



MOPH Integrity and Transparency Assessment :

MOPH ITA

MOIT 2

หน่วยงานมีการเปิดเผยข้อมูลข่าวสารที่เป็นปัจจุบัน

ข้อ 15 คู่มือขั้นตอนการให้บริการ

(ภารกิจให้บริการประชาชนตามพระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวก
สะตวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558)

คู่มือ

การดำเนินงาน

อาหารปลอดภัย และการเก็บตัวอย่างอาหาร
ยา เครื่องสำอาง

สำหรับประชาชน ผู้ประกอบการ และ จนท.สาธารณสุข



สำนักงานสาธารณสุขอำเภอเมืองเพชรบูรณ์
จังหวัดเพชรบูรณ์

คำนำ

คู่มือเล่มนี้ ใช้สำหรับเป็นคู่มือในการปฏิบัติงานในการเฝ้าระวังความปลอดภัยทางด้านอาหาร การเก็บตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจสอบปนเปื้อน ยา และเครื่องสำอาง ให้กับประชาชน ผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลในสังกัดของสำนักงานสาธารณสุขอำเภอเมืองเพชรบูรณ์ ทั้งนี้เพื่อให้เจ้าหน้าที่ดำเนินการตรวจเฝ้าระวังได้ครบถ้วน ถูกต้อง ทันเวลา

หวังเป็นอย่างยิ่งว่าคู่มือในการปฏิบัติงานในการเฝ้าระวังความปลอดภัยทางด้านอาหาร การเก็บตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจสอบปนเปื้อน ยา และเครื่องสำอาง ให้กับประชาชน ผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ของสำนักงานสาธารณสุขอำเภอเมืองเพชรบูรณ์ จังหวัดเพชรบูรณ์ จะเป็นประโยชน์ต่อประชาชน ผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ในการปฏิบัติงานตรวจเฝ้าระวังอาหาร เพื่อเกิดประโยชน์และความปลอดภัยของผู้บริโภค

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอเมืองเพชรบูรณ์
ผู้จัดทำ

สารบัญ

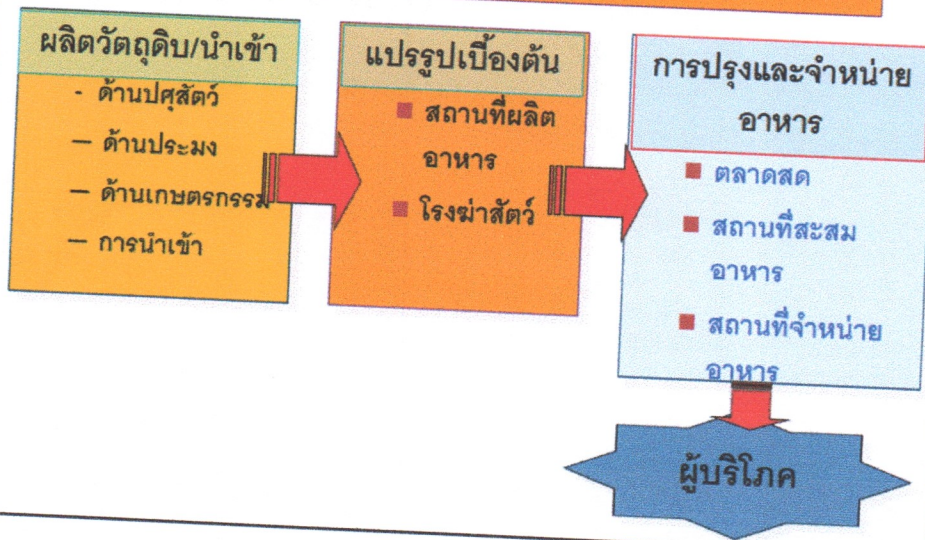
หน้า

๑. อาหารปลอดภัย	๑
๒. อันตรายจากการบริโภคอาหารที่มีสารเคมีปนเปื้อนและการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น	๗
บอแรกซ์	๘
สารกันรา	๑๐
สารฟอร์มาลิน	๑๒
สารฟอกขาว	๑๔
สารเร่งเนื้อแดง	๑๖
ยาฆ่าแมลง	๑๗
น้ำมันทอดซ้ำ	๑๙
๓. การเก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจ	๒๒
๔. จำนวนตัวอย่างที่วิเคราะห์ต่อ ๑ วัน	๒๓
๕. ตัวอย่างการเก็บอาหารที่ถูกต้อง	๒๕
ภาคผนวก	
แบบฟอร์มการเก็บตัวอย่างอาหาร	
แบบฟอร์มการเก็บตัวอย่างยาสมุนไพร	
แบบฟอร์มการเก็บตัวอย่างเครื่องสำอาง	

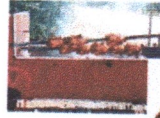
อาหารปลอดภัย



การบริโภคปลอดภัย “ห่วงโซ่อาหาร”



สารพิษในอาหาร



แบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม

1. สารพิษในอาหารที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ: สารพิษที่มีอยู่ในธรรมชาติของอาหาร พบได้ในพืชและสัตว์ต่างๆ ที่นำมาบริโภค
2. สารพิษในอาหารที่มนุษย์เป็นผู้เติมลงไป: สารพิษที่มีอยู่ในอาหารเนื่องจากกรรมวิธีต่างๆ ที่มนุษย์ใช้ เช่น การใช้สารเคมีต่างๆ ในการป้องกัน และกำจัดศัตรูพืช ใช้ในกระบวนการแปรรูป ใช้เพื่อเติมแต่ง สี กลิ่น รสชาติของอาหาร การเก็บรักษา และ ถนอมอาหาร

อาหารปลอดภัยดูได้ง่ายนิดเดียว



➤ เพื่อให้ผู้บริโภคได้เลือกบริโภคอาหารได้อย่างปลอดภัยทั้ง อาหารสด อาหารปรุงสำเร็จ หรือ อาหารแปรรูป กระทรวงสาธารณสุขจึงได้พัฒนาสัญลักษณ์แห่งความปลอดภัย สำหรับให้ผู้บริโภคใช้เป็นข้อสังเกตในการบริโภค ผู้ประกอบการที่จะได้รับสัญลักษณ์แห่งความปลอดภัย ต้องผ่านการตรวจสอบว่าปฏิบัติได้ตามเกณฑ์ที่กำหนด จึงจะได้สัญลักษณ์มาติดแสดงที่ร้าน หรือที่ผลิตภัณฑ์

อาหารสด



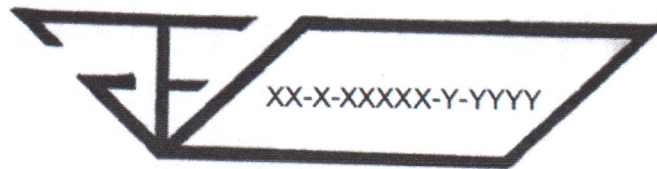
ซื้ออาหารสดจากร้านที่มีป้ายสัญลักษณ์
“ **อาหารปลอดภัย** ” จึงมั่นใจ ที่ได้
อาหารปราศจากสารห้ามใช้

อาหารปรุงสำเร็จ

การรับประทานอาหารจาก
ร้านที่มีป้ายสัญลักษณ์
“ **อาหารสะอาด รสชาติ
อร่อย** ” จึงมั่นใจได้ว่าจะ
ได้รับอาหารที่สะอาด
ปลอดภัย



อาหารแปรรูป



ซื้ออาหารแปรรูปที่มีเลขสารบบ “**อย.**”
จึงมั่นใจ ที่ได้อาหารมีคุณภาพและ
ปลอดภัย

ช่องทางการร้องเรียน




สายด่วนผู้บริโภค

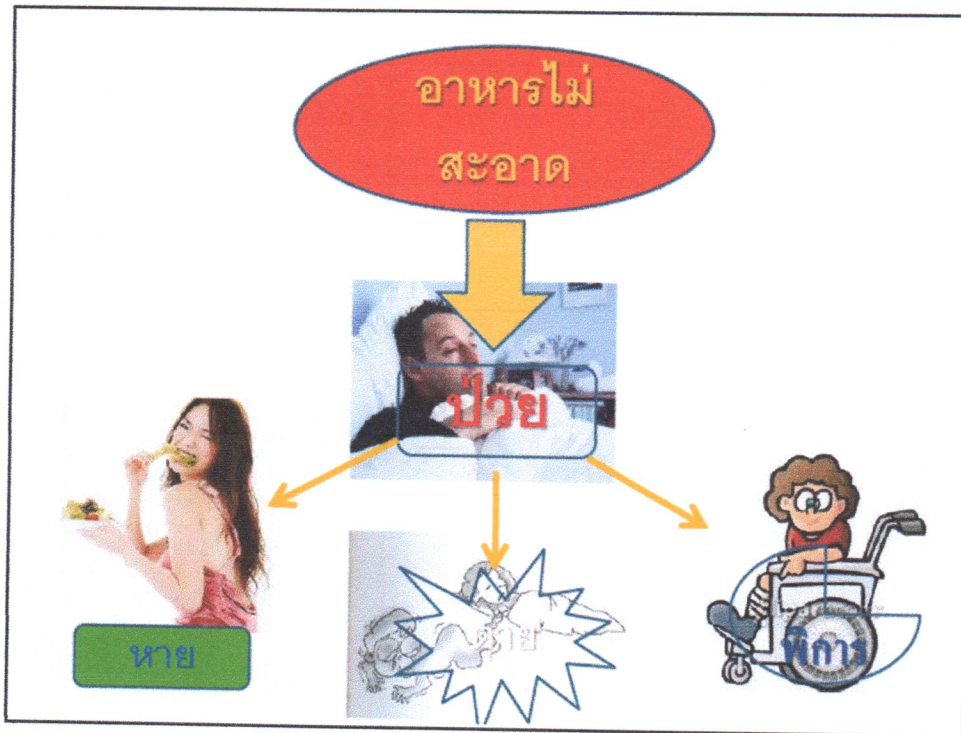


การปนเปื้อนในอาหาร

- 1) จากกรรมวิธีการผลิต 
- 2) ขณะขนส่ง 
- 3) ขณะจำหน่ายอาหาร 
- 4) ขณะเตรียมวัตถุดิบ 

การปนเปื้อนในอาหาร

- 5) ขณะเตรียม - ประุง 
- 6) ระหว่างการเก็บรักษาอาหาร 
- 7) จากภาชนะ 
- 8) การรับประทานอาหารร่วมกัน



ผลกระทบต่อสุขภาพ

เฉียบพลัน

เช่น โรคอุจจาระร่วง อาหารเป็นพิษ (ปวดท้อง อุจจาระร่วง อาเจียน ตายได้)

ผลกระทบต่อสุขภาพ

เรื้อรัง

เช่นโรคที่เกิดจากสารเคมีอันตราย เช่น สารปรอท ตะกั่ว บอแรกซ์ ฯลฯ จะเกิดอาการ ซ้ำ มีอาการอ่อนเพลีย เบื่ออาหาร ปวดศีรษะ เป็นอัมพาต สารสะสมในตับ ไต และทำให้เป็นโรคมะเร็ง เรียกว่า **ตายผ่อนส่ง**

ปัจจัยที่เป็นสาเหตุให้อาหารสกปรก



สถานที่

อาหาร

สัตว์&แมลง

น้ำโรค

ภาชนะอุปกรณ์

บุคคล

สารปนเปื้อนในอาหาร



สารอันตราย

Test kit for Borax in Food

1. สารบอแรกซ์เป็นสารเคมีที่ห้ามนำมาใช้ในอาหาร เนื่องจากหากรับประทานเข้าไปจะทำให้เกิดพิษสะสมได้

มักพบในผลิตภัณฑ์จาก
เนื้อสัตว์ที่บดแล้วทุกชนิด
และผลิตภัณฑ์ที่มีแป้งเป็น
ส่วนประกอบ รวมทั้ง
ผักและผลไม้ดอง



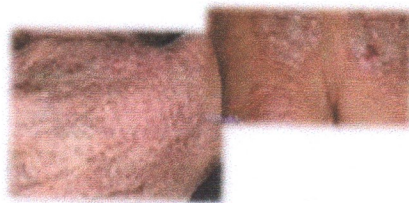
อันตรายที่มีผลต่อสุขภาพ



หนังตาบวม



เยื่อตาอักเสบ



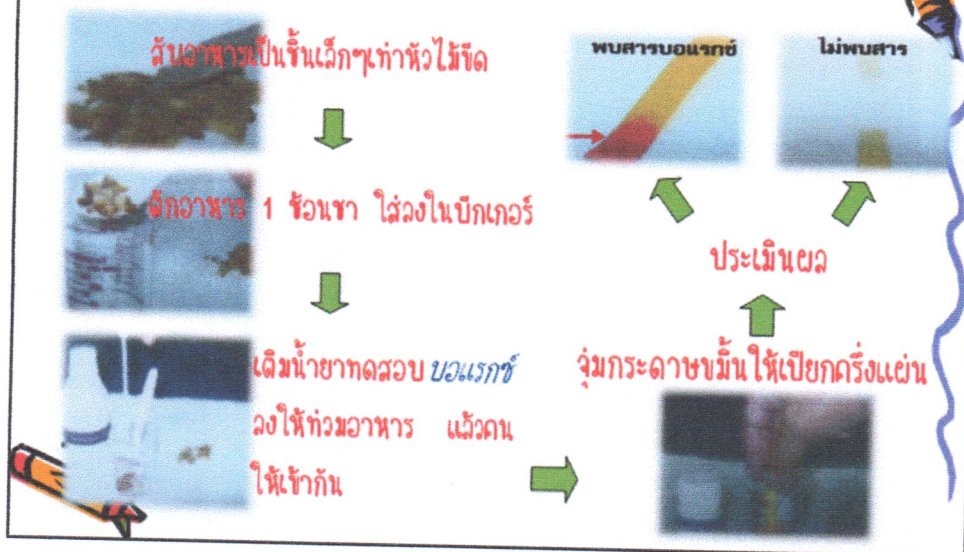
ผิวหนังแห้งและอักเสบ

การป้องกันและหลีกเลี่ยงสารบอแรกซ์

ควรเลือกซื้ออาหารจากแหล่งที่เชื่อถือได้
หากต้องการใช้เนื้อสัตว์สด ควรนำเนื้อสัตว์
มาล้าง และไม่เลือกซื้ออาหารที่มีลักษณะ
กรอบผิดปกติแม้จะทอดไว้นานแล้ว



วิธีการตรวจวิเคราะห์หาสารบอแรกซ์



Test kit for Salicylic in Food

2. สารกันราเป็นกรด และเป็นพิษต่อร่างกาย หากรับประทานเข้าไปจะทำให้เป็นแผลในกระเพาะอาหารและลำไส้ ความดันโลหิตต่ำ และเสียชีวิตได้ มักพบในอาหารประเภทหมักดอง เช่น ผัก-ผลไม้ดอง ปลาร้า เต้าเจี้ยว เป็นต้น



อันตรายที่มีผลต่อสุขภาพ



กระเพาะอาหารอักเสบ



มะเร็งกระเพาะอาหาร

การป้องกันและหลีกเลี่ยงสารกันรา

ควรหลีกเลี่ยงอาหารหมักดอง หากต้องการเลือกซื้อควรเลือกอาหารที่มีลักษณะธรรมชาติ น้ำดองไม่ใสผิดปกติ



วิธีการตรวจวิเคราะห์หาสารกันรา



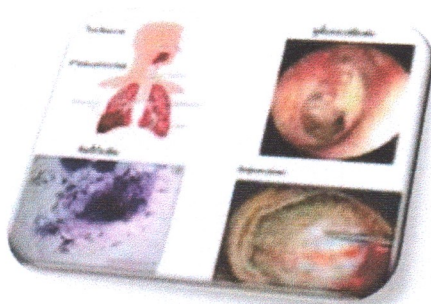
Test kit for Formalin in Food

3. ฟอร์มาลีน เป็น “สารก่อมะเร็ง” และเป็นพิษสะสมในร่างกายมนุษย์ หากได้รับเข้าไปในปริมาณมากจะทำให้เสียชีวิตได้ มักพบในอาหารทะเล เครื่องในสัตว์ ไข่ และผลไม้สด เป็นต้น

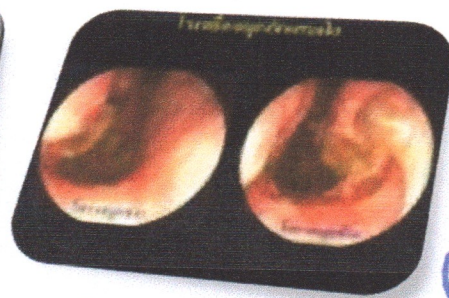
สารฟอร์มาลีนทำให้อาหารสดอยู่ได้นานแม้ไม่ได้แช่ในน้ำแข็ง และมักมีกลิ่นฉุนแสบจมูก



อันตรายที่มีผลต่อสุขภาพ



ปอดอักเสบ



เยื่อบุโพรงจมูกอักเสบ

การป้องกันและหลีกเลี่ยงฟอร์มาลีน

หากต้องการเลือกซื้ออาหารทะเล ควรใช้มือโปกพัดให้
กลิ่นลอยขึ้นมาสัมผัสจมูก หากรู้สึกกลิ่นฉุนผิดปกติ หรือแสบ
จมูกและแสบตา ควรหลีกเลี่ยงอาหารนั้น และควรล้างทำความสะอาด
สะอาดอาหารที่เป็นกลุ่มเสี่ยงก่อนนำมาปรุงอาหารด้วยความร้อน
ต่อไป



วิธีการตรวจวิเคราะห์หาสารฟอร์มาลีน



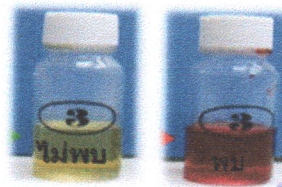
ใส่น้ำแกงอาหารลงใน ขวดที่ 1
จำนวน 5 ซีซี ปิดฝาขวดเขย่า
เป็นวงกลมให้เข้ากัน



เทน้ำจากขวดที่ 1 ลงในขวดที่ 2
เขย่าเป็นวงกลมให้เข้ากัน



เทน้ำจากขวดที่ 2 ลงในขวดที่
3 เขย่าเป็นวงกลมให้เข้ากัน



การประเมินผล



Test kit for Sodium HydroSulfite in Food

4. สารฟอกขาวเป็นอันตรายต่อร่างกาย หากสัมผัสสารฟอกขาวโดยตรง จะทำให้ผิวหนังเกิดผื่นแดงอักเสบ และถ้าบริโภคเข้าไปจะทำให้เกิดอาการอักเสบในอวัยวะที่ไปสัมผัส เช่น ปาก คอ กระเพาะอาหาร และหากแพ้สารนี้รุนแรงจะทำให้ถ่ายเป็นเลือด และเสียชีวิตได้ มักพบในอาหารที่มีลักษณะเป็นสีขาว และต้องการให้ขาวอยู่ตลอดเวลา เช่น ถั่วงอก ยอดมะพร้าว หน่อไม้ดองขาว เป็นต้น



อันตรายที่มีผลต่อสุขภาพ



ปากอักเสบ

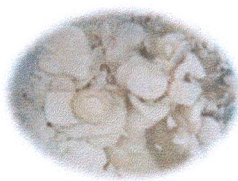


ผื่นแดงที่แขน

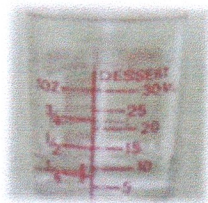


การป้องกันและหลีกเลี่ยงสารฟอกขาว

ควรเลือกซื้ออาหารที่มีสีธรรมชาติ ไม่ขาวจนเกินไป และควรล้างทำความสะอาดก่อนปรุงอาหารที่เป็นกลุ่มเสี่ยงต่อสารฟอกขาวด้วยความร้อน



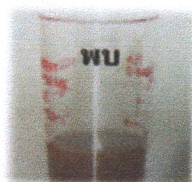
วิธีการตรวจวิเคราะห์หาสารฟอกขาว



เทน้ำจากการแช่ตัวอย่าง
ปริมาณ 5 ml ใส่บีกเกอร์



หยดน้ำยาทดสอบ
3 หยด



สังเกตสีที่เกิดขึ้น



5. สารเร่งเนื้อแดง

สารเร่งเนื้อแดงที่พบในประเทศไทยมีอยู่ด้วยกัน 2 ชนิด เป็นสารเร่งเนื้อแดงที่มีชื่อทางเคมีว่า ซาลบูตามอล (Salbutamol) และคลนบิวเทอรอล (Clenbuterol) โดยสารทั้ง 2 ชนิดนี้จัดเป็นสารเคมีในกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (b-Agonist) ใช้มากในวงการผลิตยาบรรเทาโรคหอบหืด มีจุดเด่นที่ช่วยขยายหลอดลม และช่วยให้กล้ามเนื้อขยายตัว ซึ่งคุณสมบัติเหล่านี้จึงทำให้เกษตรกรผู้เลี้ยงหมูและวัวนำสารเร่งเนื้อแดงไปผสมกับอาหารสัตว์ เพื่อให้เนื้อสัตว์มีปริมาณเนื้อแดงมากขึ้น แทนที่ชั้นไขมันซึ่งเนื้อพวกนี้จะขายไม่ได้ราคา

อันตรายสารเร่งเนื้อแดง

หากได้รับสารเร่งเนื้อแดงในระยะยาว และมีสารเร่งเนื้อแดงตกค้างอยู่ในร่างกาย ผู้บริโภคอาจมีผลข้างเคียงทำให้มีอาการมือสั่น กล้ามเนื้อเกร็งทุก ปวดศีรษะ หัวใจเต้นเร็วผิดปกติ ภาวะกระดูกพรุน ซึ่งเป็อันตรายมากกับผู้ป่วยโรคหัวใจ โรคความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน โรคต่อมไทรอยด์ และโรคลมชัก

ก่อนเลือกซื้อเนื้อหมูและเนื้อวัวมาบริโภค ควรเลือกซื้อเนื้อสัตว์จากแหล่งผลิตที่น่าเชื่อถือ หรือซื้อจากร้านค้าที่มีป้ายรับรองจากหน่วยงานราชการ เช่น **ป้ายทอง Food Safety** หรือตรารับรองของกรมปศุสัตว์ รวมทั้งอย่าลืมสังเกตเนื้อสัตว์ตามที่แนะนำดังนี้



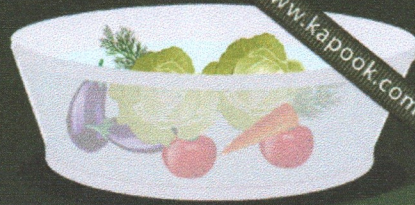
วิธีสังเกตว่าเนื้อสัตว์มีสารเร่งเนื้อแดงปนเปื้อนหรือไม่

1. ในหมูที่ยังมีชีวิตอยู่ จะเห็นได้ชัดว่าหมูมีลักษณะคล้ายนักเพาะกาย มีมัดกล้ามเนื้อเด่นกว่าปกติ โดยเฉพาะบริเวณสะโพก สันหลัง และหัวไหล่ ถ้าได้รับสารเนื้อแดงปริมาณมาก หมูอาจมีอาการล้มตลอดเวลา
2. เนื้อสัตว์จะมีสีแดงคล้ำกว่าปกติ
3. เนื้อที่หั่นทิ้งไว้จะมีลักษณะแห้ง ไม่เหมือนเนื้อที่ไร้สารเร่งเนื้อแดงที่หั่นทิ้งไว้ก็ยังมีน้ำซึมออกมาที่บริเวณผิว
4. หมูที่ใช้สารเร่งเนื้อแดงจะมีปริมาณเนื้อสูงถึง 3 ส่วนต่อมัน 1 ส่วน หรือสังเกตง่าย ๆ คือมีเนื้อแดงมากกว่ามันนั่นเอง
5. เมื่อกัดเนื้อจะรู้สึกถึงความนุ่ม ไม่กระด้าง
6. เนื้อหมูที่ปลอดสารเร่งเนื้อแดงต้องมีมันแทรกระหว่างกล้ามเนื้ออย่างเห็นได้ชัด

6. ยาฆ่าแมลง

อาหารที่มักตรวจพบว่ามีสารพิษตกค้างพวกยาฆ่าแมลง ได้แก่ ผัก ผลไม้ ธัญพืชต่างๆ อาหารตากแห้งบางชนิด เช่น ปลาทุเค็ม ปลาแห้ง เนื้อแห้ง เป็นต้น เมื่อรับประทานเข้าไปสารพิษเหล่านี้จะสะสมในร่างกายนานเข้าก็จะเป็นปัญหาเรื้อรังเป็นอันตรายต่อระบบสมองและประสาท เช่น ความจำเสื่อม สมาธิสั้น ยาฆ่าแมลงที่ตกค้างในร่างกายเป็นพิษต่อดับ และ ไต ควบคุมระบบภูมิคุ้มกันของร่างกายกระทบต่อต่อมไร้ท่อ (ฮอร์โมน) เป็นสารก่อมะเร็ง และสารก่อกลายพันธุ์และทำให้ทารกในครรภ์พิการได้ด้วย สารพิษพวกยาฆ่าแมลงส่วนมากที่พบตกค้างในอาหาร เป็นสารพิษในกลุ่มฟอสเฟต และคาร์บาเมต ซึ่งมีผลกระทบต่อระบบประสาท และถ้าได้รับพิษ 2 ชนิด รวมกันขึ้นไป จะยิ่งทำให้เกิดพิษสะสมเสริมกันสูงมากขึ้นนับ 1000 เท่า

5 วิธีล้างผัก ลดสารฆ่าแมลง




<p>วิธีที่ 1 </p> <p>ใช้เบกกิ้งโซดา</p> <p>+  20 กรัม</p> <p>1 ช้อนโต๊ะ : น้ำอุ่น 20 ลิตร</p> <p> แช่ทิ้งไว้ 15 นาที ล้างออกด้วยน้ำสะอาด</p> <p>ลดสารตกค้างได้ 80-95%</p>	<p>วิธีที่ 2 </p> <p>ให้น้ำไหลผ่าน</p> <p>+ </p> <p>เด็ดผักเป็นใบ ล้างน้ำไหลผ่าน หลายๆ ครั้ง</p> <p>ลดสารตกค้างได้ 54-63%</p>	
<p>วิธีที่ 3 </p> <p>ใช้ด่างทับทิม</p> <p>+  4 กรัม</p> <p>20-30 เกล็ด : น้ำ 4 ลิตร</p> <p> แช่ทิ้งไว้ 10 นาที ล้างออกด้วยน้ำสะอาด</p> <p>ลดสารตกค้างได้ 35-43%</p>	<p>วิธีที่ 4 </p> <p>ใช้น้ำส้มสายชู</p> <p>+  4 กรัม</p> <p>1 ช้อนโต๊ะ : น้ำ 4 ลิตร</p> <p> แช่ทิ้งไว้ 10 นาที ล้างออกด้วยน้ำสะอาด</p> <p>ลดสารตกค้างได้ 29-38%</p>	<p>วิธีที่ 5 </p> <p>ใช้เกลือป่น</p> <p>+  4 กรัม</p> <p>1 ช้อนโต๊ะ : น้ำ 4 ลิตร</p> <p> แช่ทิ้งไว้ 10 นาที ล้างออกด้วยน้ำสะอาด</p> <p>ลดสารตกค้างได้ 27-38%</p>

ข้อมูลจาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

มหันตภัยร้าย...

อันตรายน้ำมันทอดซ้ำ

“น้ำมันลูกหมู” หรือ “น้ำมันมือสอง” คือ
ธุรกิจการซื้อน้ำมันทอดซ้ำเสื่อมสภาพจากแหล่ง
ต่างๆ เพื่อนำไปฟอกสีให้ใส และใส่
ถุงพลาสติกไม่มีฉลากซึ่งรู้จักกันในชื่อ
“น้ำมันลูกหมู” ออกมาวางขายแก่ผู้บริโภคตาม
ตลาดนัด และตลาดสดทั่วไป



วิธีการหลีกเลี่ยง

1. หากน้ำมันทอดอาหารมีกลิ่นเหม็นหืน เหนียวข้น
ดำ เกิดฟอง ควัน เหม็นไหม้หรือมีขี้ดอย่างหนึ่ง
ให้เปลี่ยนน้ำมันทอดอาหารใหม่ทันที ไม่ควรเติม
น้ำมันใหม่ลงไปเรื่อยๆ
2. ควรกรองอาหารทิ้งระหว่างและหลังการทอด
อาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารที่มีการชุบแป้ง
ปริมาณมาก ควรใช้ตะแกรงหรือผ้าขาวบางกรองเศษ
อาหารขนาดเล็กออกจากน้ำมันทอดอาหาร






วิธี การ หลัก เลี้ยง



3. ควรใช้น้ำส่วนเกินบริเวณผิวหนังนำอาหาร
ดิบก่อนทอด เพื่อลดการแตกตัวของน้ำมัน
ทำให้ชะลอการเสื่อมสลายตัวของน้ำมัน
ทอดอาหาร
4. ควรทอดอาหารครั้งละไม่มากเกินไป
เพื่อให้ความร้อนของน้ำมันทอดอาหาร
กระจายทั่วถึงและใช้เวลาในการทอด
น้อยลง



จุดเกิดควัน (°C)	ประเภทของน้ำมัน	คุณสมบัติ/ความเหมาะสม ของการใช้
160°C	น้ำมันถั่วเหลือง 	<ul style="list-style-type: none"> • เหมาะสำหรับการทำอาหารทุกชนิด • จุดเกิดควันต่ำไม่ควรใช้กับความร้อนสูงเกินไป
254°C	น้ำมันรำข้าว 	<ul style="list-style-type: none"> • มีจุดเกิดควันสูง เหมาะสำหรับการทำอาหารทุกประเภท • เป็นแหล่งที่มีสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในเลือดและลดการเกิดโรคหัวใจ
191°C	น้ำมันมะกอก 	<ul style="list-style-type: none"> • มีหลายระดับคุณภาพ แต่ละระดับก็นำไปปรุงอาหารได้แตกต่างกัน

จุดเกิดควัน (°C)	ประเภทของน้ำมัน	คุณสมบัติ/ความเหมาะสม ของการใช้
107°C	น้ำมันดอกทานตะวัน 	<ul style="list-style-type: none"> • มีจุดเกิดควันต่ำและเหมาะกับการนำมาปรุงอาหารที่ใช้ความร้อนระดับปานกลางอย่างการผัด
177°C	น้ำมันงา 	<ul style="list-style-type: none"> • มีจุดเกิดควันต่ำ เหมาะสำหรับปรุงอาหารที่ไม่ต้องใช้ความร้อน เช่น การทำน้ำมันสกัด น้ำมันงา หรือน้ำมันงาเพื่อสกัดกลิ่นคาวของอาหารทะเล
235°C	น้ำมันปาล์ม 	<ul style="list-style-type: none"> • มีจุดเกิดควันสูง ทนความร้อนได้สูงเหมาะสำหรับนำมาใช้ทอดอาหาร • มีไขมันอิ่มตัวสูง • นิยมนำไปผสมกับน้ำมันชนิดอื่น เพื่อทำให้ราคาถูกลง • มีความเสี่ยงต่อการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด

คู่มือการเก็บตัวอย่างอาหารหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารกลุ่ม ๒

Mobile Unit ๒

ชุดทดสอบอาหาร ยาและเครื่องสำอางชนิดเบื้องต้น (test kit) ที่หน่วยเคลื่อนที่ใช้ในการวิเคราะห์

(ด้านเคมี)

- | | |
|--------------------|---------------------|
| ๑. สารบอแรกซ์ | ๘. สารโพล่า |
| ๒. สารฟอร์มัลลิน | ๑๐. สารเร่งเนื้อแดง |
| ๓. สารกันรา | ๑๑. สเตียรอยด์ |
| ๔. สารฟอกขาว | ๑๒. ไฮโดรควิโนน |
| ๕. สารฆ่าแมลง | ๑๓. กรดวิตามินเอ |
| ๖. กรดแอสคอร์บิก | ๑๔. โปรทแอมโมเนีย |
| ๗. ปริมาณกรดน้ำส้ม | ๑๕. ไอโอดีน |
| ๘. สีสังเคราะห์ | |

(ด้านจุลินทรีย์)

๑. SI-๒
๒. Membrane Filtration
๓. Pettifilm

หมายเหตุ : การวิเคราะห์ทุกวิธีเป็นการวิเคราะห์เบื้องต้น บอกได้เพียงว่า*ไม่พบสารปนเปื้อน* หรือ *มีแนวโน้มว่าพบสารปนเปื้อน* เท่านั้น ตัวอย่างที่วิเคราะห์แล้วพบว่า*มีแนวโน้มจะพบสาร* จะต้องส่งศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เพื่อยืนยันผลอีกครั้ง

ปนเปื้อน

จำนวนตัวอย่างที่วิเคราะห์ต่อ ๑ วัน

การวิเคราะห์	จำนวนตัวอย่าง/ วัน	วิธีการเก็บตัวอย่างเพื่อส่งวิเคราะห์
๑. สารบอแรกซ์ (B)	๕๐	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ทุกชนิด เช่น หมูบด ลูกชิ้น เนื้อปลาบด ฯลฯ ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๑๐ กรัม
๒. สารฟอร์มาลิน (F)	๓๐	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็นอาหารทะเล ผักผลไม้สด เครื่องในสัตว์ เห็ดทุกชนิด เช่น ปลาหมึกกรอบ ปลาหมึกสด กุ้งสด หอย ฯลฯ ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๑๐ กรัม
๓. สารกันรา (S)	๕๐	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็นอาหารทะเล ผักผลไม้สด เครื่องในสัตว์ เห็ดทุกชนิด เช่น ปลาหมึกกรอบ ปลาหมึกสด กุ้งสด หอย ฯลฯ ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๑๐ กรัม
๔. สารฟอกขาว (H)	๖๐	เก็บตัวอย่างอาหารที่มีลักษณะที่เป็นสีขาว เช่น ถั่วงอก ยอดมะพร้าวอ่อน กระจ่างขอย จิงขอย เส้นก๋วยเตี๋ยว ฯลฯ ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๑๐ กรัม
๕. สารฆ่าแมลง (GT)	๑๐๐	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็น ผักผลไม้ทุกชนิด ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๒๐๐ กรัม เนื้อสัตว์ ดากแห้ง ปลาร้า พริกตากแห้ง ฯลฯ ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๒๐ กรัม
๖. กรดแอสซอร์	๑๐	ตัวอย่างอาหารที่เก็บคือ น้ำส้มสายชู ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๑๐ ml
๗. ปริมาณกรดน้ำส้ม	๑๐	ตัวอย่างอาหารที่เก็บคือ น้ำส้มสายชู ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๑๐ ml
๘. สีสังเคราะห์	๑๐	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็น เนื้อสัตว์ที่มีเนวโน้มในการใส่สีทุกชนิด เช่น กุ้งแห้ง ฮอทดอก ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๑๐ กรัม

การวิเคราะห์	จำนวนตัวอย่าง/ วัน	วิธีการเก็บตัวอย่างเพื่อส่งวิเคราะห์
๘. สารโพลาร์(น้ำมันทอด ซ้ำ) (Polar)	๑๐	เก็บตัวอย่างน้ำมันทอดอาหารแบบท่วม เช่น น้ำมันทอดไก่ น้ำมันทอดปลาท้องไก่ น้ำมันทอดเฟรนฟราย ฯลฯ ปริมาณชั้น ต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๒๐ ml โดยควร เก็บใส่ขวดสีชา ไม่ควรแช่ตู้เย็นมา และต้องระบุด้วยว่าเป็น น้ำมันทอดอะไรมา
๑๐. สารเร่งเนื้อแดง	๑๐	เก็บตัวอย่างเนื้อหมูบริเวณเนื้อแดง ไม่มีชั้นไขมันแทรก ปริมาณชั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๒๐๐ กรัม
๑๑. สเตียรอยด์	๑๐	เก็บตัวอย่าง ยาแผนโบราณ ชนิด แคปซูล ลูกกลอน หรือ ชนิดน้ำ ปริมาณชั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ชนิดเม็ด ๕ เม็ด, ชนิดน้ำ ๑๐ ml
๑๒. ไฮโดรควิโนน	๑๐	เก็บตัวอย่างเครื่องสำอางที่สงสัย ปริมาณชั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่ง วิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๕ กรัม (ต้องเป็นเครื่องสำอางที่ไม่อยู่ในประกาศเครื่องสำอางห้ามใช้)
๑๓. กรดวิตามินเอ	๑๐	เก็บตัวอย่างเครื่องสำอางที่สงสัย ปริมาณชั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่ง วิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๕ กรัม (ต้องเป็นเครื่องสำอางที่ไม่อยู่ในประกาศเครื่องสำอางห้ามใช้)
๑๔. พรอทแอมโมเนีย	๑๐	เก็บตัวอย่างเครื่องสำอางที่สงสัย ปริมาณชั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่ง วิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๕ กรัม (ต้องเป็นเครื่องสำอางที่ไม่อยู่ในประกาศเครื่องสำอางห้ามใช้)
๑๕. ไอโอดีน (I)	๑๐	เก็บตัวอย่างเกลือในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายปริมาณชั้นต่ำ ที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๑๐๐ กรัม

ข้อเสนอแนะ

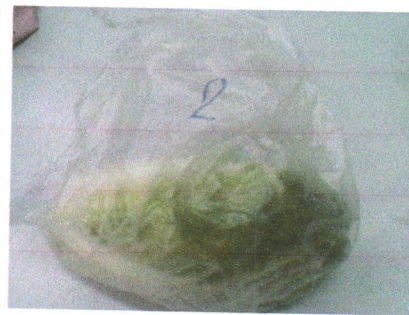
1. การเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อส่งวิเคราะห์โดยหน่วยเคลื่อนที่ฯ ควรบรรจุตัวอย่างในถุงพลาสติกที่มีเบอร์ (หมายเลข) กำกับ และรัดปากถุงด้วยหนังยางเพื่อป้องกันไม่ให้ตัวอย่างอาหารหกเลอะเทอะและปะปนกัน (๑ ตัวอย่าง/๑ เบอร์/๑ ถุง)
2. กรอกรายละเอียดของตัวอย่างอาหารที่ส่งตรวจให้เรียบร้อยลงในแบบฟอร์มการเก็บตัวอย่าง และนำส่งมาพร้อมกับตัวอย่างอาหารทุกครั้ง ดังนี้

รายละเอียด	ตัวอย่าง
ลำดับ	๑
ชื่อผู้จำหน่าย	นางผักกาด สะอาดดี
ชื่อตัวอย่าง	ลูกชิ้นหมู

หากตัวอย่างที่ส่งตรวจเป็นน้ำมันทอดซ้ำ ต้องระบุชนิดการทอดอาหารมาด้วย เช่น น้ำมันทอดกล้วย น้ำมันทอดลูกชิ้น

๓. ตัวเลขที่เขียนกำกับไว้บนถุงตัวอย่าง ต้องตรงกันกับในแบบฟอร์มการเก็บตัวอย่าง
๔. กรณีที่กรอกรายละเอียดของตัวอย่างไม่ครบ จะไม่ทำการตรวจวิเคราะห์ให้

ตัวอย่างการเก็บอาหารที่ถูกต้อง



ภาคผนวก

แบบฟอร์มเก็บตัวอย่างยาสมุนไพร
หน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารกลุ่ม ๒

สถานที่เก็บตัวอย่าง.....วันที่.....
ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

ลำดับ	ตัวอย่าง	ชื่อผู้ประกอบการ	รายละเอียดตัวอย่าง	การวิเคราะห์หาสารสเตียรอยด์	
				DEX	PEN
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					

แบบฟอร์มเก็บตัวอย่างเครื่องสำอาง
หน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารกลุ่ม ๒

สถานที่เก็บตัวอย่าง.....วันที่.....

ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ตัวอย่าง	รายละเอียดตัวอย่าง	กรด วิตามินเอ	ไฮโดร ควิโนน	ปรอท แอมโมเนีย	หมายเหตุ
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							



แบบฟอร์มการขอเผยแพร่ข้อมูลผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงานในราชการส่วนภูมิภาค

สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

ตามประกาศสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง แนวทางการเผยแพร่ข้อมูลต่อสาธารณะผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงาน

สำหรับหน่วยงานในราชการบริหารส่วนภูมิภาค

แบบฟอร์มการขอเผยแพร่ข้อมูลผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงานในสังกัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

ชื่อหน่วยงาน : สำนักงานสาธารณสุขอำเภอเมืองเพชรบูรณ์

วัน/เดือน/ปี : ๘ ธันวาคม ๒๕๖๖

หัวข้อ : คู่มือขั้นตอนการให้บริการ (ภารกิจให้บริการประชาชนตามพระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. ๒๕๕๘)

รายละเอียดข้อมูล(โดยสรุปหรือเอกสารแนบ)

- คู่มือขั้นตอนการให้บริการ (ภารกิจให้บริการประชาชนตามพระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. ๒๕๕๘)

Link ภายนอก : ไม่มี

หมายเหตุ :

ผู้รับผิดชอบการให้ข้อมูล

(นายพงษ์เทพ สร้อยอินทร์)

ตำแหน่ง นักวิชาการคอมพิวเตอร์

วันที่ ๘ เดือน ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

ผู้อนุมัติรับรอง

(นายธีระวัฒน์ คำโถม)

ตำแหน่ง สาธารณสุขอำเภอเมืองเพชรบูรณ์

วันที่ ๘ เดือน ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

ผู้รับผิดชอบการขึ้นนำข้อมูลเผยแพร่

(นายพงษ์เทพ สร้อยอินทร์)

ตำแหน่ง นักวิชาการคอมพิวเตอร์

วันที่ ๘ เดือน ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖