

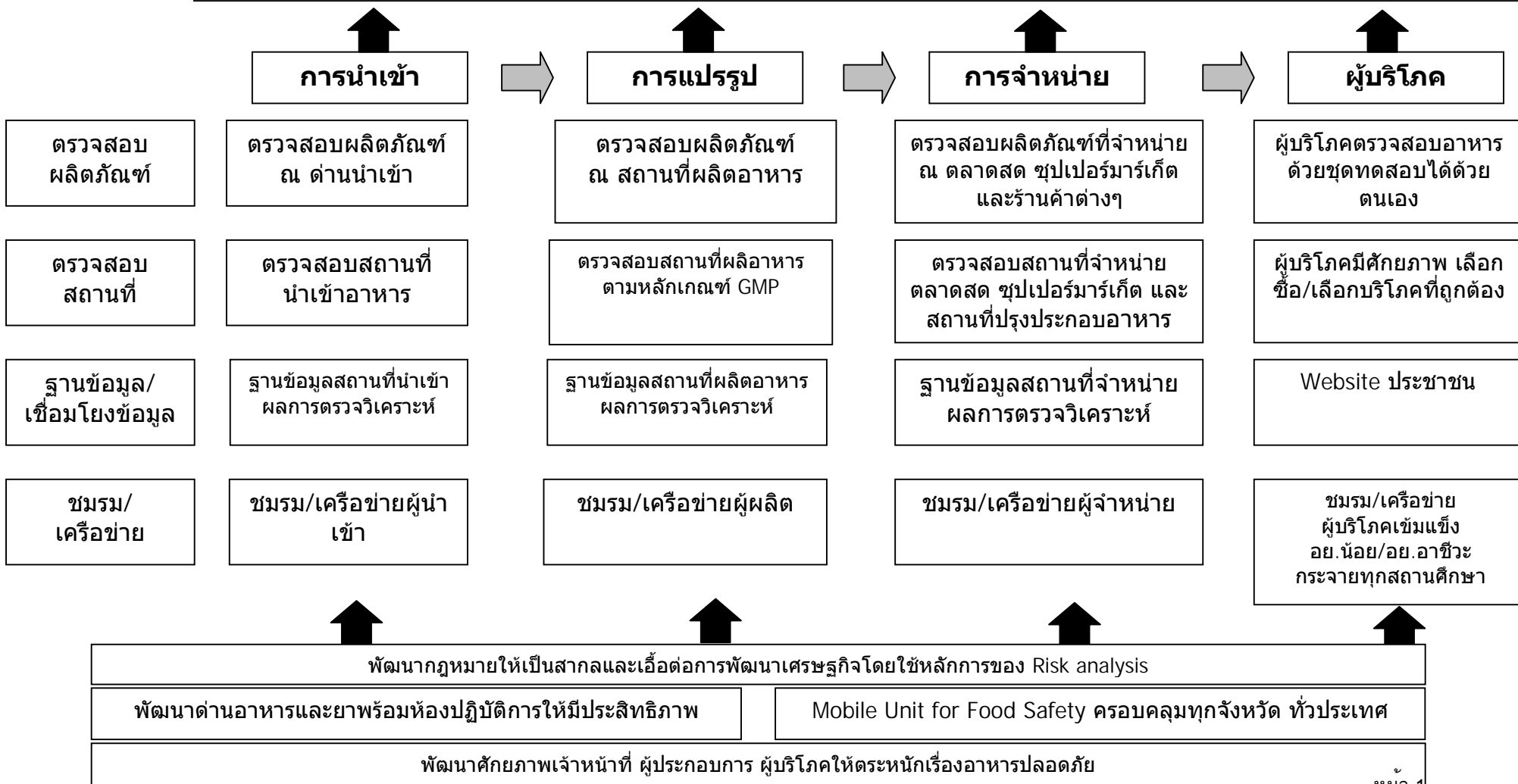
ผังแสดงการดำเนินงานความปลอดภัยด้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ปี 2548-2552 (Road Map of Food Safety)

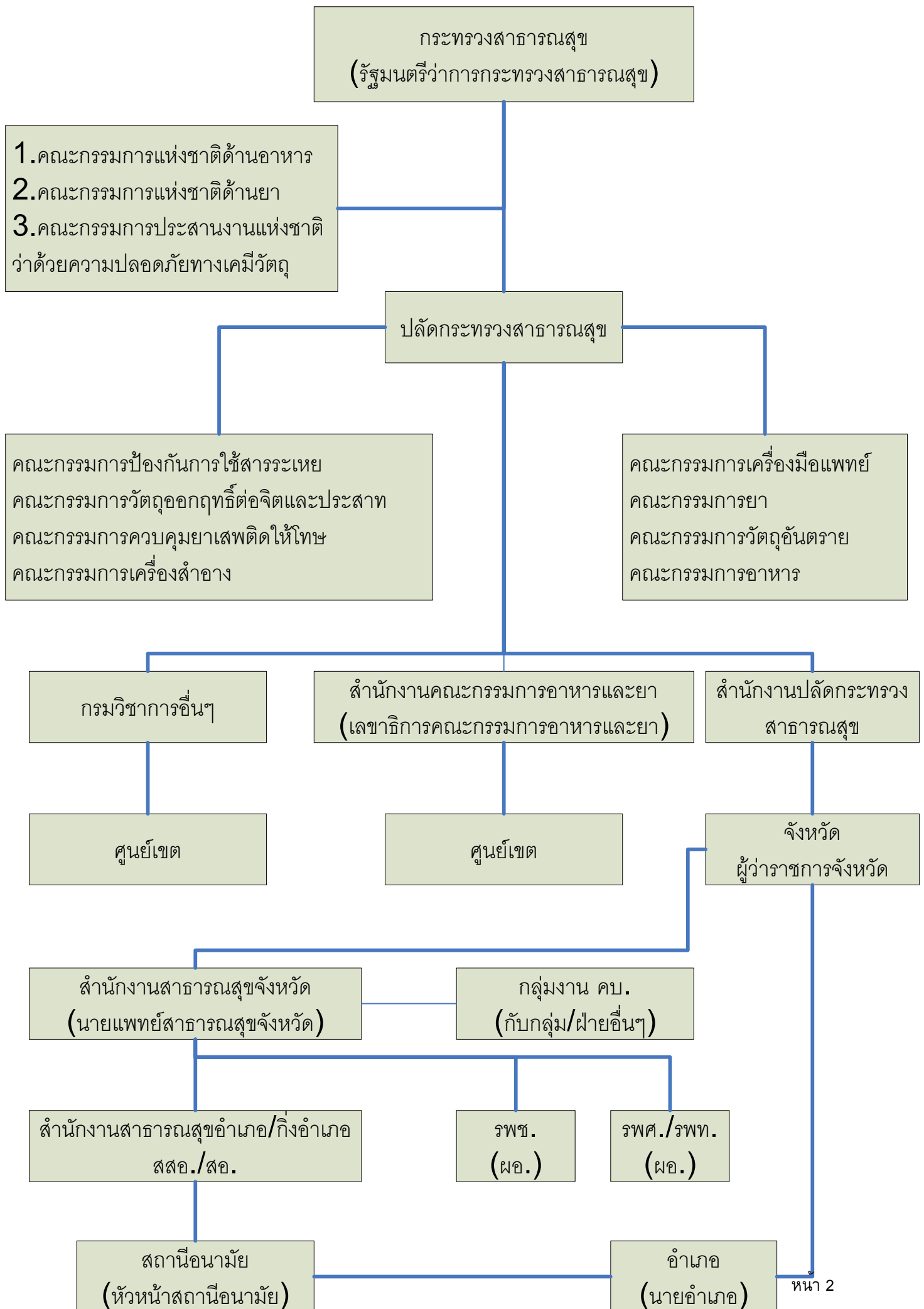
วิสัยทัศน์

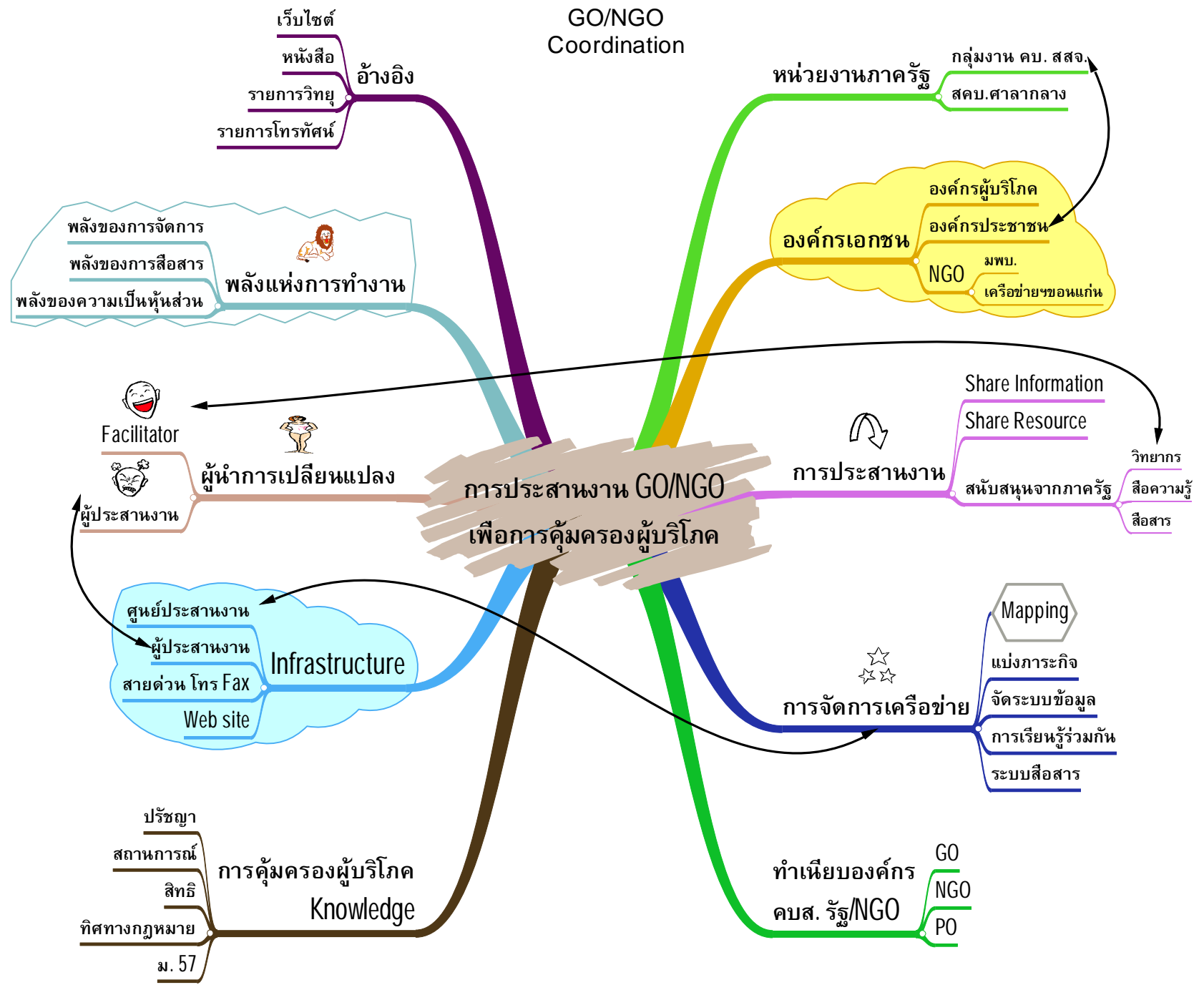
อาหารที่ผลิตและบริโภคในประเทศมีความปลอดภัยได้มาตรฐานทัดเทียมระดับสากล นำไปสู่การเป็นครัวอาหารของโลก

ผลลัพธ์

ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย/ มูลค่าการส่งออกอาหารเพิ่มเพิ่มขึ้น
อัตราการเกิดโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหารลดลง นำไปสู่เมืองไทยแข็งแรง

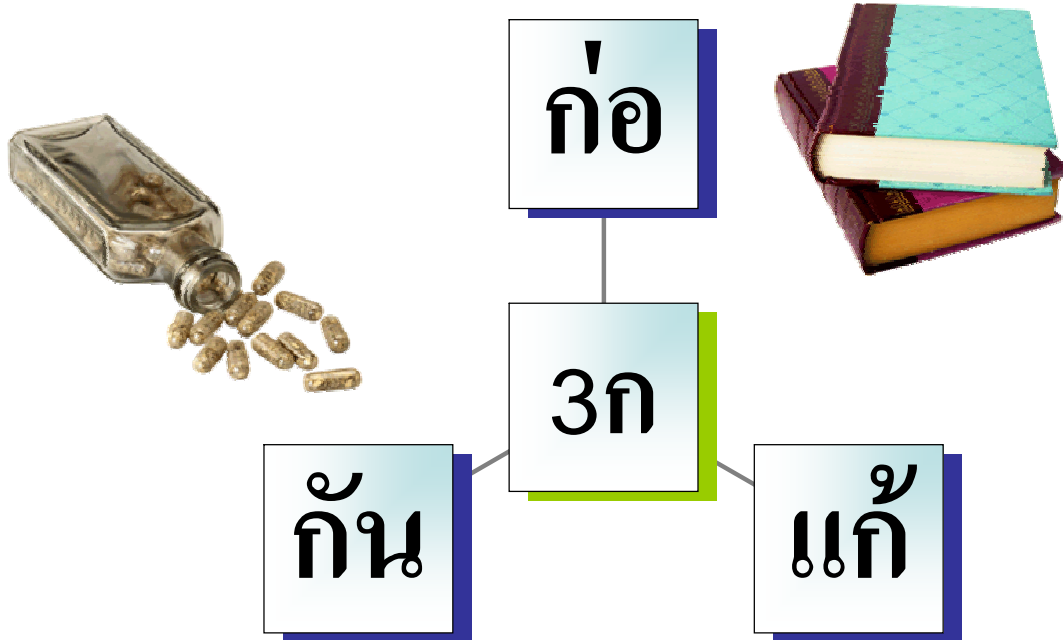






FOOD SAFETY

บทบาทเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในงาน คบส.



FOOD SAFETY

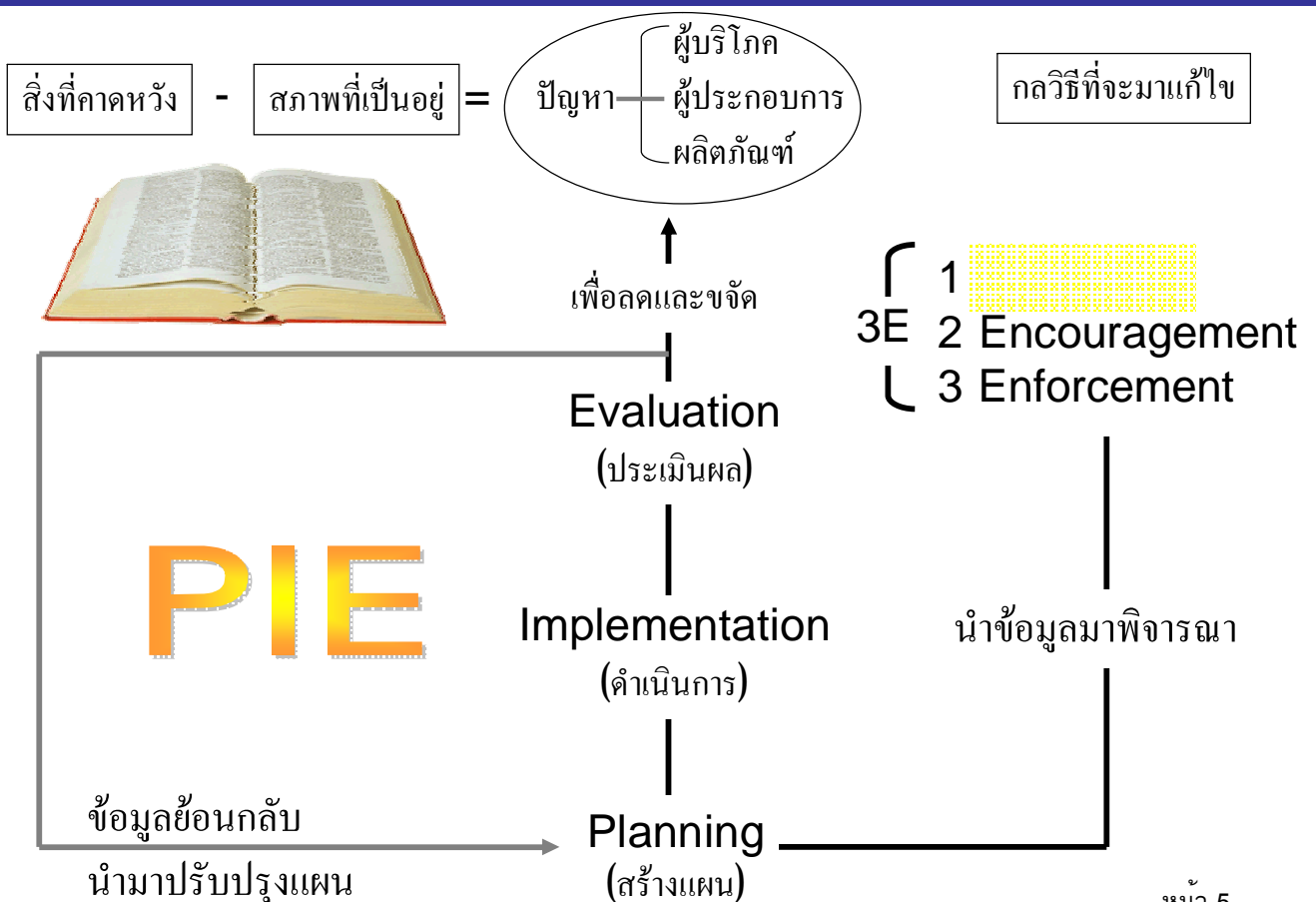
กลวิธีในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข 3E



การจัดลำดับความสำคัญของปัญหา (Priority Setting)

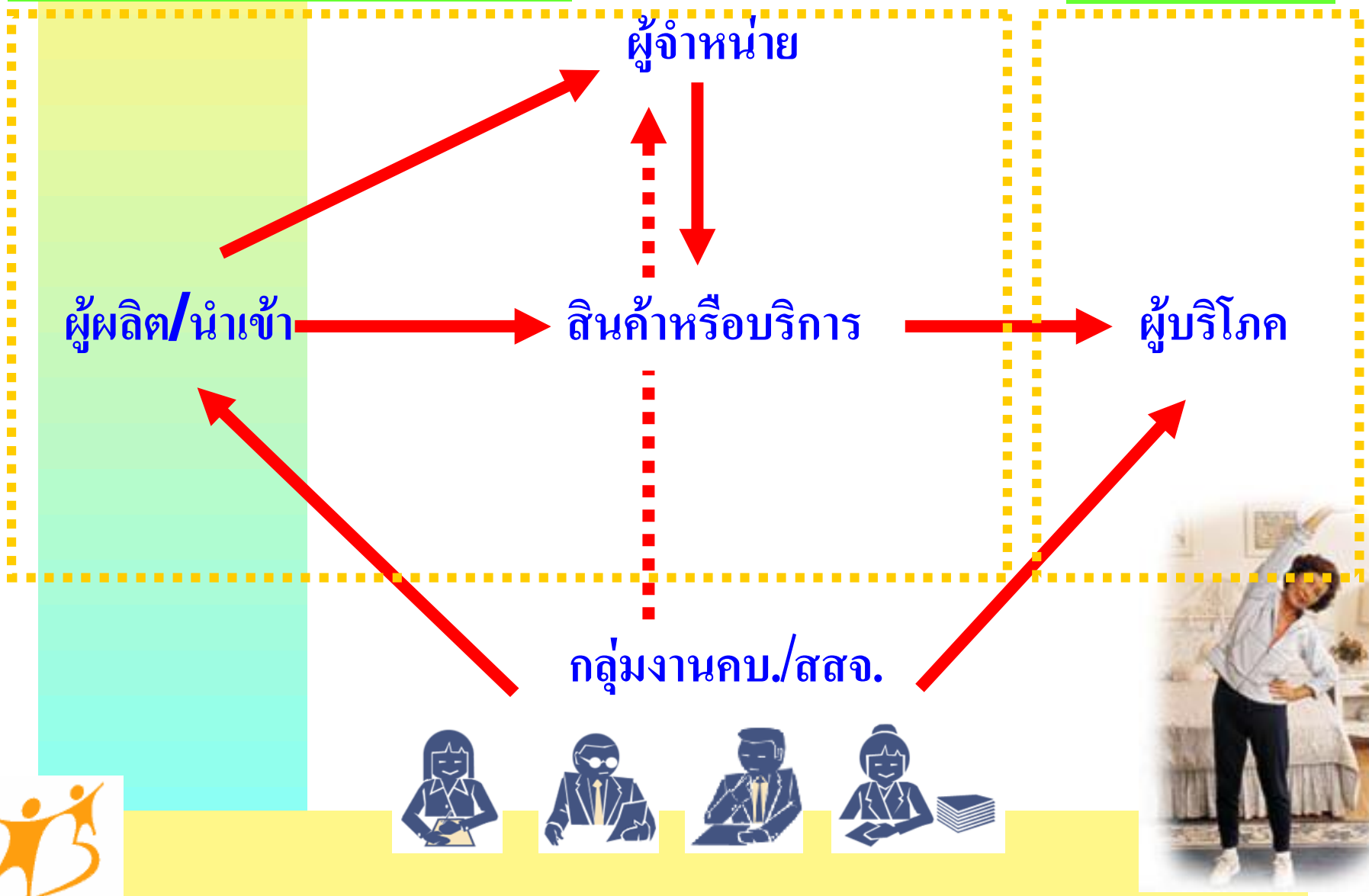
ผ่านเวทีการประชุม ระดมความคิดเห็น โดยอาศัยหลักฐานทางวิชาการ (evidence-base)

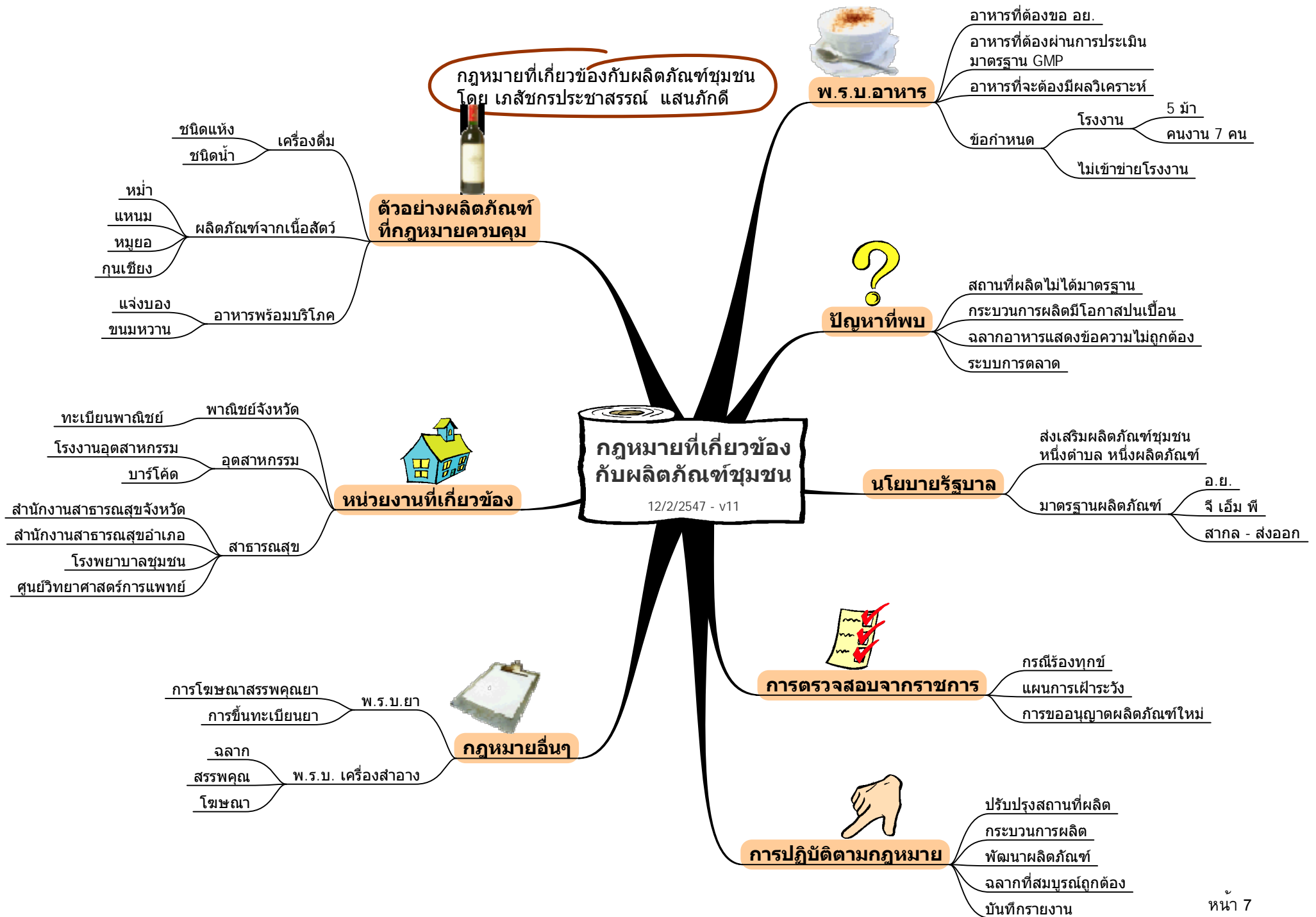
| Problems (ปัญหา) | Severity (รุนแรง) | Coverage (ความกว้าง) | Feasibility (เป็นไปได้) | Facilities (ความสะดวก) |
|---------------------|----------------------|-------------------------|----------------------------|---------------------------|
| ปัญหา 1 | / | | / | |
| ปัญหา 2 | | / | / | |
| ปัญหา 3 | | / | / | |



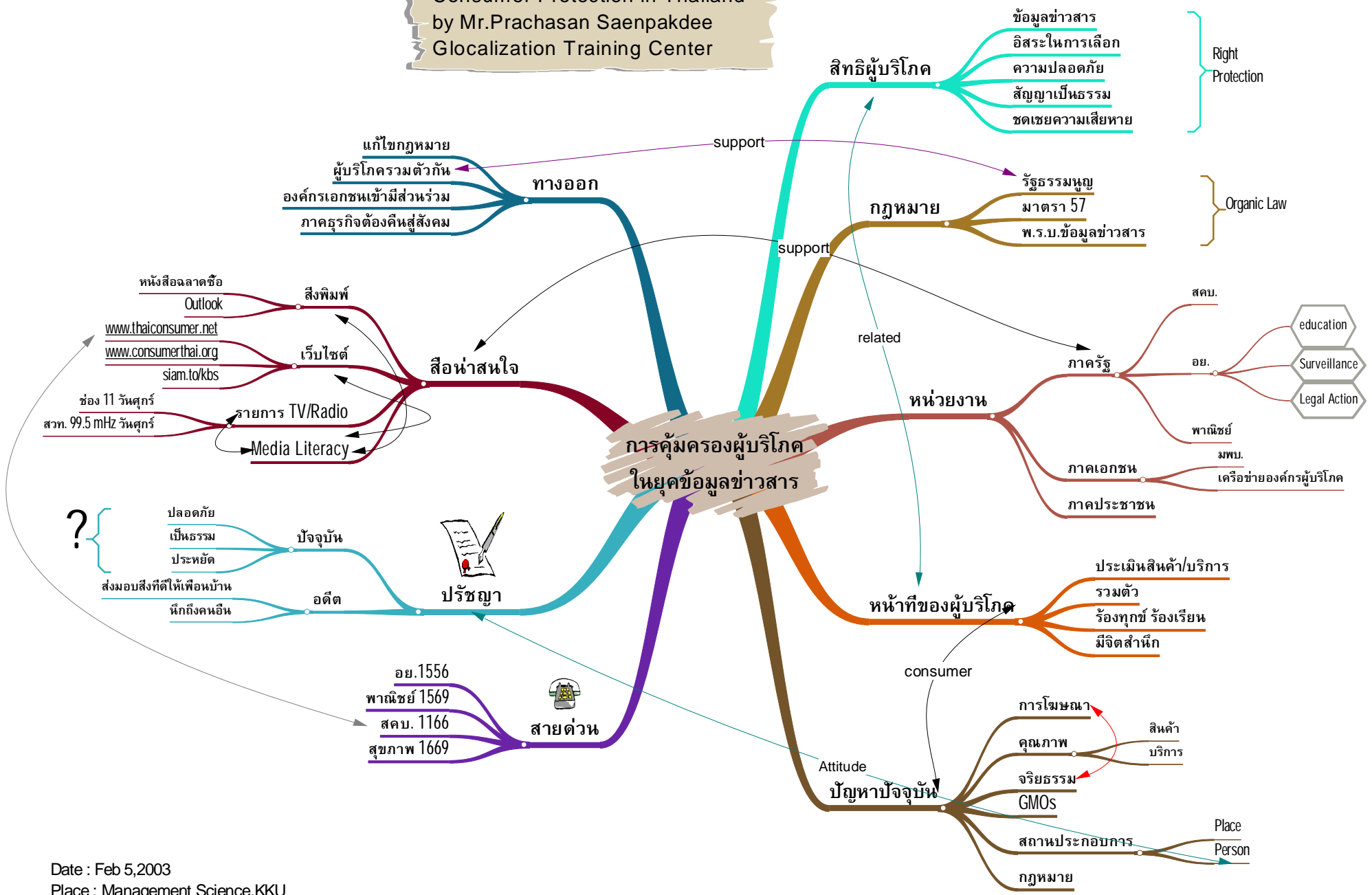
Food Safety/GMP/CFGT

ALC/SFDA





Consumer Protection in Thailand
by Mr.Prachasan Saenpakdee
Glocalization Training Center



Date : Feb 5,2003
Place : Management Science, KKU
e-mail : glocalization@thailand.com

ผู้บริโภครุ่นใหม่ต้องใส่ใจเรื่องสิทธิตามกฎหมาย
แผนภูมิความคิดโดย เกษชกรประชาสรรค์ แสนภักดี

- ผู้เสียหายได้รับการชดเชย ✓
- ต้องพิสูจน์ได้ว่าใครทำผิด ✓
- มีหน่วยงานรัฐประสานการชดเชย ✓
- ประเด็นชดเชยต้องชัดเจน ✓

ได้รับการชดเชย
ความเสียหาย

- ใช้แบบสัญญามาตรฐาน ✓
- ข้อความในสัญญาเป็นธรรม ✓
- เป็นไปตามกฎหมาย ✓
- มีหน่วยรับเรื่องแก้ปัญหา ✓

ได้รับความเป็นธรรม
จากสัญญา

สิทธิผู้บริโภค
ตามกฎหมาย

ได้รับข้อมูลข่าวสาร
ครบถ้วน

- ข้อมูลทั้งด้านประโยชน์ ✓
- ข้อมูลทั้งด้านผลเสีย ✓
- ข้อมูลจากรัฐ ✓
- ข้อมูลจากผู้ประกอบการ ✓

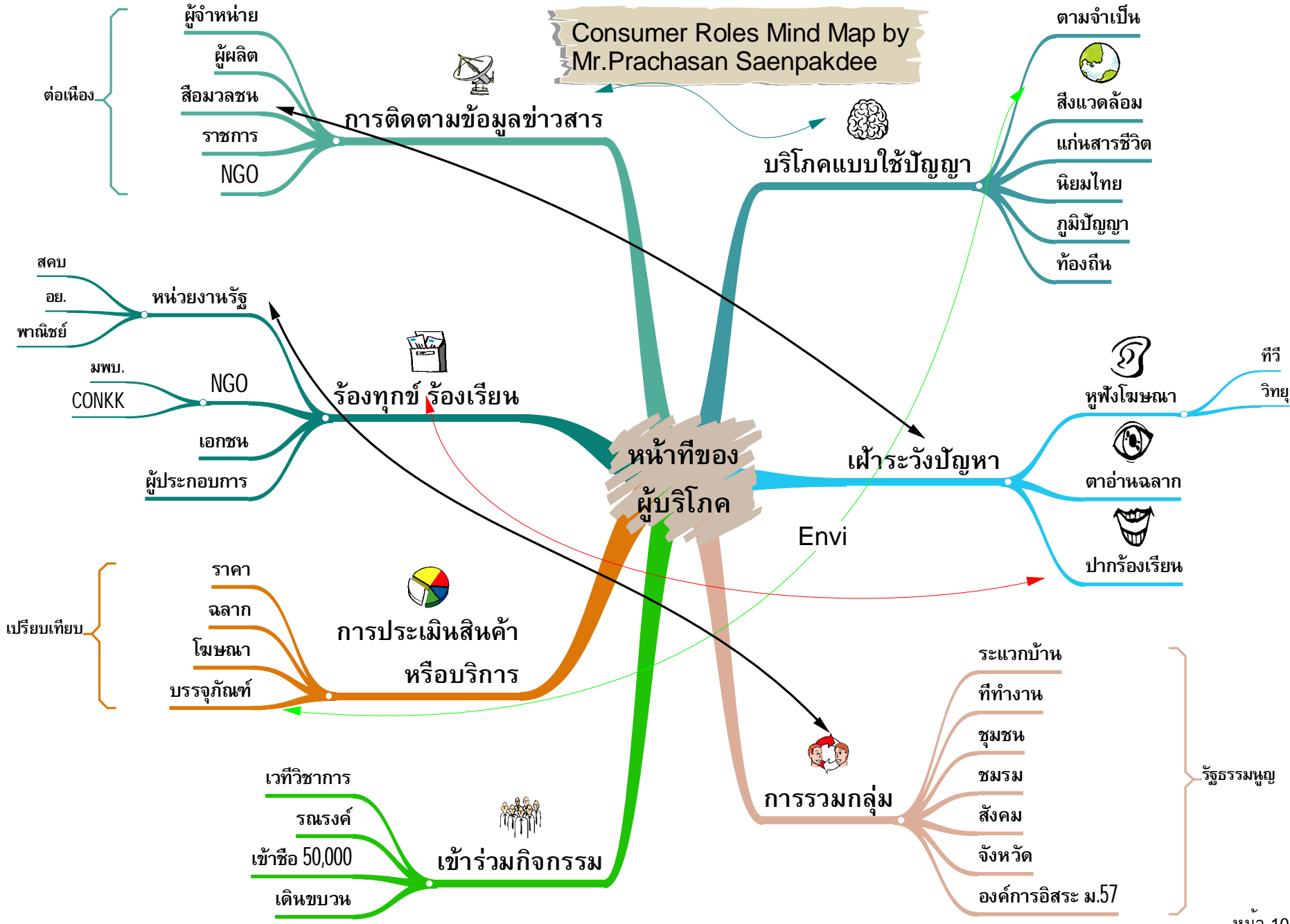
อิสระในการเลือก
ซื้อสินค้า/บริการ

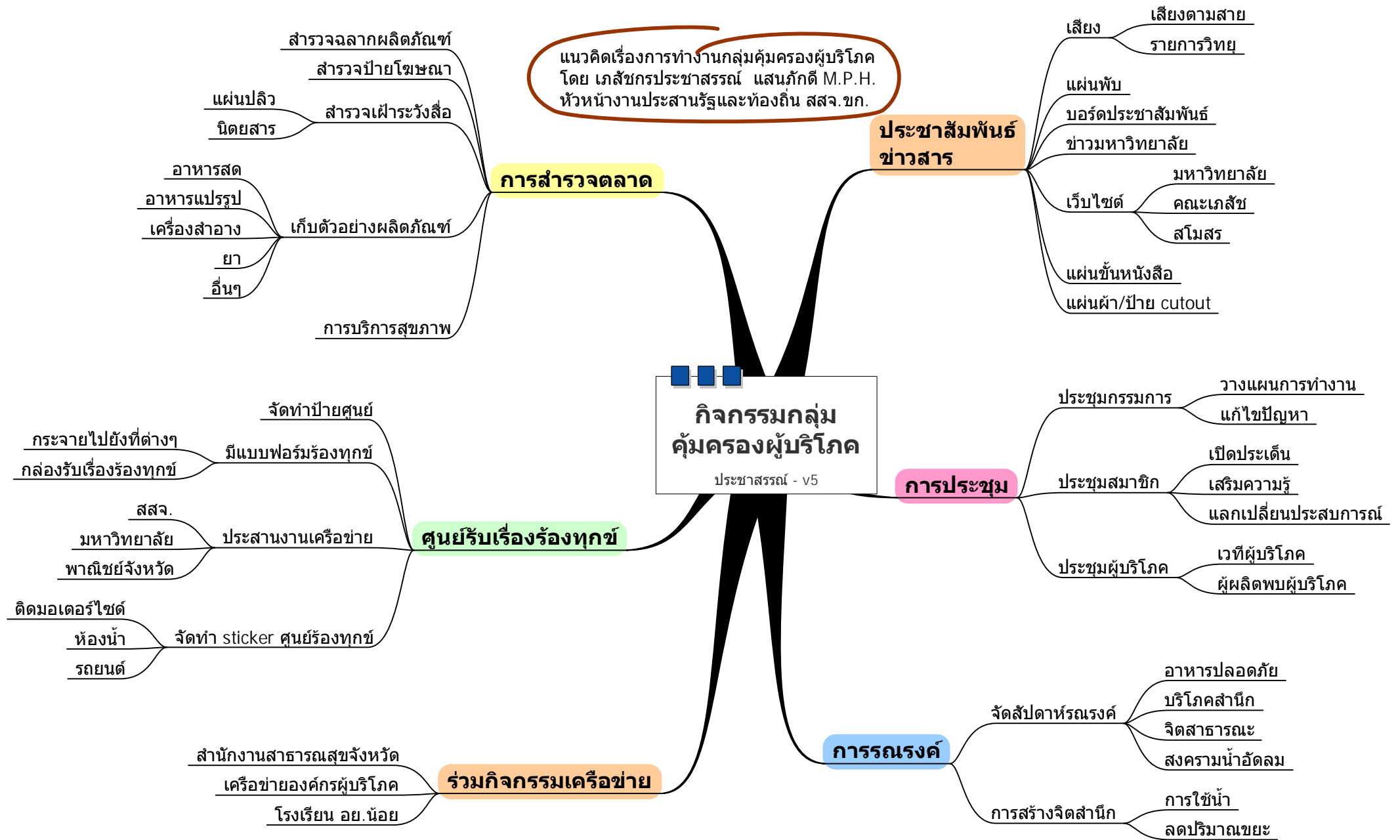
- สิทธิที่จะเลือกด้วยตนเอง ✓
- เลือกซื้อตามอิสระ ✓
- ต้องไม่ถูกบังคับจิตใจ ✓
- สร้างทางเลือกให้กับผู้บริโภค ✓

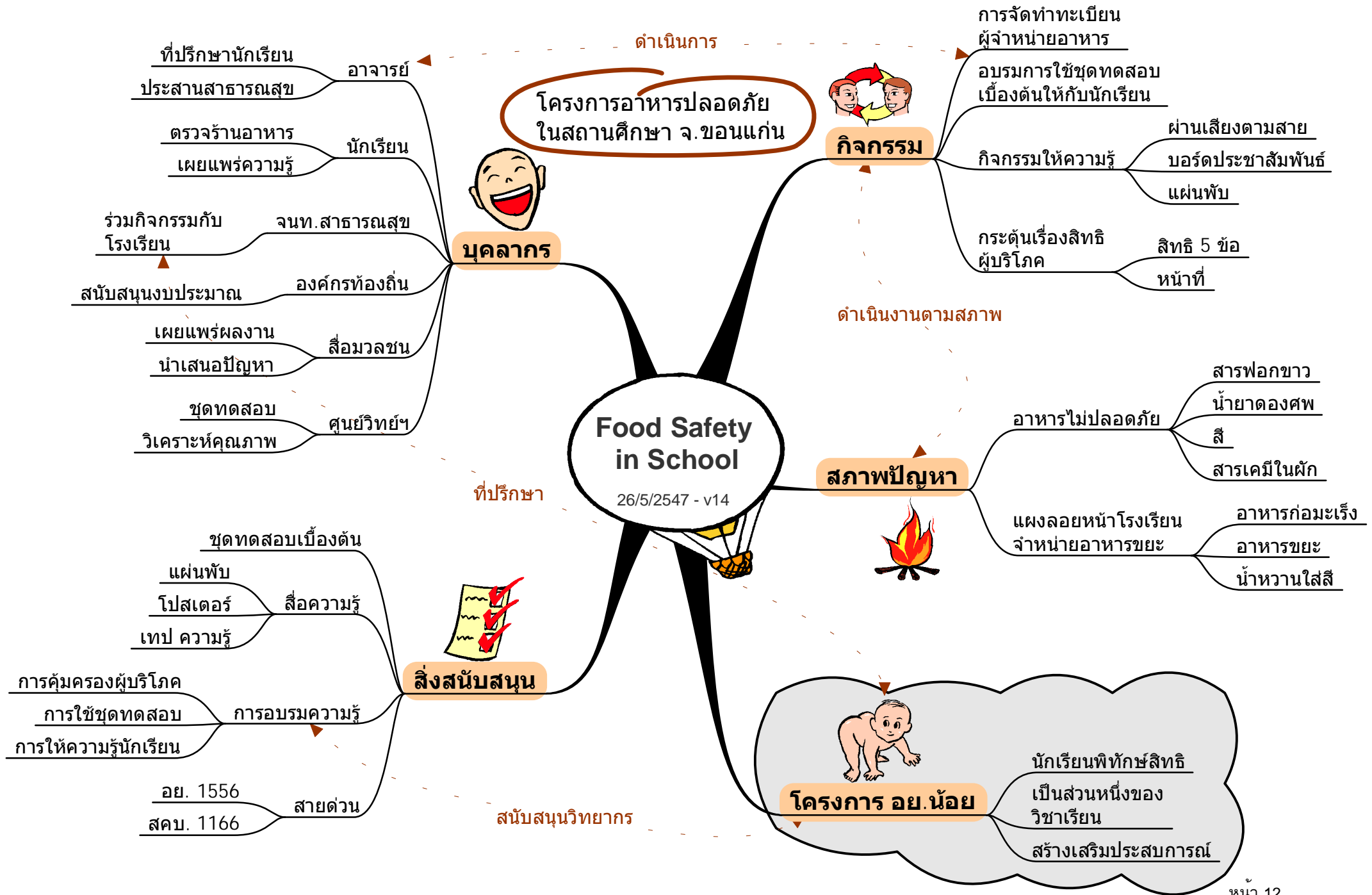
ได้รับความปลอดภัย
จากสินค้า/บริการ

- ต่อร่างกาย ✓
- ต่อสุขภาพ ✓
- จิตใจ ✓
- แต่ต้องไม่เกิดจากผู้บริโภค ✓

Consumer Roles Mind Map by Mr.Prachasan Saenpakdee





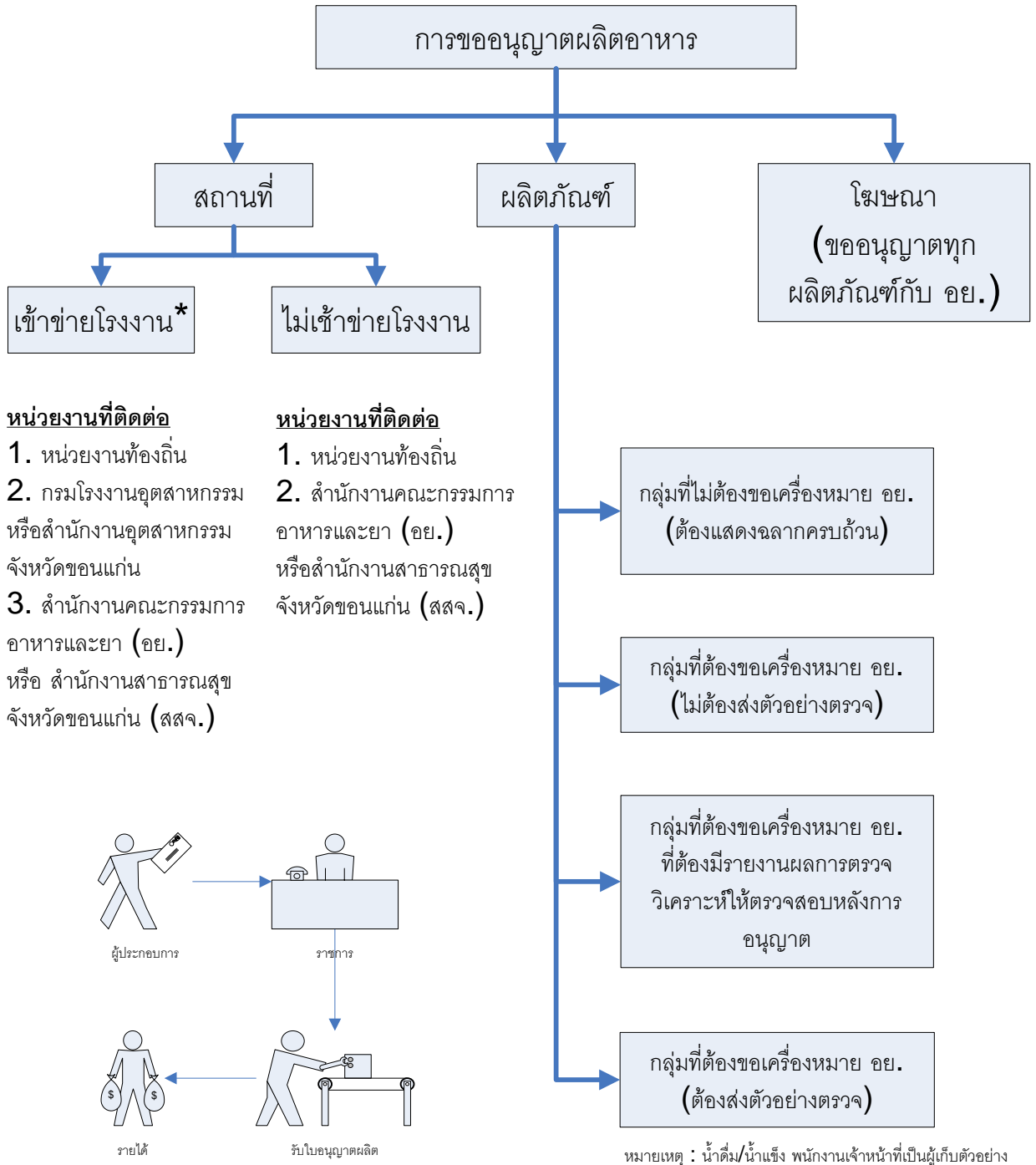


กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดขอนแก่น

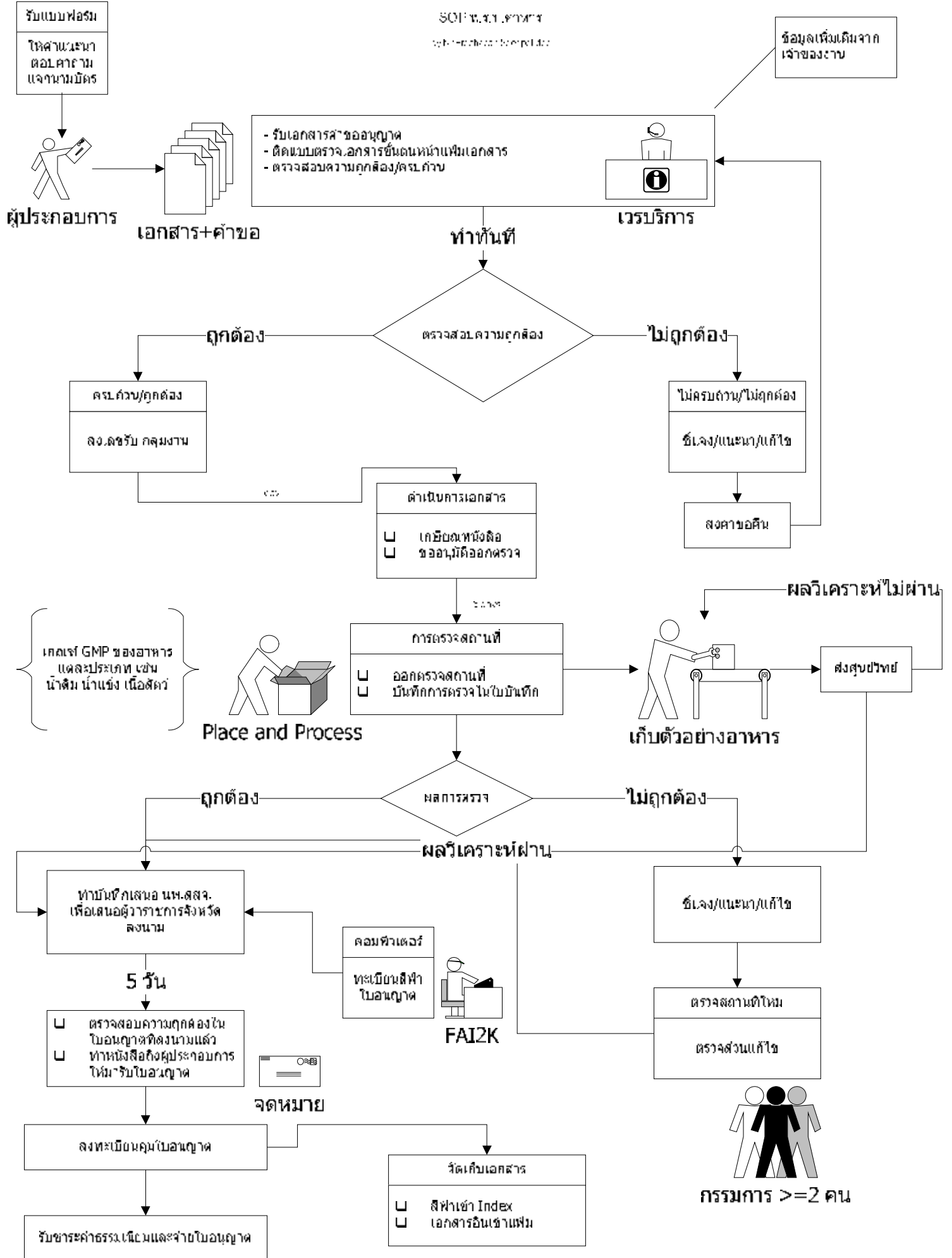
โทร. 0-4322-7725, โทรสาร 0-4322-4037

แผนภูมิแสดงเรื่องที่ต้องขออนุญาตเมื่อต้องการผลิตอาหารจำหน่าย

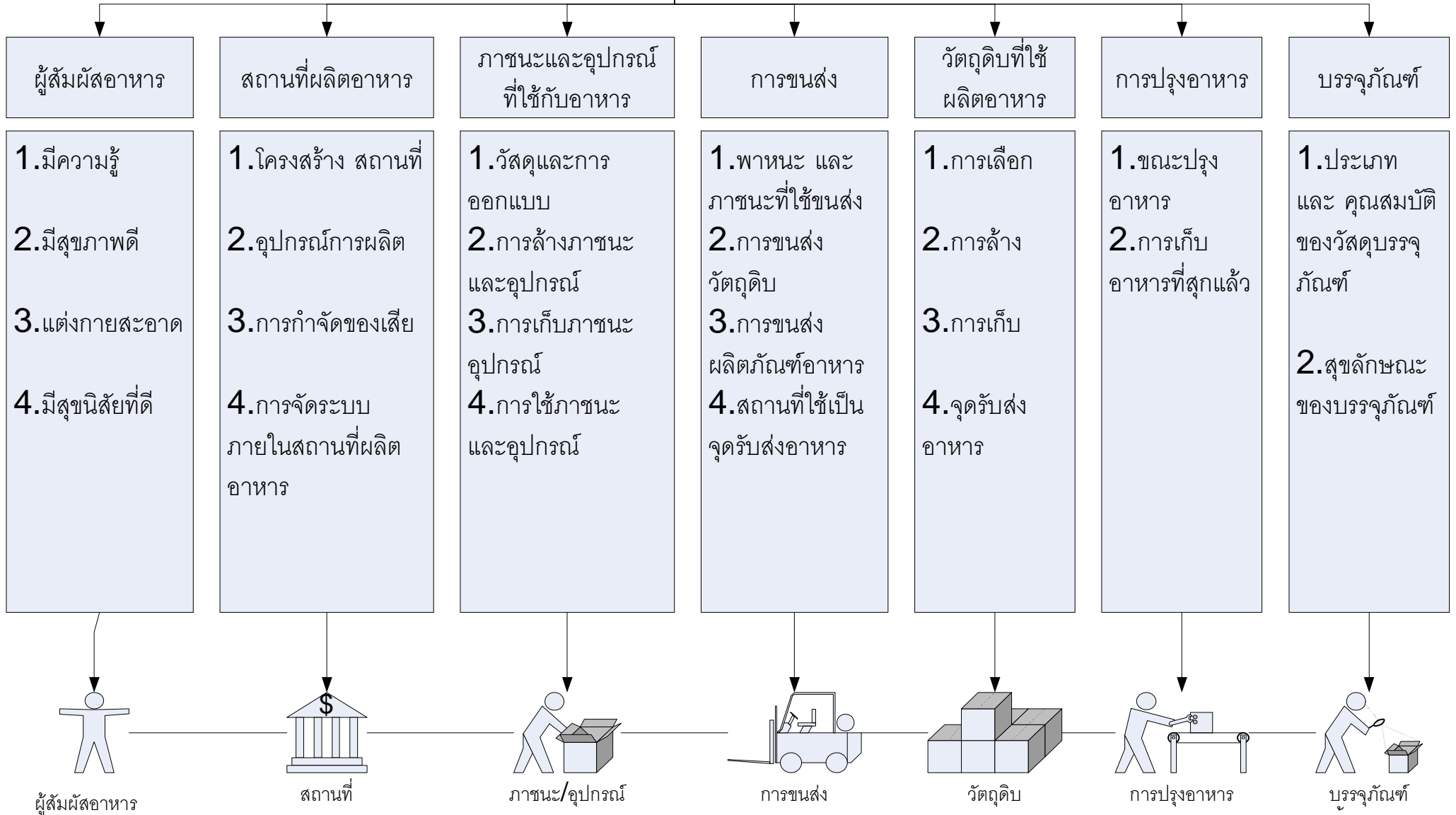


* โรงงาน หมายถึง สถานที่ผลิตที่มีเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิตคิดเป็นแรงม้าหรือเทียบเท่าตั้งแต่ 5 แรงม้า ขึ้นไป ใช้คนงานในการผลิตตั้งแต่ 7 คนขึ้นไป ในสายการผลิต (ไม่รวมผู้ที่ทำงานฝ่ายธุรการหรือส่วนอื่นๆ)

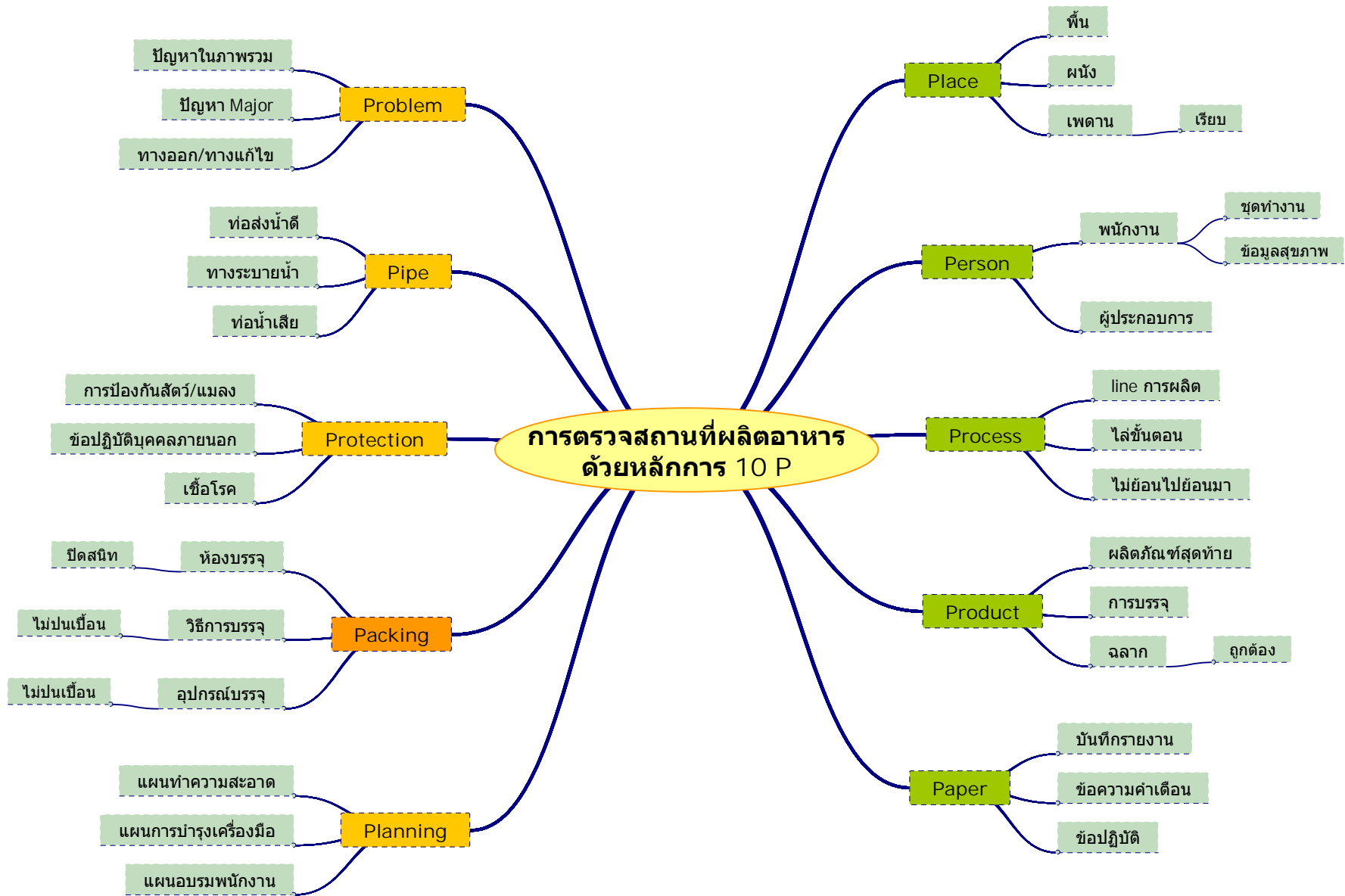
SOP for Food Act



กระบวนการผลิตอาหารให้มีคุณภาพ



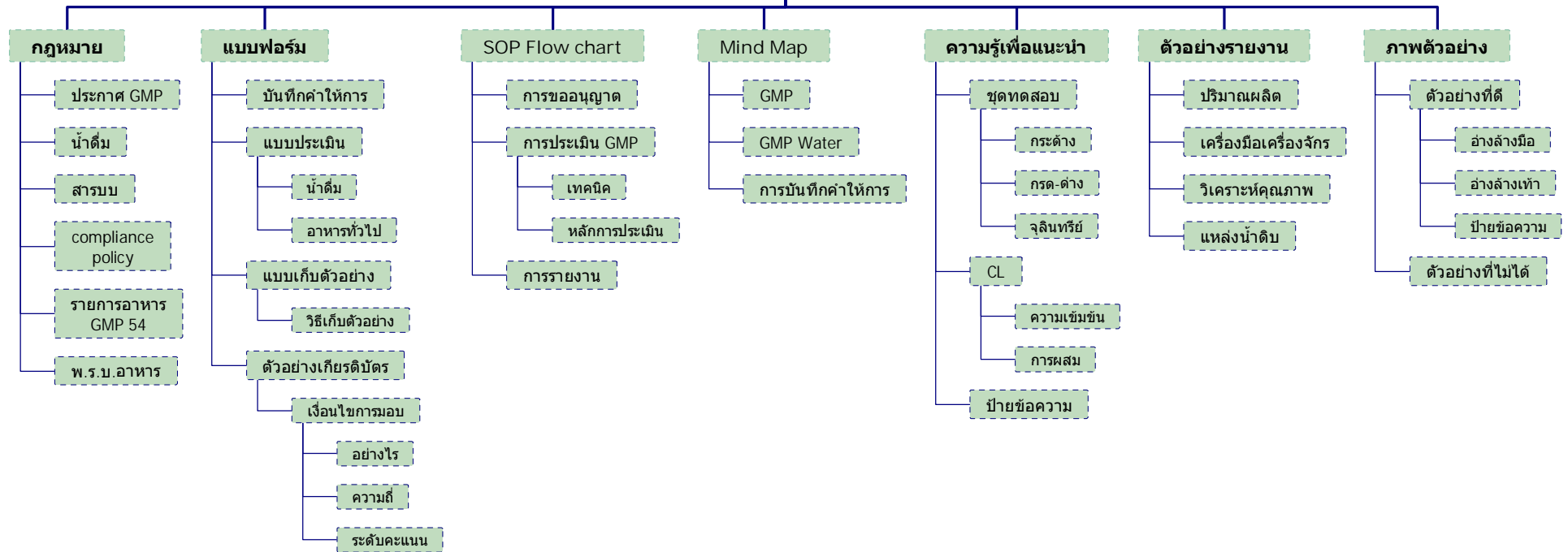
หลักการ 10 P สำหรับการตรวจสอบสถานที่

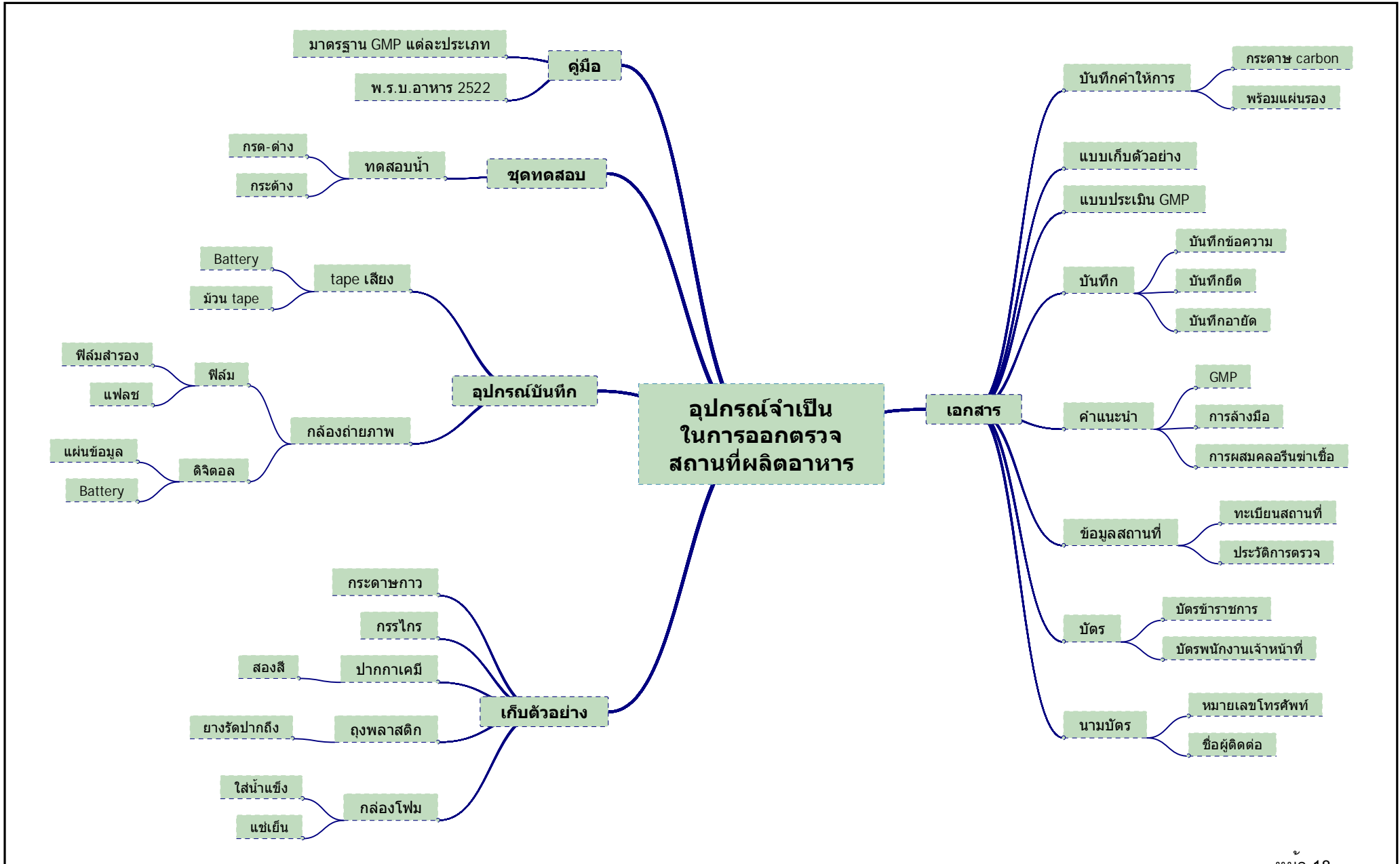


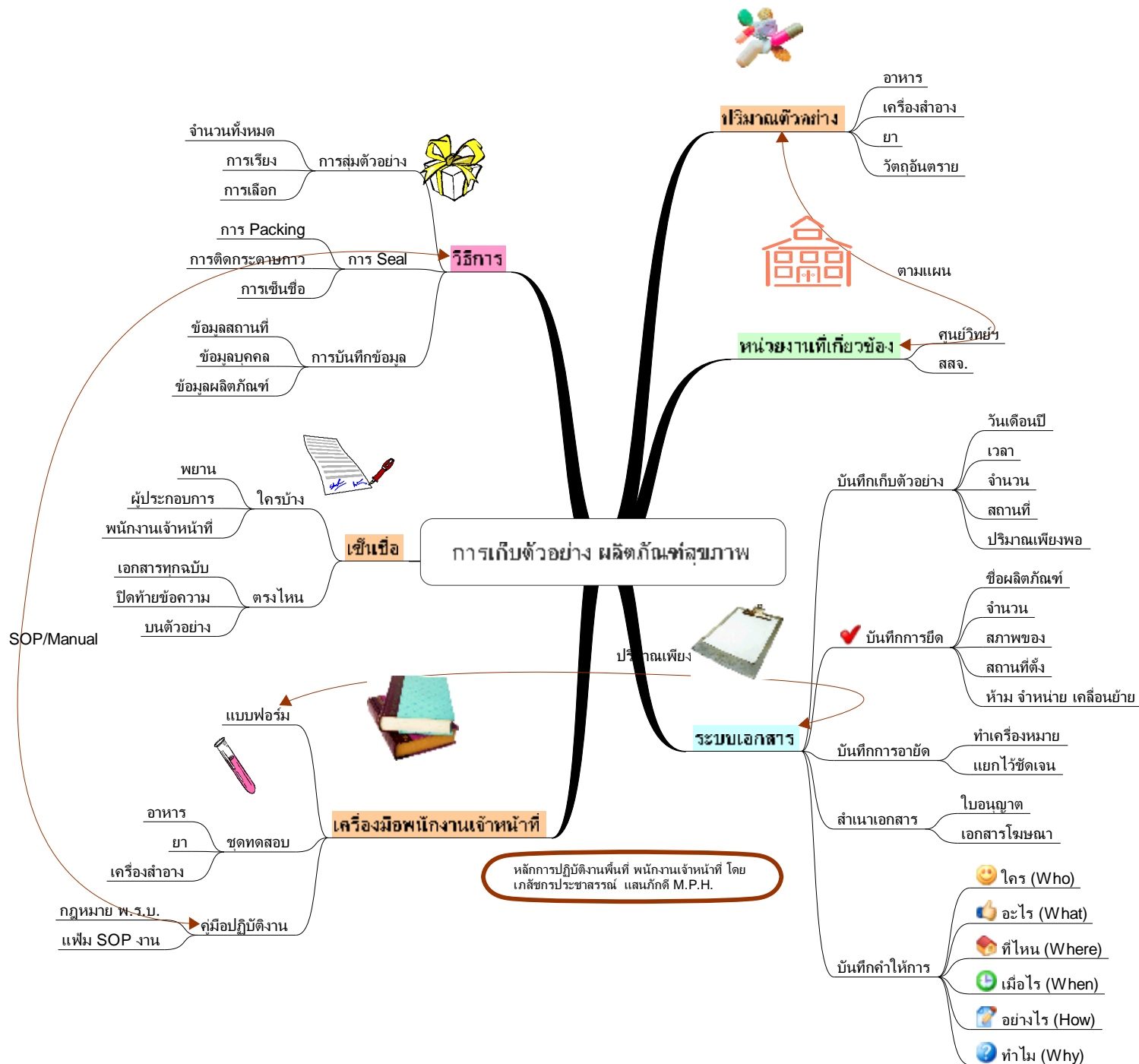
Mind Map โดย ภก. ประชาสรรณ แสนภักดี กลุ่มงาน คบ.

สสจ. ขอนแก่น

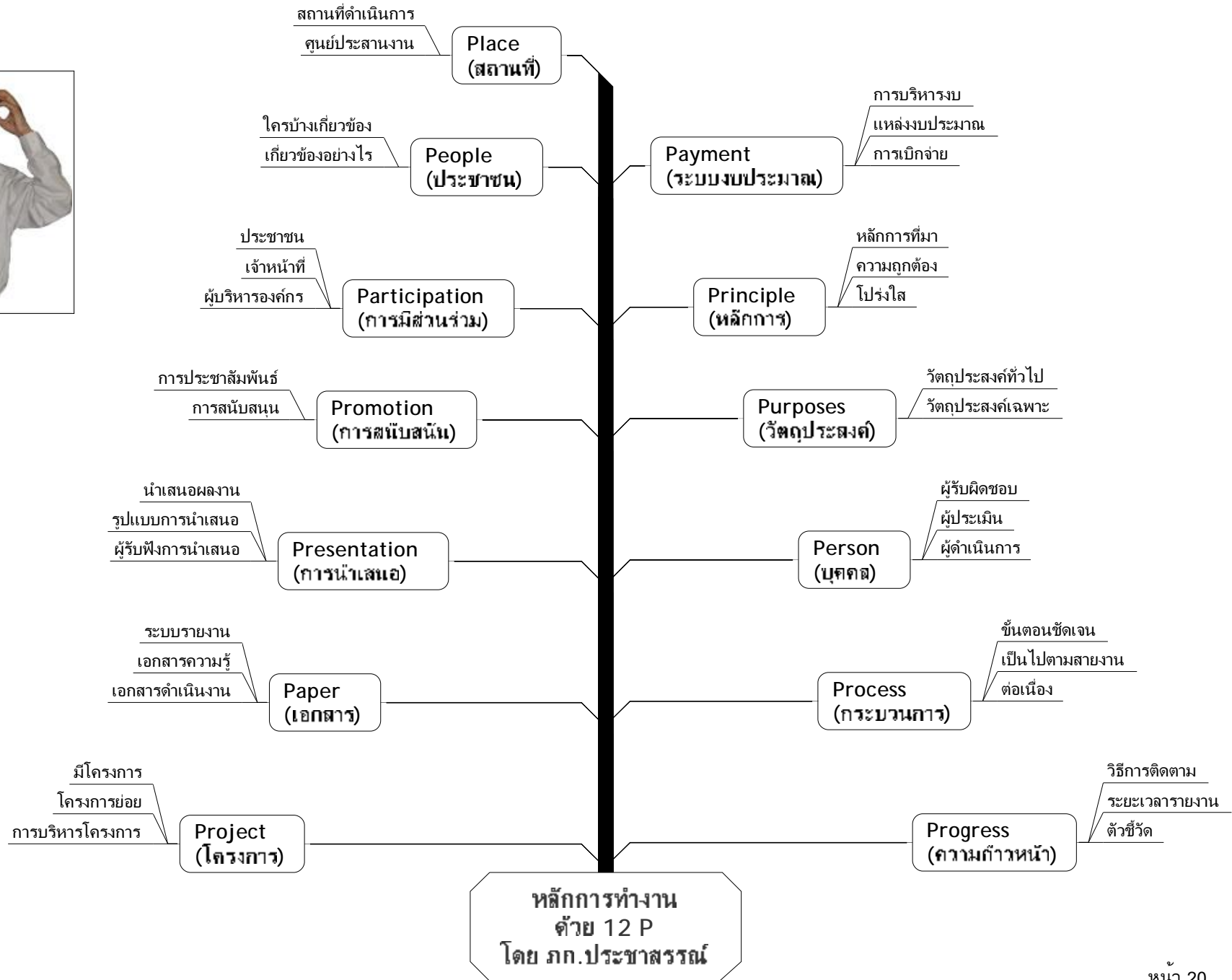
แฟ้ม GMP อาหาร พนักงานเจ้าหน้าที่อำเภอ



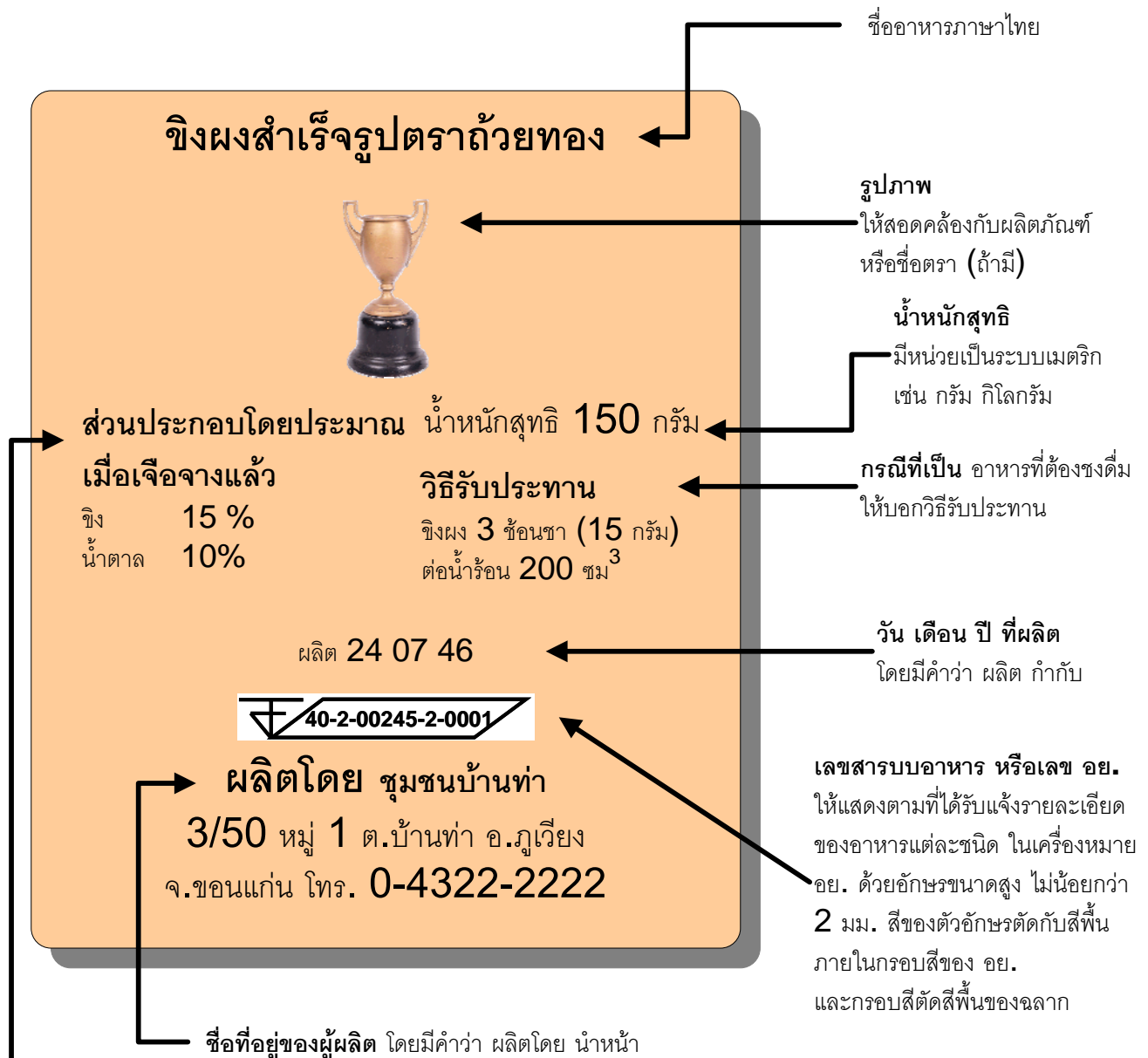




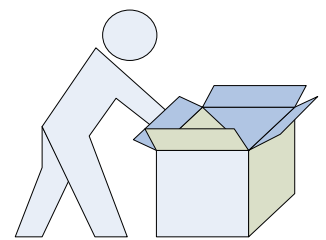
หลักการนิเทศติดตามงานเภสัชสาธารณสุขด้วย 12 P โดย เภสัชกรประชาสรรค์ แสนภักดี



ตัวอย่างฉลากเครื่องดื่ม : ชนิดผง



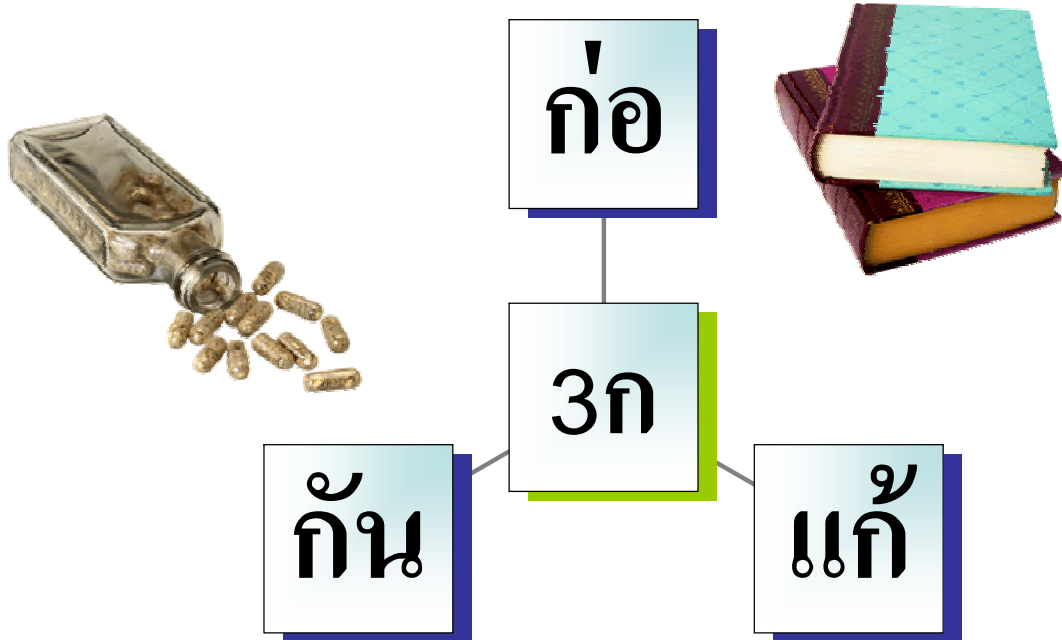
ส่วนประกอบของเครื่องดื่มผงต้องแสดงส่วนประกอบเมื่อเจือจางตามวิธีรับประทานที่แจ้งในฉลากแล้วโดยแจ้งเป็นร้อยละของน้ำหนักเรียงจากปริมาณมากไปน้อย



ตรวจสอบก่อนส่งขาย

FOOD SAFETY

บทบาทเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในงาน คบส.



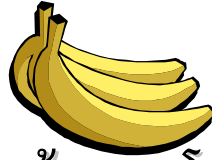
FOOD SAFETY

กลวิธีในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข 3E



ฉลากอาหาร

กล้วยอบน้ำผึ้ง



885464467544489

ตรา กล้วยหอมโนนรัง

ผลิตโดย กลุ่มแม่บ้านบ้านโนนรัง
เลขที่ 11 หมู่ 8 บ้านโนนรัง อ.โกสุม
จ.มหาสารคาม โทร.0-4332-4071

ส่วนประกอบโดยประมาณ
กล้วยหอม 90% น้ำตาล 10%

เก็บในที่เย็นและแห้ง

ผลิตวันที่ 9 เมษายน 2545
ควรบริโภคก่อน 9 พฤษภาคม 2545



40-2-00245-2-0001

บรรจุ 15 ชิ้น (300 กรัม)



40

จังหวัดขอนแก่น

2

หน่วยงานที่อนุญาตสถานที่

00245

ลำดับที่ 2 ปี พ.ศ. 2545

2

หน่วยงานออกใบอนุญาต

0001

อาหารลำดับที่ ๆ

ช่วยกันเฝ้าระวังฉลากอาหารปลอม

การคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ
Health Product Consumer Protection

อาหารปนเปื้อนสารเคมี...
อันตราย

Powerpoint by
 Mr.Prachasan Saenpakdee M.P.H.
 หัวหน้างานประสานรัฐและท้องถิ่น สสจ.ขอนแก่น



สารบอแรกซ์

มีลักษณะเป็นผงสีขาวมีชื่ออื่นๆ อีก
 เช่น น้ำประสานทอง สารขาวดอก
 ผงกันบูด เฟ้งแซ ผงเนื้อนุ่ม



สารบอแรกซ์

- สารบอแรกซ์ เป็นสารที่ใช้ในอุตสาหกรรม เช่น
 - ทำแก้ว เพื่อทำให้ทนความร้อน
 - เป็นสารประสานในการเชื่อมทอง
 - เป็นสารหยุดยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อราในแป้งท้าว เป็นต้น
- แต่เมื่อกำกนมาผสมในอาหาร เพื่อให้อาหารมีความหยุ่นกรอบ คงตัวได้นาน ไม่บูดไม่เสียง่าย
- อาหารที่มักพบว่ามีสารบอแรกซ์ ได้แก่ หมูบด ลูกชิ้น ทอดมัน หมูสด เนื้อสด ไส้กรอก ผลไม้ดอง ทับทีมกรอบ ลอดช่อง เป็นต้น

พิษของ สารบอแรกซ์

เกิดได้สองกรณี คือ

1. แบบเฉียบพลัน จะมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน อูจจาระร่วง อ่อนเพลีย ปวดศีรษะ หงุดหงิด ผิวหนังอักเสบ ผมร่วง
2. แบบเรื้อรัง จะมีอาการอ่อนเพลีย เบื่ออาหาร ผิวหนังแห้ง หน้าตาบวม เยื่อตาอักเสบ ตับไตอักเสบ

สารบอแรกซ์

คำแนะนำ

1. ผู้บริโภคไม่ซื้อเนื้อหมูที่ผิดปกติจากธรรมชาติ
2. หลีกเลี่ยงสารบอแรกซ์ในอาหาร โดย ไม่ซื้อหมูบดสำเร็จรูป ควรซื้อเป็นชิ้นแล้วนำมาบดหรือสับเอง
3. ไม่กินอาหารที่มีลักษณะกรอบแข็ง หรืออยู่ได้นานผิดปกติ

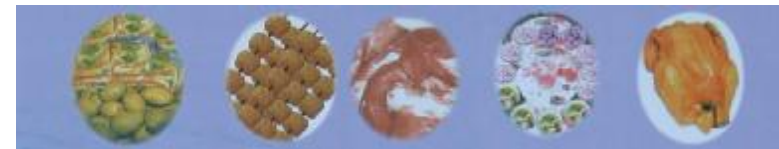
สารบอแรกซ์

- โทษของการผลิตหรือจำหน่ายอาหารซึ่งปนเปื้อนสารบอแรกซ์ ถือเป็น การฝ่าฝืน พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 25(1) เป็น อาหารไม่บริสุทธิ์ ตามมาตรา 26(1) มีโทษตามมาตรา 58 ต้อง ระวังโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือ ทั้งจำทั้งปรับ



การทดสอบ โดยใช้ชุดทดสอบบอแรกซ์ของ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

- สับเนื้อเป็นชิ้นเล็กๆ
- เติมน้ำยาทดสอบบอแรกซ์จนและกวนให้เข้ากัน
- จุ่มกระดาษขมิ้นให้เปียกครึ่งแผ่น
- นำกระดาษขมิ้นไปตากแดดนาน 10 นาที
- คู่มือ ถ้ากระดาษขมิ้นมีสีแดง แสดงว่าตัวอย่างมีบอแรกซ์ปนอยู่



สารกันเชื้อรา (กรดซาลิซิลิก)



กรดซาลิซิลิก

สารกันเชื้อรา หรือสารกันบูด เป็น กรดที่มีอันตรายต่อร่างกายมาก ซึ่งผู้ผลิตอาหารบางรายนำมาใส่ เป็นสารกันเสียในอาหารแห้ง เพื่อป้องกันเชื้อราขึ้น

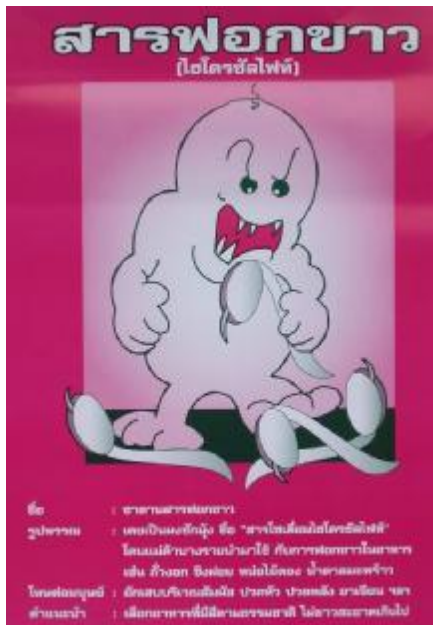


กรดซัลฟิติก

- อาหารที่มักพบว่ามีสารกันรา ได้แก่ น้ำผักดอง น้ำดองผลไม้ แหนม หมูยอ เป็นต้น
- พิษของสารกันรา เมื่อกินเข้าไปจะทำลายเซลล์ในร่างกายให้ตาย หากกินเข้าไปมากๆ จะทำลายเยื่อบุกระเพาะอาหารและลำไส้ ทำให้เป็นแผลในกระเพาะอาหารและลำไส้ได้ ความดันโลหิตต่ำจนช็อกได้ หรือ ในบางรายที่กินเข้าไปไม่มากแต่แพ้ จะทำให้เป็นผื่นคันขึ้นตามตัว อาเจียน หูอื้อ มีไข้
- หลีกเลี่ยงพิษจากสารกันราได้โดย เลือกกินอาหารที่สดใหม่ ไม่กินอาหารหมักดอง หรือเลือกซื้ออาหารจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ รับการรับรองคุณภาพ มีเครื่องหมาย อย.

สารฟอกขาว

- อาหารที่มักพบว่ามีสารฟอกขาว ได้แก่ ถั่วงอก ชিংฝอย ยอดมะพร้าว กระถ่อน หน่อไม้ดอง น้ำตาลมะพร้าว ทูเรียนกวน
- อันตรายของสารฟอกขาวคือ เมื่อสัมผัสโดยตรงจะทำให้ผิวหนังอักเสบเป็นผื่นแดง และถ้ากินเข้าไปจะทำให้เกิดการอักเสบในอวัยวะที่สัมผัสอาหาร เช่น ปาก ลำคอ กระเพาะอาหาร เกิดอาการปวดหลัง ปวดศีรษะ อาเจียน แน่นหน้าอก หายใจไม่สะดวก ความดันโลหิตลดลง และหากกินมากอาจเสียชีวิตได้
- หลีกเลี่ยงสารฟอกขาวได้โดยการเลือกกินอาหารที่มีสีใกล้เคียงธรรมชาติ ไม่ขาวจนเกินไป



สารฟอกขาว

สารฟอกขาวหรือผงซักฟอก หรือ สารโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (Sodium Hydrosulfite) เป็นสารเคมีที่ใช้ฟอกแห อวน แต่แม่ค้าบางรายนำมาใช้ฟอกขาวในอาหาร เพื่อให้มีสีขาว ซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพ



สารฟอร์มาลีน

สารฟอร์มาลีน (Formalin) หรือน้ำยาจืดศพเป็นสารอันตรายที่แม่ค้าบางรายนำมาใช้ราดอาหารสด เพื่อให้คงความสดอยู่ได้นาน ไม่บูดเน่าง่าย





- ในท้องตลาดผู้บริโภคเคยเห็นหมูเนื้อแดงซึ่งมีแต่เนื้อล้วนๆ ไม่มีมันเลย ซึ่งมาจากความต้องการของผู้บริโภค ที่ต้องการเนื้อแดงล้วนๆ ไม่มีมันเลย ผู้เลี้ยงจึงให้หมูกินสารเคมีชื่อ ซาลูตามอล
- ซาลูตามอล เป็นยาสำคัญที่ใช้ในผู้ป่วยที่เป็นโรคหอบหืด ช่วยในการขยายหลอดลมและมีฤทธิ์ช่วยกระตุ้นการเต้นของหัวใจ เมื่อมีการนำสารซาลูตามอลไปใช้เร่งเนื้อแดงในหมู โดยให้หมูกินสารนี้ เมื่อตกค้ำงมาถึงผู้บริโภค อาจมีผลข้างเคียงทำให้มีอาการมือสั่น กล้ามเนื้อกระตุก ปวดศีรษะ หัวใจเต้นผิดปกติ ภาวะวณกระวาย วิงเวียนศีรษะ บางรายมีอาการเป็นลม คลื่นไส้อาเจียน เป็นอันตรายมากสำหรับผู้ที่เป็นโรคหัวใจ ความดันโลหิตสูง ผู้ป่วยเบาหวาน หญิงมีครรภ์