใช้งานการจัดการด้านสาธารณสุขสำหรับอุบัติการณ์จากสารเคมี  
[http://whqlibdoc.who.int/publications/2009/9789241598149\\_\\_eng.pdf](http://whqlibdoc.who.int/publications/2009/9789241598149__eng.pdf)

**FAO**

- คำแนะนำด้านความปลอดภัยด้านอาหารในสถานการณ์ฉุกเฉิน  
<http://ftp.fao.org/es/esn/food/emergency.pdf>