

ที่ ยธ ๐๗๐๕.๒/ ๔๙๖๐

กรมราชทัณฑ์
๒๒๒ ถนนนนทบุรี ๑
อำเภอเมืองนนทบุรี
จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕

เรื่อง กำชับการปฏิบัติเกี่ยวกับการดำเนินงานด้านโภชนาการและสุขาภิบาล และแจ้งแนวทางการจำหน่ายสินค้าบริโภคที่มีประโยชน์และปลอดภัยต่อสุขภาพในร้านสงเคราะห์ผู้ต้องขังฉบับปรับปรุง

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด

อ้างถึง ๑. หนังสือกรมราชทัณฑ์ ด่วนที่สุด ที่ ยธ ๐๗๐๕.๒/๙๑๙ และ ๙๒๐ ลงวันที่ ๑๐ มกราคม ๒๕๖๓
๒. หนังสือกรมราชทัณฑ์ ที่ ยธ ๐๗๐๕.๒/๓๕๙๕ และ ๓๕๙๗ ลงวันที่ ๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓
๓. หนังสือกรมราชทัณฑ์ ด่วนที่สุด ที่ ยธ ๐๗๐๖.๔/๑๕๖๕๒ ลงวันที่ ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๔
๔. หนังสือกรมราชทัณฑ์ ที่ ยธ ๐๗๐๕.๒/๑๐๕๙๙๕ และ ๑๐๕๙๙๗ ลงวันที่ ๒๙ ตุลาคม ๒๕๖๔
๕. หนังสือกรมราชทัณฑ์ ที่ ยธ ๐๗๐๕.๒/๑๐๙๙๗๘ และ ๑๐๙๙๘๑ ลงวันที่ ๓ ธันวาคม ๒๕๖๔

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แนวทางปฏิบัติเกี่ยวกับการดำเนินงานด้านโภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๑ ฉบับ
๒. แนวทางการจำหน่ายสินค้าบริโภคที่มีประโยชน์และปลอดภัยต่อสุขภาพ
ในร้านสงเคราะห์ผู้ต้องขัง (ปรับปรุง ณ วันที่ ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕) จำนวน ๑ ฉบับ
๓. สื่อประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านการเลือกซื้อสินค้าบริโภค
ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ จำนวน ๑ ฉบับ

ตามหนังสือที่อ้างถึง กรมราชทัณฑ์ ได้แจ้งแนวทางการปฏิบัติงานด้านโภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร และแนวทางการจำหน่ายสินค้าบริโภคในร้านสงเคราะห์ผู้ต้องขัง เพื่อให้ผู้ต้องขังได้รับอาหารที่มีประโยชน์และปลอดภัย แต่จากการดำเนินงานที่ผ่านมา พบว่า หลายเรือนจำมีประเด็นปัญหาหรือข้อร้องเรียนในเรื่องคุณภาพอาหาร การจัดซื้อและการตรวจรับวัตถุดิบที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐานคุณลักษณะอาหารดิบและแนวทางการตรวจรับวัตถุดิบที่กองบริการทางการแพทย์กำหนด และจากกรณีรายงานข่าว พบโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ไส้กรอก ลูกชิ้น หมูยอ ทำการผลิตโดยไม่ได้รับอนุญาต และฉลากผลิตภัณฑ์ไม่แสดงเลขสารบบอาหาร และเป็นการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง โรงงานไม่ผ่านเกณฑ์ตามหลักเกณฑ์ GMP ที่กฎหมายกำหนด รวมถึงไม่มีการควบคุมการผลิต และการใช้วัตถุเจือปนอาหารอย่างเหมาะสม ทำให้พบปริมาณไนไตรต์เกินมาตรฐาน ทำให้ผู้บริโภคเกิดการเจ็บป่วย นั้น

/ ในการนี้...

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานด้านโภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร และการจำหน่ายสินค้าบริโภคในร้านสงเคราะห์ในเรือนจำและทัณฑสถาน มีประสิทธิภาพ เป็นไปในแนวปฏิบัติเดียวกัน ผู้ต้องขังได้รับอาหารที่เหมาะสม มีความปลอดภัย และเท่าเทียมกัน รวมทั้งป้องกันประเด็นปัญหาหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหารในระยะยาว ทั้งจากผู้ต้องขังและหน่วยงานภายนอก ขอกำชับให้เรือนจำและทัณฑสถานดำเนินการตามแนวทางปฏิบัติเกี่ยวกับการดำเนินงานด้านโภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร และแนวทางการจำหน่ายสินค้าบริโภคที่มีประโยชน์และปลอดภัยต่อสุขภาพในร้านสงเคราะห์ผู้ต้องขังฉบับปรับปรุง ตลอดจนประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านการเลือกซื้อสินค้าบริโภค รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และขอได้แจ้งเรือนจำ..... ดำเนินการและถือปฏิบัติโดยเคร่งครัด

ขอแสดงความนับถือ

(นายสิทธิ สุธีวงศ์)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมราชทัณฑ์

กองบริการทางการแพทย์
โทร./โทรสาร ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๕๔

ผู้ว่าราชการจังหวัด ๖๐ แห่ง

๑. ผู้ว่าราชการจังหวัดกระบี่ / รจจ.กระบี่
๒. ผู้ว่าราชการจังหวัดกาญจนบุรี / รจจ.กาญจนบุรี / รจอ.ทองผาภูมิ
๓. ผู้ว่าราชการจังหวัดกาฬสินธุ์ / รจจ.กาฬสินธุ์
๔. ผู้ว่าราชการจังหวัดขอนแก่น / รจอ.พล
๕. ผู้ว่าราชการจังหวัดจันทบุรี / รจจ.จันทบุรี
๖. ผู้ว่าราชการจังหวัดชัยนาท / รจจ.ชัยนาท
๗. ผู้ว่าราชการจังหวัดชัยภูมิ / รจจ.ชัยภูมิ
๘. ผู้ว่าราชการจังหวัดชุมพร / รจจ.ชุมพร /รจอ.หลังสวน
๙. ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย / รจอ.เทิง
๑๐. ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่ / รจอ.ฝาง
๑๑. ผู้ว่าราชการจังหวัดตรัง / รจจ.ตรัง
๑๒. ผู้ว่าราชการจังหวัดตราด / รจจ.ตราด
๑๓. ผู้ว่าราชการจังหวัดตาก / รจอ.แม่สอด
๑๔. ผู้ว่าราชการจังหวัดนครนายก / รจจ.นครนายก
๑๕. ผู้ว่าราชการจังหวัดนครราชสีมา / รจอ.บัวใหญ่ / รจอ.สีคิ้ว
๑๖. ผู้ว่าราชการจังหวัดนครศรีธรรมราช / รจอ.ทุ่งสง / รจอ.ปากพนัง
๑๗. ผู้ว่าราชการจังหวัดนนทบุรี / รจจ.นนทบุรี
๑๘. ผู้ว่าราชการจังหวัดนราธิวาส / รจจ.นราธิวาส
๑๙. ผู้ว่าราชการจังหวัดน่าน / รจจ.น่าน
๒๐. ผู้ว่าราชการจังหวัดบึงกาฬ / รจจ.บึงกาฬ
๒๑. ผู้ว่าราชการจังหวัดบุรีรัมย์ / รจจ.บุรีรัมย์ / รจอ.นางรอง
๒๒. ผู้ว่าราชการจังหวัดปทุมธานี / รจจ.ปทุมธานี / รจอ.ธัญบุรี
๒๓. ผู้ว่าราชการจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ / รจจ.ประจวบคีรีขันธ์
๒๔. ผู้ว่าราชการจังหวัดปราจีนบุรี / รจจ.ปราจีนบุรี / รจอ กบินทร์บุรี
๒๕. ผู้ว่าราชการจังหวัดพะเยา / รจจ.พะเยา
๒๖. ผู้ว่าราชการจังหวัดพังงา / รจจ.พังงา / รจอ.ตะกั่วป่า
๒๗. ผู้ว่าราชการจังหวัดพระนครศรีอยุธยา / รจจ.พระนครศรีอยุธยา
๒๘. ผู้ว่าราชการจังหวัดพิจิตร / รจจ.พิจิตร
๒๙. ผู้ว่าราชการจังหวัดพิษณุโลก / รจจ.พิษณุโลก
๓๐. ผู้ว่าราชการจังหวัดเพชรบูรณ์ / รจจ.เพชรบูรณ์ / รจอ.หล่มสัก
๓๑. ผู้ว่าราชการจังหวัดแพร่ / รจจ.แพร่
๓๒. ผู้ว่าราชการจังหวัดภูเก็ต / รจจ.ภูเก็ต
๓๓. ผู้ว่าราชการจังหวัดมหาสารคาม / รจจ.มหาสารคาม
๓๔. ผู้ว่าราชการจังหวัดมุกดาหาร / รจจ.มุกดาหาร
๓๕. ผู้ว่าราชการจังหวัดแม่ฮ่องสอน / รจจ.แม่ฮ่องสอน / รจอ.แม่สะเรียง
๓๖. ผู้ว่าราชการจังหวัดยะลา / รจอ.เบตง
๓๗. ผู้ว่าราชการจังหวัดยโสธร / รจจ.ยโสธร
๓๘. ผู้ว่าราชการจังหวัดระนอง / รจจ.ระนอง
๓๙. ผู้ว่าราชการจังหวัดร้อยเอ็ด / รจจ.ร้อยเอ็ด

ผู้ว่าราชการจังหวัด ๖๐ แห่ง (ต่อ)

๔๐. ผู้ว่าราชการจังหวัดลพบุรี / รจอ.ชัยบาดาล
๔๑. ผู้ว่าราชการจังหวัดลำพูน / รจจ.ลำพูน
๔๒. ผู้ว่าราชการจังหวัดเลย / รจจ.เลย
๔๓. ผู้ว่าราชการจังหวัดศรีสะเกษ / รจจ.ศรีสะเกษ / รจอ.กันทรลักษณ์
๔๔. ผู้ว่าราชการจังหวัดสกลนคร / รจจ.สกลนคร / รจอ.สว่างแดนดิน
๔๕. ผู้ว่าราชการจังหวัดสงขลา / รจจ.สงขลา / รจอ.นาทวี
๔๖. ผู้ว่าราชการจังหวัดสตูล / รจจ.สตูล
๔๗. ผู้ว่าราชการจังหวัดสมุทรสาคร / รจจ.สมุทรสาคร
๔๘. ผู้ว่าราชการจังหวัดสระแก้ว / รจจ.สระแก้ว
๔๙. ผู้ว่าราชการจังหวัดสระบุรี / รจจ.สระบุรี
๕๐. ผู้ว่าราชการจังหวัดสิงห์บุรี / รจจ.สิงห์บุรี
๕๑. ผู้ว่าราชการจังหวัดสุโขทัย / รจจ.สุโขทัย / รจอ.สวรรคโลก
๕๒. ผู้ว่าราชการจังหวัดสุพรรณบุรี / รจจ.สุพรรณบุรี
๕๓. ผู้ว่าราชการจังหวัดสุราษฎร์ธานี / รจอ.เกาะสมุย / รจอ.ไชยา
๕๔. ผู้ว่าราชการจังหวัดสุรินทร์ / รจอ.รัตนบุรี
๕๕. ผู้ว่าราชการจังหวัดหนองคาย / รจจ.หนองคาย
๕๖. ผู้ว่าราชการจังหวัดหนองบัวลำภู / รจจ.หนองบัวลำภู
๕๗. ผู้ว่าราชการจังหวัดอ่างทอง / รจจ.อ่างทอง
๕๘. ผู้ว่าราชการจังหวัดอุตรดิตถ์ / รจจ.อุตรดิตถ์
๕๙. ผู้ว่าราชการจังหวัดอุทัยธานี / รจจ.อุทัยธานี
๖๐. ผู้ว่าราชการจังหวัดอำนาจเจริญ / รจจ.อำนาจเจริญ

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองบริการทางการแพทย์ กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย โทร. ๐๒ ๙๖๗ ๓๓๕๔ ภายใน ๑๐๕

ที่ ยธ ๐๗๐๕.๒/ ๘๕๖๑ **วันที่** ๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕

เรื่อง กำชับการปฏิบัติเกี่ยวกับการดำเนินงานด้านโภชนาการและสุขาภิบาล และแจ้งแนวทางการจำหน่ายสินค้าบริโภคที่มีประโยชน์และปลอดภัยต่อสุขภาพในร้านสงเคราะห์ผู้ต้องขังฉบับปรับปรุง

เรียน

ตามที่กรมราชทัณฑ์ ได้แจ้งแนวทางการปฏิบัติงานด้านโภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร และแนวทางการจำหน่ายสินค้าบริโภคในร้านสงเคราะห์ผู้ต้องขัง เพื่อให้ผู้ต้องขังได้รับอาหารที่มีประโยชน์และปลอดภัย แต่จากการดำเนินงานที่ผ่านมา พบว่า หลายเรือนจำมีประเด็นปัญหาหรือข้อร้องเรียนในเรื่องคุณภาพอาหาร การจัดซื้อและการตรวจรับวัตถุดิบที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐานคุณลักษณะอาหารดิบและแนวทางการตรวจรับวัตถุดิบที่กองบริการทางการแพทย์กำหนด และจากกรณีรายงานข่าว พบโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ไส้กรอก ลูกชิ้น หมูยอ ทำการผลิตโดยไม่ได้รับอนุญาต และฉลากผลิตภัณฑ์ไม่แสดงเลขสารบบอาหาร และเป็นการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง โรงงานไม่ผ่านเกณฑ์ตามหลักเกณฑ์ GMP ที่กฎหมายกำหนด รวมถึงไม่มีการควบคุมการผลิต และการใช้วัตถุเจือปนอาหาร อย่างเหมาะสม ทำให้พบปริมาณไนไตรต์เกินมาตรฐาน ทำให้ผู้บริโภคเกิดการเจ็บป่วย นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานด้านโภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร และการจำหน่ายสินค้าบริโภคในร้านสงเคราะห์ในเรือนจำและทัณฑสถาน มีประสิทธิภาพ เป็นไปในแนวปฏิบัติเดียวกัน ผู้ต้องขังได้รับอาหารที่เหมาะสม มีความปลอดภัย และเท่าเทียมกัน รวมทั้งป้องกันประเด็นปัญหาหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหารในระยะยาว ทั้งจากผู้ต้องขังและหน่วยงานภายนอก ขอกำชับให้เรือนจำและทัณฑสถาน ดำเนินการตามแนวทางปฏิบัติเกี่ยวกับการดำเนินงานด้านโภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร และแนวทางการจำหน่ายสินค้าบริโภคที่มีประโยชน์และปลอดภัยต่อสุขภาพในร้านสงเคราะห์ผู้ต้องขังฉบับปรับปรุง ตลอดจนประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านการเลือกซื้อสินค้าบริโภค รายละเอียดปรากฏตามเอกสารแนบท้าย

จึงเรียนมาเพื่อดำเนินการและถือปฏิบัติโดยเคร่งครัด

(นายสิทธิ สุธีวงศ์)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมราชทัณฑ์

กองบริการทางการแพทย์
โทร./โทรสาร ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๕๔

ผู้บัญชาการเรือนจำ ผู้อำนวยการทัณฑสถาน สถานกักขัง ๖๖ แห่ง

๑. เรือนจำพิเศษกรุงเทพมหานคร
๒. เรือนจำพิเศษธนบุรี
๓. เรือนจำพิเศษพัทยา
๔. เรือนจำพิเศษมีนบุรี
๕. เรือนจำกลางกำแพงเพชร
๖. เรือนจำกลางขอนแก่น
๗. เรือนจำกลางเขาบิน
๘. เรือนจำกลางคลองเปรม
๙. เรือนจำกลางคลองไผ่
๑๐. เรือนจำกลางฉะเชิงเทรา
๑๑. เรือนจำกลางชลบุรี
๑๒. เรือนจำกลางเชียงราย
๑๓. เรือนจำกลางเชียงใหม่
๑๔. เรือนจำกลางตาก
๑๕. เรือนจำกลางนครปฐม
๑๖. เรือนจำกลางนครพนม
๑๗. เรือนจำกลางนครราชสีมา
๑๘. เรือนจำกลางนครศรีธรรมราช
๑๙. เรือนจำกลางนครสวรรค์
๒๐. เรือนจำกลางบางขวาง
๒๑. เรือนจำกลางปัตตานี
๒๒. เรือนจำกลางพระนครศรีอยุธยา
๒๓. เรือนจำกลางพัทลุง
๒๔. เรือนจำกลางพิษณุโลก
๒๕. เรือนจำกลางเพชรบุรี
๒๖. เรือนจำกลางยะลา
๒๗. เรือนจำกลางระยอง
๒๘. เรือนจำกลางราชบุรี
๒๙. เรือนจำกลางลพบุรี
๓๐. เรือนจำกลางลำปาง
๓๑. เรือนจำกลางสงขลา
๓๒. เรือนจำกลางสมุทรปราการ
๓๓. เรือนจำกลางสมุทรสงคราม
๓๔. เรือนจำกลางสุราษฎร์ธานี
๓๕. เรือนจำกลางสุรินทร์
๓๖. เรือนจำกลางอุดรธานี
๓๗. เรือนจำกลางอุบลราชธานี
๓๘. ทัณฑสถานเกษตรอุตสาหกรรมเขาพริก
๓๙. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษกลาง
๔๐. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษขอนแก่น
๔๑. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษจังหวัดปทุมธานี
๔๒. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษพระนครศรีอยุธยา
๔๓. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษลำปาง
๔๔. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษสงขลา
๔๕. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษหญิง
๔๖. ทัณฑสถานเปิดทุ่งเบญจา
๔๗. ทัณฑสถานเปิดบ้านนาวง
๔๘. ทัณฑสถานเปิดบ้านเนินสูง
๔๙. ทัณฑสถานเปิดหนองน้ำขุ่น
๕๐. ทัณฑสถานเปิดห้วยโป่ง
๕๑. ทัณฑสถานโรงพยาบาลราชทัณฑ์
๕๒. ทัณฑสถานวัยหนุ่มกลาง
๕๓. ทัณฑสถานวัยหนุ่มนครศรีธรรมราช
๕๔. ทัณฑสถานวัยหนุ่มพระนครศรีอยุธยา
๕๕. ทัณฑสถานหญิงกลาง
๕๖. ทัณฑสถานหญิงชลบุรี
๕๗. ทัณฑสถานหญิงเชียงใหม่
๕๘. ทัณฑสถานหญิงธนบุรี
๕๙. ทัณฑสถานหญิงนครราชสีมา
๖๐. ทัณฑสถานหญิงพิษณุโลก
๖๑. ทัณฑสถานหญิงสงขลา
๖๒. สถานกักขังกลางจังหวัดตราด
๖๓. สถานกักขังกลางจังหวัดนครศรีธรรมราช
๖๔. สถานกักขังกลางจังหวัดปทุมธานี
๖๕. สถานกักขังกลางจังหวัดร้อยเอ็ด
๖๖. สถานกักขังกลางจังหวัดลำปาง



ที่ ยธ ๐๗๐๕.๒/๘๘๖๓

ถึง

กรมราชทัณฑ์ขอส่งสำเนาหนังสือที่ ยธ ๐๗๐๕.๒/๘๘๖๐ ลงวันที่ ๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ เรื่อง กำชับการปฏิบัติเกี่ยวกับการดำเนินงานด้านโภชนาการและสุขาภิบาล และแจ้งแนวทางการจำหน่ายสินค้าบริโภคที่มีประโยชน์และปลอดภัยต่อสุขภาพในร้านสงเคราะห์ผู้ต้องขังฉบับปรับปรุง

ฉะนั้น จึงขอส่งสำเนาหนังสือดังกล่าวมาเพื่อดำเนินการและถือปฏิบัติโดยเคร่งครัดต่อไป



กองบริการทางการแพทย์
โทร. / โทรสาร ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๕๔

เรือนจำจังหวัด / เรือนจำอำเภอ ๗๕ แห่ง

๑. เรือนจำจังหวัดกระบี่ / จังหวัดกระบี่
๒. เรือนจำจังหวัดกาญจนบุรี / จังหวัดกาญจนบุรี
๓. เรือนจำจังหวัดกาฬสินธุ์ / จังหวัดกาฬสินธุ์
๔. เรือนจำจังหวัดจันทบุรี / จังหวัดจันทบุรี
๕. เรือนจำจังหวัดชัยนาท / จังหวัดชัยนาท
๖. เรือนจำจังหวัดชัยภูมิ / จังหวัดชัยภูมิ
๗. เรือนจำจังหวัดชุมพร / จังหวัดชุมพร
๘. เรือนจำจังหวัดตรัง / จังหวัดตรัง
๙. เรือนจำจังหวัดตราด / จังหวัดตราด
๑๐. เรือนจำจังหวัดนครนายก / จังหวัดนครนายก
๑๑. เรือนจำจังหวัดนนทบุรี / จังหวัดนนทบุรี
๑๒. เรือนจำจังหวัดนราธิวาส / จังหวัดนราธิวาส
๑๓. เรือนจำจังหวัดน่าน / จังหวัดน่าน
๑๔. เรือนจำจังหวัดบึงกาฬ / จังหวัดบึงกาฬ
๑๕. เรือนจำจังหวัดบุรีรัมย์ / จังหวัดบุรีรัมย์
๑๖. เรือนจำจังหวัดปทุมธานี / จังหวัดปทุมธานี
๑๗. เรือนจำจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ / จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
๑๘. เรือนจำจังหวัดปราจีนบุรี / จังหวัดปราจีนบุรี
๑๙. เรือนจำจังหวัดพะเยา / จังหวัดพะเยา
๒๐. เรือนจำจังหวัดพังงา / จังหวัดพังงา
๒๑. เรือนจำจังหวัดพระนครศรีอยุธยา / จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
๒๒. เรือนจำจังหวัดพิจิตร / จังหวัดพิจิตร
๒๓. เรือนจำจังหวัดพิษณุโลก / จังหวัดพิษณุโลก
๒๔. เรือนจำจังหวัดเพชรบูรณ์ / จังหวัดเพชรบูรณ์
๒๕. เรือนจำจังหวัดแพร่ / จังหวัดแพร่
๒๖. เรือนจำจังหวัดภูเก็ต / จังหวัดภูเก็ต
๒๗. เรือนจำจังหวัดมหาสารคาม / จังหวัดมหาสารคาม
๒๘. เรือนจำจังหวัดมุกดาหาร / จังหวัดมุกดาหาร
๒๙. เรือนจำจังหวัดแม่ฮ่องสอน / จังหวัดแม่ฮ่องสอน
๓๐. เรือนจำจังหวัดยโสธร / จังหวัดยโสธร
๓๑. เรือนจำจังหวัดระนอง / จังหวัดระนอง
๓๒. เรือนจำจังหวัดร้อยเอ็ด / จังหวัดร้อยเอ็ด
๓๓. เรือนจำจังหวัดลำพูน / จังหวัดลำพูน
๓๔. เรือนจำจังหวัดเลย / จังหวัดเลย
๓๕. เรือนจำจังหวัดศรีสะเกษ / จังหวัดศรีสะเกษ
๓๖. เรือนจำจังหวัดสกลนคร / จังหวัดสกลนคร
๓๗. เรือนจำจังหวัดสงขลา / จังหวัดสงขลา
๓๘. เรือนจำจังหวัดสตูล / จังหวัดสตูล
๓๙. เรือนจำจังหวัดสมุทรสาคร / จังหวัดสมุทรสาคร

เรือนจำจังหวัด / เรือนจำอำเภอ ๗๕ แห่ง (ต่อ)

๔๐. เรือนจำจังหวัดสระแก้ว / จังหวัดสระแก้ว
๔๑. เรือนจำจังหวัดสระบุรี / จังหวัดสระบุรี
๔๒. เรือนจำจังหวัดสิงห์บุรี / จังหวัดสิงห์บุรี
๔๓. เรือนจำจังหวัดสุโขทัย / จังหวัดสุโขทัย
๔๔. เรือนจำจังหวัดสุพรรณบุรี / จังหวัดสุพรรณบุรี
๔๕. เรือนจำจังหวัดหนองคาย / จังหวัดหนองคาย
๔๖. เรือนจำจังหวัดหนองบัวลำภู / จังหวัดหนองบัวลำภู
๔๗. เรือนจำจังหวัดอ่างทอง / จังหวัดอ่างทอง
๔๘. เรือนจำจังหวัดอุตรดิตถ์ / จังหวัดอุตรดิตถ์
๔๙. เรือนจำจังหวัดอุทัยธานี / จังหวัดอุทัยธานี
๕๐. เรือนจำจังหวัดอำนาจเจริญ / จังหวัดอำนาจเจริญ
๕๑. เรือนจำอำเภอกบินทร์บุรี / จังหวัดปราจีนบุรี
๕๒. เรือนจำอำเภอกันทรลักษณ์ / จังหวัดศรีสะเกษ
๕๓. เรือนจำอำเภอเกาะสมุย / จังวัดสุราษฎร์ธานี
๕๔. เรือนจำอำเภอชัยบาดาล / จังหวัดลพบุรี
๕๕. เรือนจำอำเภอไชยา / จังหวัดสุราษฎร์ธานี
๕๖. เรือนจำอำเภอตะกั่วป่า / จังหวัดพังงา
๕๗. เรือนจำอำเภอทองผาภูมิ / จังหวัดกาญจนบุรี
๕๘. เรือนจำอำเภอทุ่งสง / เรือนจำอำเภอปากพนัง /จังหวัดนครศรีธรรมราช
๕๙. เรือนจำอำเภอเทิง / จังหวัดเชียงราย
๖๐. เรือนจำอำเภอธัญบุรี / จังหวัดปทุมธานี
๖๑. เรือนจำอำเภอนางรอง / จังหวัดบุรีรัมย์
๖๒. เรือนจำอำเภอนาทวี / จังหวัดสงขลา
๖๓. เรือนจำอำเภอบัวใหญ่ / จังหวัดนครราชสีมา
๖๔. เรือนจำอำเภอเบตง / จังหวัดยะลา
๖๕. เรือนจำอำเภอฝาง / จังหวัดเชียงใหม่
๖๖. เรือนจำอำเภอพล / จังหวัดขอนแก่น
๖๗. เรือนจำอำเภอภูเขียว / จังหวัดชัยภูมิ
๖๘. เรือนจำอำเภอแม่สอด / จังหวัดตาก
๖๙. เรือนจำอำเภอแม่สะเรียง / จังหวัดแม่ฮ่องสอน
๗๐. เรือนจำอำเภอรัตนบุรี / จังหวัดสุรินทร์
๗๑. เรือนจำอำเภอสวรรคโลก / จังหวัดสุโขทัย
๗๒. เรือนจำอำเภอสว่างแดนดิน / จังหวัดสกลนคร
๗๓. เรือนจำอำเภอสีคิ้ว / จังหวัดนครราชสีมา
๗๔. เรือนจำอำเภอหล่มสัก / จังหวัดเพชรบูรณ์
๗๕. เรือนจำอำเภอหลังสวน / จังหวัดชุมพร

แนวทางปฏิบัติเกี่ยวกับการดำเนินงานด้านโภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร

๑. ด้านโภชนาการ

๑) การตรวจรับวัตถุดิบประเภทต่างๆ ต้องมีคุณภาพตรงตามคุณลักษณะอาหารดิบ และใช้แนวทางการตรวจรับอาหารดิบรายสิ่งและเครื่องปรุงในการตรวจรับวัตถุดิบให้มีคุณภาพตามที่กองบริการทางการแพทย์กำหนด

๒) การจัดรายการอาหาร ในกรณีเรือนจำและทัณฑสถานไม่ได้ใช้ตัวอย่างรายการอาหารที่กรมราชทัณฑ์กำหนด หรือมีการปรับเปลี่ยนสัดส่วนของวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่นอกเหนือจากที่กรมราชทัณฑ์กำหนด ต้องได้รับการประเมินพลังงานและสารอาหารจากนักโภชนาการในพื้นที่ และมีการปรับปรุงให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้ต้องขังตามคำแนะนำของนักโภชนาการ โดยมีหลักเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้

(๑) พลังงานจากสารอาหารที่ควรได้รับ สำหรับผู้ต้องขังสุขภาพปกติ ที่ใช้แรงงานปานกลางถึงหนัก เท่ากับ ๒,๐๐๐ - ๒,๔๐๐ กิโลแคลอรี่ต่อคนต่อวัน แต่หากเป็นผู้ต้องขังหญิงหรือใช้แรงงานมากกว่าปกติ การกำหนดพลังงานให้เป็นไปตามคำแนะนำของนักโภชนาการ

(๒) สัดส่วนพลังงานจากคาร์โบไฮเดรต: โปรตีน: ไขมัน เท่ากับ ๔๕ - ๖๕: ๑๐ - ๑๕: ๒๐ - ๓๕

(๓) ปริมาณโซเดียม ไม่เกิน ๒,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อคนต่อวัน

(๔) การจัดรายการอาหาร ควรคำนึงถึงความหลากหลายทั้งรายการอาหารและวัตถุดิบ โดย

- อาหารประเภทปลา ควรจัดเลี้ยงอย่างน้อย ๓ ครั้งต่อสัปดาห์
- อาหารประเภทไข่ ควรจัดเลี้ยงอย่างน้อย ๓ ครั้ง หรือ ๓ ฟองต่อสัปดาห์
- อาหารประเภทผลไม้ สามารถจัดเลี้ยงได้ทุกวัน วันละ ๓ - ๕ ส่วน หากไม่สามารถจัดได้อย่างน้อยควรจัดเลี้ยงให้ได้สัปดาห์ละ ๓ ครั้ง ครั้งละ ๓ ส่วน (หรืออย่างน้อย ๙ ส่วนต่อสัปดาห์)
- อาหารประเภทของหวาน ควรจัดเลี้ยง ๑ - ๒ ถ้วยต่อสัปดาห์

๓) การตักอาหารสำหรับจัดเลี้ยงผู้ต้องขัง ให้คำนึงถึงสัดส่วนของเนื้อสัตว์และผักให้มีความเหมาะสมและเท่าเทียมกัน

๔) หลีกเลี่ยงการใช้วัตถุดิบแปรรูปทดแทนเนื้อสัตว์ เช่น ลูกชิ้น หมูนุ่ม ไส้กรอก เนื่องจากมีปริมาณโซเดียมสูง ส่งผลให้ผู้ต้องขังได้รับปริมาณโซเดียมเกินความต้องการของร่างกาย และส่งผลเสียต่อสุขภาพของผู้ต้องขัง โดยเฉพาะกลุ่มโรคติดต่อไม่เรื้อรัง เช่น โรคหัวใจ โรคไต โรคความดันโลหิตสูง เป็นต้น

๕) อาหารประเภทเนื้อสัตว์ ให้งดใช้ชิ้นส่วนบริเวณลำคอ และงดใช้เนื้อสัตว์ที่บดสำเร็จ หรืออาหารที่ไม่สามารถแยกชิ้นส่วนได้ เพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนอาหารหรือชิ้นส่วนที่ไม่ควรรับประทาน และอาจก่อให้เกิดโรคไทรอยด์เป็นพิษได้

๖) การจัดเก็บผักสดที่ล้างและกำจัดส่วนที่รับประทานไม่ได้ออกเพื่อรอการปรุง ให้ใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำคลุมบนหน้าผักเพื่อป้องกันการสูญเสียความชื้น และหลีกเลี่ยงการวางเข่งใส่ผักสดซ้อนทับกัน เพื่อป้องกันการสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการจากการที่ผักช้ำ และการจัดเก็บเนื้อสัตว์สดที่ล้างและหั่นเป็นชิ้น เพื่อรอการปรุงประกอบอาหารในมื้อถัดไป ให้วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๗) กรณีผู้ต้องขังป่วยหรืออยู่ระหว่างการพักฟื้น ที่ไม่สามารถรับประทานอาหารปกติได้ จะต้องได้รับคำแนะนำด้านอาหารจากแพทย์หรือนักโภชนาการเป็นรายบุคคล และให้เรือนจำจัดหารายการอาหารให้ตามความเหมาะสม เพื่อป้องกันภาวะทุพโภชนาการ

๒. ด้านสุขาภิบาลอาหาร

๑) การพัฒนางานสุขาภิบาลอาหาร ตามข้อมาตรฐานกรมอนามัย หรือสำนักอนามัย โดยประสานหน่วยงานภายนอกที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ เช่น โรงพยาบาล สำนักงานสาธารณสุข โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล เทศบาล สำนักอนามัย สำนักงานเขต เพื่อรับรองคุณภาพการพัฒนาอย่างน้อย ๑ มาตรฐาน

๒) การตรวจหาแหล่งเชื้อโรคด้านสุขาภิบาลอาหารและตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร หากพบเชื้อโรคจากแหล่งเชื้อโรคใด ต้องเร่งดำเนินการให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร และหากพบสารปนเปื้อนในอาหาร ต้องปรับเปลี่ยนการซื้อวัตถุดิบให้ปลอดสารปนเปื้อนดังกล่าว

๓) การประสานบุคลากรภายนอกหรือให้บุคลากรภายในเรือนจำที่มีความรู้ ให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่เจ้าหน้าที่และผู้ต้องขังที่ปฏิบัติงานสูทกรรม อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

๔) การดำเนินการป้องกันและเฝ้าระวังโรคติดต่อทางสุขาภิบาลอาหาร โดยดำเนินการ ตรวจสุขภาพผู้ต้องขังที่สัมผัสอาหาร หากตรวจพบว่า มีอาการป่วยต้องรีบรักษาหรือให้งดปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการสัมผัสอาหาร โดยประสานกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ เพื่อจัดทำแผนงาน/โครงการขอรับการสนับสนุนงบประมาณในการดูแลสุขภาพผู้ต้องขังที่สัมผัสอาหาร

๕) ให้อาสาสมัครสาธารณสุขเรือนจำ (อสรจ.) ติดตามเฝ้าระวังการเจ็บป่วยของผู้ต้องขัง โดยเฉพาะหากพบผู้ต้องขังมีอาการใจสั่น มือสั่น เหงื่อออกง่าย แขนขาอ่อนแรง นอนไม่หลับ หรือชีพจรเต้นเร็ว ให้แจ้งเจ้าหน้าที่ประจำแดนทราบ เพื่อประสานงานสถานพยาบาลในการดูแลรักษาโดยเร็ว และกรณีพบการเจ็บป่วยเป็นกลุ่มก้อน หรือตรวจพบผู้ต้องขังมีอาการเจ็บป่วย ในช่วงเวลาเดียวกันหรือใกล้เคียงกันเป็นจำนวนมาก ให้แจ้งข้อมูลไปยังหน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่โดยเร็ว เพื่อขอรับการช่วยเหลือในการรักษาพยาบาล และทำการสอบสวนโรค เพื่อควบคุมการแพร่ระบาดของโรคต่อไป

๖) การรายงานผลการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในเรือนจำ ตามแบบรายงานการพัฒนาสุขาภิบาลอาหาร ให้เรือนจำและทัณฑสถานรายงานให้กรมราชทัณฑ์ทราบ ภายในกำหนดเวลาของปีงบประมาณนั้นๆ

หากมีข้อสงสัยเพิ่มเติมเกี่ยวกับงานโภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร
สามารถติดต่อได้ที่ กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย กองบริการทางการแพทย์ เบอร์โทร ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๕๔

แนวทางการจำหน่ายสินค้าบริโภคร้านสงเคราะห์ผู้ต้องขังในเรือนจำและทัณฑสถาน

ปรับปรุง ณ วันที่ ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕

กรมราชทัณฑ์ได้แจ้งแนวทางการจำหน่ายสินค้าบริโภคที่มีประโยชน์และปลอดภัยต่อสุขภาพในร้านสงเคราะห์ผู้ต้องขัง โดยสินค้าบริโภคดังกล่าวจัดได้เป็น ๓ กลุ่มคือ ๑) สินค้าที่สามารถจำหน่ายได้ จำนวน ๑๒ กลุ่ม ๒) สินค้าที่สามารถจำหน่ายได้ แต่มีเงื่อนไขในการจำกัดการเข้าถึงและ/หรือเพิ่มข้อความกำกับสินค้าเพื่อแจ้งเตือนผู้บริโภคจำนวน ๘ กลุ่ม และ ๓) สินค้าที่ห้ามจำหน่าย จำนวน ๒ กลุ่ม ดังนี้

๑. สินค้าที่สามารถจำหน่ายได้จำนวน ๑๒ กลุ่ม ประกอบด้วย

(๑) ผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่มที่มีบรรจุภัณฑ์หรือกล่องปิดสนิท

(๒) ผลิตภัณฑ์นมถั่วเหลืองพร้อมดื่มที่มีบรรจุภัณฑ์หรือกล่องปิดสนิท

(๓) เครื่องเทศ เครื่องปรุง

(๔) อาหารกระป๋อง

(๕) ผลไม้กระป๋อง ผลิตภัณฑ์จากผลไม้

(๖) อาหารแปรรูป เช่น แคบหมู หมูหยอง ไส้กรอก

(๗) น้ำดื่มบรรจุขวด/น้ำแข็ง

(๘) ไอศกรีม

(๙) ขนมขบเคี้ยว กลุ่มถั่ว/กลุ่มขนมปัง/กลุ่มอื่นๆ

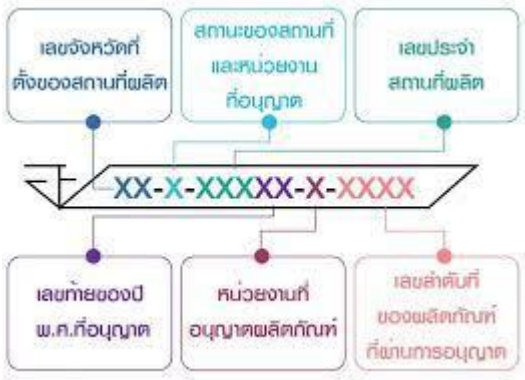
(๑๐) กาแฟ/เครื่องดื่มบำรุงสุขภาพ

(๑๑) ลูกอม/หมากฝรั่ง

(๑๒) อาหารเสริม เช่น ซุปไก่สกัด รังนก

ทั้งนี้ หากเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีบรรจุภัณฑ์เป็นหีบห่อหรือกล่องปิดสนิท ต้องมีตราสัญลักษณ์ อย. หรือมีฉลากอาหาร ระบุวันเดือนปีที่ผลิต/หมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ แสดงให้อย่างชัดเจน เช่น ผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่มที่มีบรรจุภัณฑ์หรือกล่องปิดสนิท ผลิตภัณฑ์นมถั่วเหลืองที่มีบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท อาหารกระป๋อง ผลไม้กระป๋อง และน้ำดื่มบรรจุขวด/น้ำแข็ง เป็นต้น

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข



๒. สินค้าที่สามารถจำหน่ายได้ แต่มีเงื่อนไขในการจำกัดการเข้าถึงหรือเพิ่มข้อความกำกับสินค้าเพื่อแจ้งเตือนผู้บริโภค จำนวน ๘ กลุ่ม ได้แก่

(๑) กลุ่มผลิตภัณฑ์จากเนย ครีมเทียม นมข้นหวาน

ควรให้ความรู้ในการลดปริมาณการปริโภคแก่ผู้ต้องขังที่มีโรคประจำตัว/โรคเรื้อรัง เช่น เบาหวาน ไขมันในเลือดสูง ความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ เป็นต้น

(๒) กลุ่มบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

ต้องจำกัดการเข้าถึงในผู้ป่วยบางโรค โดยเฉพาะผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคไต รวมถึงควรให้ความรู้ ไม่ควรรับประทานเกินวันละ ๑ ซอง เนื่องจากในซองเครื่องปรุงมีปริมาณโซเดียมสูง ซึ่งเสี่ยงต่อการทำให้เกิดโรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจและโรคไต

(๓) กลุ่มขนมขบเคี้ยว

เช่น มันฝรั่งทอด ข้าวเกรียบกุ้ง ฯลฯ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณโซเดียมสูง ควรให้คำแนะนำกับผู้บริโภคถึงความเสี่ยงของการเกิดโรค หากรับประทานเป็นจำนวนมากหรือต่อเนื่อง

(๔) กลุ่มผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้/น้ำหวาน/น้ำชาบรรจุเสร็จ

ซึ่งเป็นเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลสูง ต้องให้คำแนะนำและให้ความรู้เรื่องควบคุมปริมาณน้ำตาลในผู้ป่วยที่เป็นโรคเบาหวาน รวมถึงจำกัดการเข้าถึงสินค้าของผู้บริโภคที่เป็นผู้ป่วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) ได้แก่ โรคเบาหวาน โรคหัวใจ โรคไขมันในเลือดสูง โรคความดันโลหิตสูง และโรคไต รวมทั้งจัดให้มีผลิตภัณฑ์ทางเลือก เช่น ผลิตภัณฑ์ที่มีสัญลักษณ์“ทางเลือกสุขภาพ” เพื่อให้ผู้ต้องขังสามารถเลือกผลิตภัณฑ์ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพได้



(๕) กลุ่มผลิตภัณฑ์น้ำอัดลม

ให้จำหน่ายโดยจำกัดปริมาณ ๔๙๐ มิลลิลิตร/ขวด/คน/วัน และจัดให้มีผลิตภัณฑ์ทางเลือก ได้แก่ น้ำอัดลมสูตรน้ำตาลน้อย หรือน้ำอัดลมสูตรไม่มีน้ำตาล และให้ความรู้ คำแนะนำเรื่องควบคุมปริมาณน้ำตาลในผู้ป่วยโรคติดต่อไม่เรื้อรัง (NCDs)

(๖) กลุ่มเครื่องดื่มชูกำลัง

ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีความจำเป็นสำหรับบุคคลโดยทั่วไป ควรให้คำแนะนำในการซื้อหรือควรจำกัดให้มีการบริโภคเฉพาะกลุ่มผู้ใช้แรงงานหนัก และห้ามจำหน่ายให้กับผู้ต้องขังจิตเวช เนื่องจากมีสารกระตุ้นให้ร่างกายตื่นตัว และมีอาการนอนไม่หลับ

(๗) อาหารปรุงสำเร็จขายในร้านค้าแดนหญิง/แดนฝึกวิชาชีพ

- ควรเป็นสินค้าที่ทำขายวันต่อวัน ต้องปรุงสุก สดใหม่ทุกวัน โดยเฉพาะอาหารที่มีกะทิเป็นส่วนประกอบไม่ควรปรุงค้างคืน และไม่จัดเก็บในที่ที่มีอุณหภูมิสูง

- ต้องควบคุมขั้นตอนการปรุงประกอบอาหาร ให้มีคุณภาพ โดยใช้วัตถุดิบที่สด สะอาด ปราศจากสารปนเปื้อน โดยใช้วัตถุดิบตามมาตรฐานและคุณลักษณะของอาหารดิบ รวมถึงใช้แนวทางการตรวจรับอาหารดิบรายสิ่งและเครื่องปรุงที่กองบริการทางการแพทย์กำหนดในการตรวจรับวัตถุดิบ

- สถานที่จัดเก็บอาหารที่ต้องสะอาด ปลอดสัตว์และแมลงนำโรค รวมถึงควรเพิ่มความรู้แก่ผู้บริโภคในการจัดเก็บอาหารไว้ก่อนรับประทานให้ถูกหลักอนามัย เพื่อป้องกันโรคอุจจาระร่วงหรืออาหารเป็นพิษ

- อาหารแปรรูปสำเร็จจากเนื้อสัตว์ ทั้งเนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อไก่ เช่น ลูกชิ้น หมูนุ่ม ไส้กรอก หมูปิ้ง ไก่ปิ้ง ไส้กรอกอีสาน หากเรือนจำไม่ได้ผลิตเอง ต้องใช้วัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน มีฉลากแสดงแหล่งผลิต วันผลิตหรือวันหมดอายุ ระบุบนบรรจุภัณฑ์อย่างชัดเจน และควรให้คำแนะนำกับผู้บริโภคถึงความเสี่ยงของการเกิดโรค หากรับประทานเป็นจำนวนมากหรือต่อเนื่อง เนื่องจากอาหารปรุงสำเร็จ จะมีปริมาณโซเดียมสูง ส่งผลต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และในหมูปรุงรส เช่น หมูหมัก หมูนุ่ม มีส่วนของฟอสเฟต ซึ่งเมื่อรับประทานในปริมาณมาก เป็นระยะเวลานาน อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพ ได้แก่ ภาวะฟอสเฟตในเลือดสูง ส่งผลให้เกิดภาวะแคลเซียมในเลือดต่ำ ก่อให้ปัญหาจากการขาดแคลเซียม เกิดโรคกระดูกจากฟอสฟอรัส โรคไตเรื้อรัง และโรคกระดูกพรุนตามมา

(๘) กลุ่มอาหารแปรรูปหรือกลุ่มน้ำพริก

เช่น แคบหมู หมูยอ หมูแผ่น น้ำพริกสำเร็จรูป หากเป็นกรณีสินค้าชุมชนหรือสินค้าโอท็อป ต้องเป็นสินค้าพื้นเมืองที่มีขายทั่วไปในตลาดท้องถิ่น โดยระบุแหล่งผลิต วันผลิตหรือวันหมดอายุไว้บนผลิตภัณฑ์ให้เห็นอย่างชัดเจน และควรให้คำแนะนำกับผู้บริโภคถึงความเสี่ยงของการเกิดโรค หากรับประทานเป็นจำนวนมากหรือต่อเนื่อง

๓. สินค้าที่ห้ามจำหน่ายในร้านสงเคราะห์ผู้ต้องขัง จำนวน ๒ กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มบุหรี่/ยาเส้น และเครื่องปรุงประเภทผงชูรสและผงปรุงรส

กรณีสินค้าบริโภคอื่นๆ เช่น ยาสามัญประจำบ้าน หากเป็นยาที่ใช้ภายนอก เช่น ยาดม ยาหม่อง ยาหอม หรือ ยาอม สามารถจำหน่ายได้ แต่หากเป็นยาสำหรับรับประทานบรรจุเสร็จชนิดอื่น ไม่อนุญาตให้จำหน่ายในร้านสงเคราะห์ผู้ต้องขัง โดยหากผู้ต้องขังมีอาการเจ็บป่วย สามารถเข้ารับบริการได้ที่สถานพยาบาลในเรือนจำเพื่อพิจารณาให้การดูแลและจ่ายยาตามอาการต่อไป

ทั้งนี้ ให้เรือนจำและทัณฑสถาน หมั่นตรวจสอบ เปรียบเทียบราคาสินค้าภายนอก เพื่อป้องกันไม่ให้ราคาสินค้าที่ขายภายในเรือนจำมีราคาแพงเกินกว่าร้านค้าทั่วไป

สินค้าที่จำหน่ายได้ ๑๒ กลุ่ม

	๑. ผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่มที่มีบรรจุภัณฑ์หรือกล่องปิดสนิท	✓
	๒. ผลิตภัณฑ์นมถั่วเหลืองที่มีบรรจุภัณฑ์หรือกล่องปิดสนิท	✓
	๓. เครื่องเทศ เครื่องปรุง	✓
	๔. อาหารกระป๋อง	✓
	๕. ผลไม้กระป๋อง ผลิตภัณฑ์จากผลไม้	✓
	๖. อาหารแปรรูป	✓
	๗. น้ำดื่มบรรจุขวด/น้ำแข็ง	✓
	๘. ไอศกรีม	✓

สินค้าที่จำหน่ายได้ ๑๒ กลุ่ม

	๙. ขนมขบเคี้ยว กลุ่มถั่ว/กลุ่มขนมปัง/ กลุ่มอื่นๆ	✓
	๑๐. กาแฟ/เครื่องดื่มบำรุงสุขภาพ	✓
	๑๑. ลูกอม/หมากฝรั่ง	✓
	๑๒. อาหารเสริม	✓

หากเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีบรรจุภัณฑ์เป็นหีบห่อหรือกล่องปิดสนิท ต้องมีตราสัญญลักษณ์ อย. หรือมีฉลากอาหารระบุวันเดือนปีที่ผลิต / หมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ แสดงให้อย่างชัดเจน เช่น ผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่มที่มีบรรจุภัณฑ์หรือกล่องปิดสนิท ผลิตภัณฑ์นมถั่วเหลืองที่มีบรรจุภัณฑ์หรือกล่องปิดสนิท อาหารกระป๋อง ผลไม้กระป๋อง และน้ำดื่มบรรจุขวด / น้ำแข็ง เป็นต้น



เครื่องหมาย อย.

สินค้าที่จำหน่ายได้

แต่มีเงื่อนไขในการจำกัดการเข้าถึงและ/หรือต้องแจ้งเตือนผู้บริโภค

๘ กลุ่ม

	**๑. กลุ่มผลิตภัณฑ์จากเนย ครีมเทียม นมข้นหวาน**	ควรให้ความรู้ในการลดปริมาณการบริโภคแก่ผู้ต้องขังที่มีโรคประจำตัว/โรคเรื้อรัง เช่น เบาหวาน โรคหัวใจ ความดันโลหิตสูง ความดันโลหิตสูง ไขมันในเลือดสูง เป็นต้น
	**๒. กลุ่มบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป**	ต้องจำกัดการเข้าถึงในผู้ป่วยบางโรค โดยเฉพาะผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ และโรคไต รวมถึงควรให้ความรู้ไม่ควรรับประทานเกินวันละ ๑ ซอง เนื่องจากในซองเครื่องปรุงมีปริมาณโซเดียมสูง ซึ่งเสี่ยงต่อการทำให้เกิดโรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจและโรคไต
	**๓. กลุ่มขนมขบเคี้ยว**	เช่น มันฝรั่งทอด ข้าวเกรียบกุ้ง ฯลฯ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณเกลือโซเดียมสูง ควรให้คำแนะนำกับผู้บริโภคถึงความเสี่ยงของการเกิดโรค หากรับประทานเป็นจำนวนมากหรือต่อเนื่อง
	**๔. กลุ่มผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้/น้ำหวาน/น้ำชาบรรจุเสร็จ**	ซึ่งเป็นเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลสูง ต้องให้คำแนะนำและให้ความรู้เรื่องควบคุมปริมาณน้ำตาลในผู้ป่วยที่เป็นโรคเบาหวาน รวมถึงจำกัดการเข้าถึงสินค้าของผู้บริโภคที่เป็นผู้ป่วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) ได้แก่ โรคเบาหวาน โรคหัวใจ โรคไขมันในเลือดสูง โรคความดันโลหิตสูง และโรคไต รวมทั้งจัดให้มีผลิตภัณฑ์ทางเลือก เช่น ผลิตภัณฑ์ที่มีสัญลักษณ์ "ทางเลือกสุขภาพ" เพื่อให้ผู้ต้องขังสามารถเลือกผลิตภัณฑ์ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพได้
	**๕. กลุ่มผลิตภัณฑ์น้ำอัดลม**	ให้จำหน่ายโดยจำกัดปริมาณ ๔๙๐ มิลลิลิตร/ขวด/คน/วัน และจัดให้มีผลิตภัณฑ์ทางเลือก ได้แก่ น้ำอัดลมสูตรน้ำตาลน้อยหรือน้ำอัดลมสูตรไม่มีน้ำตาล และให้ความรู้ คำแนะนำเรื่องควบคุมปริมาณน้ำตาลในเป็นผู้ป่วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs)
	**๖. กลุ่มเครื่องดื่มชูกำลัง**	ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีความจำเป็นสำหรับบุคคลโดยทั่วไป ควรให้คำแนะนำในการซื้อ หรือควรจำกัดให้มีการบริโภคเฉพาะกลุ่มผู้ใช้แรงงานหนัก และควรห้ามจำหน่ายให้กับผู้ต้องขังจิตเวช เนื่องจากมีสารกระตุ้นทำให้ร่างกายตื่นตัว และมีอาการนอนไม่หลับ

สินค้าที่จำหน่ายได้

แต่มีเงื่อนไขในการจำกัดการเข้าถึงและ/หรือต้องแจ้งเตือนผู้บริโภค

๘ กลุ่ม (ต่อ)

   	**๗. อาหารปรุงสำเร็จขายในร้านค้าแดนหญิง /แดนฝึกวิชาชีพ**	๑) ควรเป็นสินค้าที่ทำขายวันต่อวัน ต้องปรุงสุก สดใหม่ทุกวัน โดยเฉพาะอาหารที่มีกะทิเป็นส่วนประกอบ ไม่ควรปรุงค้างคืน และไม่จัดเก็บที่อุณหภูมิสูง ๒) ต้องควบคุมขั้นตอนการปรุงประกอบอาหารให้มีคุณภาพ โดยใช้วัตถุดิบที่สด สะอาด ปราศจากสารปนเปื้อน โดยใช้วัตถุดิบตามมาตรฐานและคุณลักษณะอาหารดิบ รวมถึงใช้แนวทางตรวจรับอาหารดิบรายสิ่งและเครื่องปรุงที่กองบริการทางการแพทย์กำหนดในการตรวจรับวัตถุดิบ ๓) สถานที่จัดเก็บอาหารต้องสะอาด ปลอดสัตว์และแมลงนำโรค รวมถึงควรเพิ่มความรู้แก่ผู้บริโภคในการจัดเก็บอาหารไว้ก่อนรับประทานให้ถูกหลักอนามัย เพื่อป้องกันโรคอุจาระร่วงหรืออาการอาหารเป็นพิษ ๓) อาหารแปรรูปสำเร็จจากเนื้อสัตว์ ทั้งเนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อไก่ เช่น ลูกชิ้น หมูนุ่ม ไส้กรอก หมูปิ้ง ไก่ปิ้ง ไส้กรอกอีสาน หากเรือนจำไม่ได้ผลิตเอง ต้องใช้วัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน มีฉลากแสดงแหล่งผลิต วันผลิตหรือวันหมดอายุ ระบุบนบรรจุภัณฑ์อย่างชัดเจน และควรให้คำแนะนำกับผู้บริโภคถึงความเสี่ยงของการเกิดโรค หากรับประทานเป็นจำนวนมากหรือต่อเนื่อง เนื่องจากอาหารปรุงสำเร็จจะมีปริมาณโซเดียมสูง ส่งผลต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และในหมูปรุงรส เช่น หมูหมัก หมูนุ่ม มีส่วนของฟอสเฟต ซึ่งเมื่อรับประทานในปริมาณมาก เป็นระยะเวลานาน อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพ ได้แก่ ภาวะฟอสเฟตในเลือดสูง ส่งผลให้เกิดภาวะแคลเซียมในเลือดต่ำ ก่อให้ปัญหาจากการขาดแคลเซียม เกิดโรคกระดูกจากฟอสฟอรัส โรคไตเรื้อรัง และโรคกระดูกพรุนตามมา
	**๘. กลุ่มอาหารแปรรูปหรือกลุ่มน้ำพริก**	เช่น แคบหมู หมูยอ หมูแผ่น น้ำพริกสำเร็จรูป หากเป็นกรณีสินค้าชุมชนหรือสินค้าโอท็อป ต้องเป็นสินค้าพื้นเมืองที่มีขายทั่วไปในตลาดท้องถิ่น โดยระบุแหล่งผลิต วันผลิตหรือวันหมดอายุไว้บนผลิตภัณฑ์ให้เห็นอย่างชัดเจน และควรให้คำแนะนำกับผู้บริโภคถึงความเสี่ยงของการเกิดโรค

สินค้าที่ห้ามจำหน่ายโดยเด็ดขาด

x บุหรี่และผลิตภัณฑ์ยาสูบทุกชนิด





✕ บุหรี่ซิกาแรต

✕ ยาเส้น/ยาเส้นปรุง

✕ รสดี/ผงชูรส





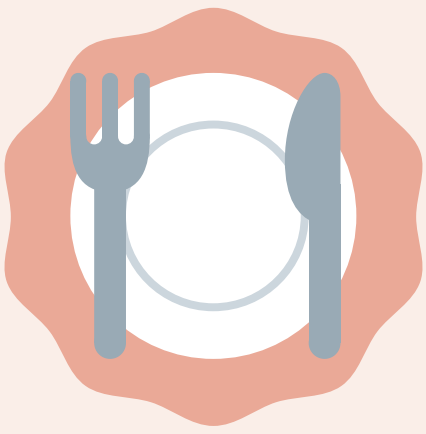
ยาสามัญประจำบ้านที่สามารถจำน่ายได้ในเรือนจำและทัณฑสถาน

ยาตามกลุ่มอาการ	รายการยาที่จะขายในเรือนจำและ
กลุ่มที่ ๑ ยาดมหรือยาทาแก้วิงเวียน หน้ามืดคัดจมูก	
๑.๑ ยาดมแก้วิงเวียน เหล้าแอมโมเนียหอม	ยาดม
๑.๒ ยาดมแก้วิงเวียน แก้คัดจมูก	vapex
๑.๓ ยาทาระเหยบรรเทาอาการคัดจมูกชนิดขี้ผึ้ง	วิค, พิมเสน, ยาหม่องน้ำ
กลุ่ม ๒ ยาสำหรับโรคปากและลำคอ	
๒.๑ ยาอมบรรเทาอาการระคายคอ	fisherman, ricola, โบตัน
กลุ่ม ๓ ยาทาภายนอกสำหรับบรรเทาอาการปวดเมื่อยและข้อต่อ อาการปวด บวม อักเสบจากแมลงกัดต่อย	
๓.๑ ยาหม่อง ชนิดขี้ผึ้ง	ยาหม่อง, Analgesic cleam

ยาสำหรับรับประทานบรรจุเสร็จชนิดอื่น ไม่อนุญาตให้จำหน่ายในร้านสงเคราะห์ผู้ต้องขัง

โดยหากผู้ต้องขังมีอาการเจ็บป่วย สามารถเข้ารับบริการได้ที่สถานพยาบาลในเรือนจำ เพื่อพิจารณาให้การดูแลและจ่ายยาตามอาการต่อไป

เคล็ด(ไม่)ลับ
เลือกกินอย่างฉลาด



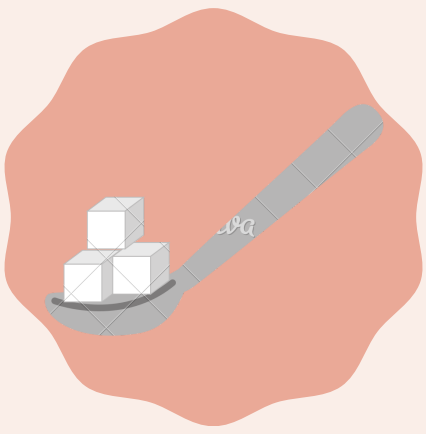
สูตร 2 : 1 : 1 พิชิตพุง

ควบคุมปริมาณอาหารที่กินให้พอเหมาะ โดยใช้สูตร 2 : 1 : 1 คือ แบ่งจานออกเป็น 4 ส่วน ให้เป็นผัก 2 ส่วน ข้าว 1 ส่วน และเนื้อสัตว์ 1 ส่วน



"ลด" เค็มสักนิด

จำกัดการปรุงรสด้วยเกลือ น้ำปลา ซีอิ๊ว และเครื่องปรุงรสต่าง ๆ โดยใน 1 วันควรได้รับเกลือไม่เกิน 1 ช้อนชา นอกจากนี้ ควรหลีกเลี่ยงอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง เนื้อสัตว์แปรรูป รวมถึงบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เนื่องจากอาหารเหล่านี้มีปริมาณโซเดียมสูง



"เบา" หวานลงหน่อย

ลดการกินขนมและเครื่องดื่มที่มีรสหวาน หรือมีส่วนประกอบของน้ำตาล เช่น น้ำอัดลม โดยใน 1 วันควรได้รับน้ำตาลไม่เกิน 6 ช้อนชา



"ระวัง" ไขมัน

แนะนำให้เลือกวิธีการปรุงอาหารด้วยการตุ๋น ต้ม นึ่ง แทนการผัดหรือการทอดที่ต้องใช้น้ำมันเยอะ และหลีกเลี่ยงอาหารที่มีไขมันสูง เช่น เนื้อสัตว์ติดมันหรือติดหนัง



ใยอาหารต้องมี

ใยอาหารเป็นตัวช่วยสำคัญในการทำงานของระบบย่อยอาหาร อีกทั้งยังช่วยให้รู้สึกอิ่มนานขึ้น ดังนั้น จึงควรกินอาหารที่เป็นแหล่งของใยอาหารเป็นประจำ เช่น ผัก และผลไม้

จัดทำโดย

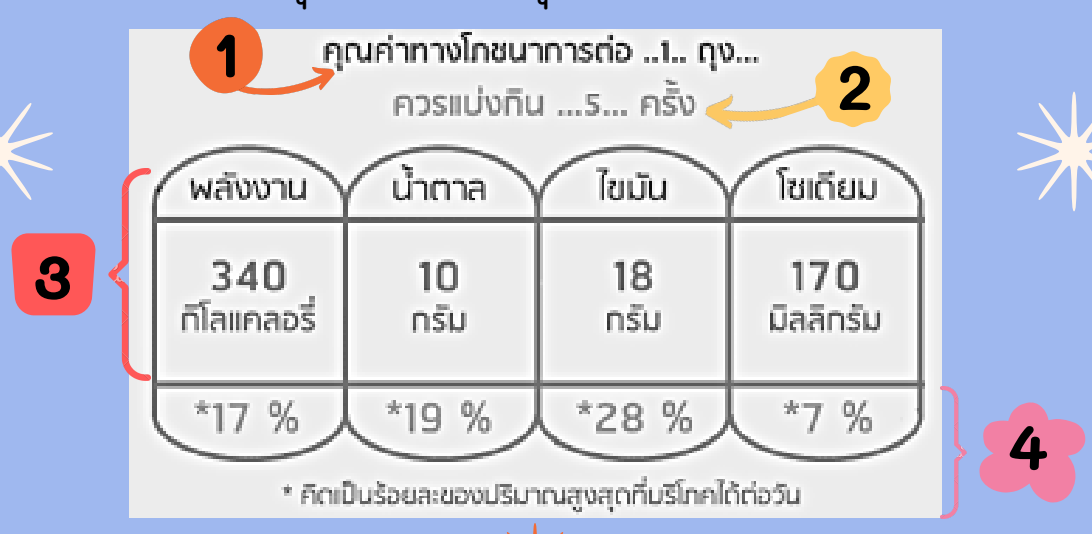
กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย
กองบริการทางการแพทย์
กรมราชทัณฑ์

ฉลาก GDA

รู้ทันหวาน มัน เค็ม

ฉลากจีดีเอ (Guideline Daily Amount; GDA) หรือฉลากหวาน มัน เค็ม

คือ ฉลากที่แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม ในหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ เช่น ถุง ซอง ขวด และกล่อง เป็นต้น



ส่วนที่ 1

แสดงคุณค่าทางโภชนาการที่ได้รับจากการบริโภคผลิตภัณฑ์หมดทั้งภาชนะบรรจุ

ส่วนที่ 2

แสดงจำนวนครั้งที่ควรแบ่งบริโภคของผลิตภัณฑ์

ส่วนที่ 3

แสดงปริมาณพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมที่จะได้รับเมื่อบริโภคผลิตภัณฑ์หมดทั้งภาชนะบรรจุ

ส่วนที่ 4

แสดงร้อยละของปริมาณพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมที่จะได้รับเมื่อบริโภคผลิตภัณฑ์หมดทั้งภาชนะบรรจุ โดยเปรียบเทียบกับปริมาณสูงสุดที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน

ปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

ในหนึ่งวัน เราไม่ควรได้รับพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม มากกว่าปริมาณที่แนะนำ ดังนี้

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
2,000 กิโลแคลอรี	65 กรัม	65 กรัม	2,000 มิลลิกรัม

หมายเหตุ อ้างอิงจากบุคคลที่มีความต้องการพลังงาน 2,000 กิโลแคลอรีต่อวัน

จัดทำโดย
กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย
กองบริการทางการแพทย์
กรมราชทัณฑ์

รู้จักกิน รู้จักอ่าน ฉลากโภชนาการ

ฉลากโภชนาการ คือ ฉลากอาหารที่มีการแสดงข้อมูลโภชนาการ ซึ่งระบุชนิดและปริมาณสารอาหารของอาหารชนิดนั้น ๆ มี 3 รูปแบบ ได้แก่ ฉลากโภชนาการแบบเต็ม ฉลากโภชนาการแบบย่อ และฉลากจีดีเอ (GDA)

ตัวอย่างฉลากโภชนาการแบบเต็ม ของชานมปรุงสำเร็จชนิดผง ขนาด 307.5 กรัม

ข้อมูลโภชนาการ

1 หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ซอง (20.5 กรัม)

2 จำนวนหน่วยบริโภคต่อถุง : 15

3 **คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค**

พลังงานทั้งหมด 90 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 15 กิโลแคลอรี)

	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *
ไขมันทั้งหมด 1.5 ก.	2%
ไขมันอิ่มตัว 1.5 ก.	8%
โคเลสเตอรอล น้อยกว่า 5 มก.	1%
โปรตีน 1 ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 17 ก.	6%
ใยอาหาร น้อยกว่า 1 ก.	3%
น้ำตาล 15 ก.	
โซเดียม 20 มก.	1%

4 ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *

วิตามินเอ	0%	**วิตามินบี 1**	0%
วิตามินบี 2	4%	**แคลเซียม**	2%
เหล็ก	0%		

* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

5 ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้

ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65 ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20 ก.
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300 มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด		300 ก.
ใยอาหาร		25 ก.
โซเดียม	น้อยกว่า	2,000 มก.

พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4

1 "หนึ่งหน่วยบริโภค"

คือ ปริมาณที่แนะนำให้บริโภคในแต่ละครั้ง เพื่อให้ได้รับพลังงานและสารอาหารตามตัวเลขที่ระบุไว้ในส่วนของคุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

จากตัวอย่าง :
แนะนำให้บริโภคครั้งละ 1 ซอง (20.5กรัม)

2 "จำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ"

คือ จำนวนครั้งที่แนะนำให้บริโภคตามปริมาณที่ระบุไว้ในส่วนของหนึ่งหน่วยบริโภค

จากตัวอย่าง :
แนะนำให้แบ่งบริโภค 15 ครั้ง (ครั้งละ 1 ซอง หรือ 20.5 กรัม)

3 "คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค"

คือ พลังงานและสารอาหารที่จะได้รับ เมื่อบริโภคตามปริมาณที่ระบุไว้ในหนึ่งหน่วยบริโภค

จากตัวอย่าง :
ถ้าบริโภคชานมปรุงสำเร็งชนิดผง 1 ซอง (20.5 กรัม) จะได้รับพลังงาน 90 กิโลแคลอรี และน้ำตาล 15 กรัม

4 "ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน"

คือ ร้อยละของสารอาหารที่จะได้รับเมื่อบริโภคตามปริมาณที่ระบุไว้ในหนึ่งหน่วยบริโภค โดยเปรียบเทียบกับร้อยละที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน

จากตัวอย่าง :
ถ้าบริโภคชานมปรุงสำเร็จชนิดผง 1 ซอง (20.5 กรัม) จะได้รับคาร์โบไฮเดรต 6% แสดงว่าต้องบริโภคคาร์โบไฮเดรตจากอาหารอื่น ๆ อีก 94%

5 "ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคล"

คือ ส่วนที่ระบุปริมาณสารอาหารต่าง ๆ ที่ควรได้รับต่อวัน โดยอ้างอิงจากบุคคลที่ต้องการพลังงาน 2,000 กิโลแคลอรีต่อวัน

จัดทำโดย

กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย
กองบริการทางการแพทย์
กรมราชทัณฑ์

สัญลักษณ์โภชนาการ
"ทางเลือกสุขภาพ"
(Healthier Choice)

สัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพ

คือ สัญลักษณ์ที่แสดงว่าผลิตภัณฑ์นั้น***มีปริมาณน้ำตาล ไขมัน และโซเดียมเหมาะสมตามกลุ่มอาหารนั้น ๆ*** เพื่อเป็นทางเลือกที่ช่วยให้ผู้บริโภคสามารถตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร และเป็นส่วนหนึ่งในการส่งเสริมให้ผู้บริโภคมีภาวะโภชนาการเหมาะสม

ประโยชน์ของสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพ

- เป็นเครื่องมือที่ช่วยให้ผู้บริโภคสามารถตัดสินใจเลือกซื้ออาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่ดีกว่า เมื่อเปรียบเทียบกับอาหารประเภทเดียวกัน
- เป็นทางเลือกในการบริโภคอาหารลดหวาน มัน เค็ม ซึ่งช่วยลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs)
- ตอบสนองต่อกลุ่มผู้บริโภคที่ต้องการดูแลสุขภาพตนเอง

ข้อแนะนำ

- ***อาหารที่มีสัญลักษณ์ "ทางเลือกสุขภาพ" ไม่ใช่อาหารเพื่อสุขภาพทั้งหมด*** เป็นเพียงทางเลือกในการบริโภค อาหารลดหวาน ลดมัน ลดเค็ม
- ***ควรพิจารณาสัญลักษณ์ "ทางเลือกสุขภาพ" ควบคู่กับการอ่านฉลากโภชนาการ*** ด้านหลังผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ทราบปริมาณที่เหมาะสมที่ควรบริโภคต่อวัน
- หากบริโภคอาหารที่มีสัญลักษณ์ "ทางเลือกสุขภาพ" มากเกินไป อาจส่งผลให้เกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรังได้เช่นกัน
- ควรเลือกบริโภคอาหารที่ดีต่อสุขภาพ และควบคุมปริมาณให้เหมาะสมกับความต้องการของร่างกาย

ทางเลือกเพื่อสุขภาพ
เพื่อทางเลือกที่ดีกว่า

กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย
กองบริการทางการแพทย์ กรมราชทัณฑ์



แนวทางปฏิบัติเกี่ยวกับการดำเนินงานด้านโภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร



แนวทางการจำหน่ายสินค้าบริโภคที่มีประโยชน์และปลอดภัยต่อสุขภาพในร้านสงเคราะห์



สื่อประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านการเลือกซื้อสินค้าบริโภคที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ

กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย
กองบริการทางการแพทย์ กรมราชทัณฑ์