

แนวทางการพัฒนา

การดำเนินงานตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อน



กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา



วัตถุประสงค์

- เพื่อทำความเข้าใจในระบบการทำงานให้เป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน
- เพื่อให้การดำเนินงานถูกต้อง สะดวกรวดเร็ว และชัดเจน
- เพื่อเชื่อมโยงและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระบบการทำงานร่วมกัน
ให้การทำงานมีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น
- เพื่อให้ผลงานตรงกับเป้าหมายที่กำหนด (ไม่ถูกตัดตัวอย่างทิ้ง)



ขั้นตอนการดำเนินงานตรวจสอบปนเปื้อน

- การเก็บตัวอย่างอาหารและการเขียนใบนำส่ง
- การเก็บรักษาตัวอย่างอาหารก่อนส่งตรวจ
- การตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อน
- การลงผลการตรวจวิเคราะห์ในรูปแบบฟอร์ม
- การส่งรายงานผลผ่านระบบ One drive



ตัวอย่างอาหารที่ส่ง MU

- ผัก/ผลไม้สด
- เกลือเสริมไอโอดีน
- น้ำมันทอดซ้ำ
- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์



1. ปัญหาที่พบในการเก็บตัวอย่าง อาหารและการเขียนใบนำส่ง (การกรอกแบบฟอร์ม)



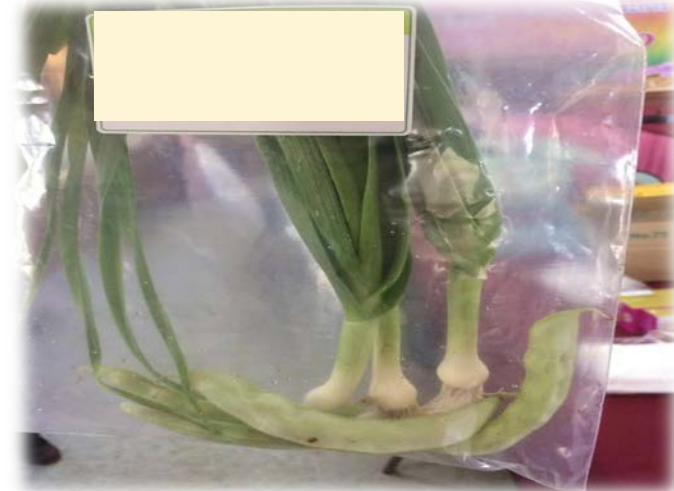
1.1 การเก็บตัวอย่างอาหาร



ตัวอย่างผัก/ผลไม้ (ยาฆ่าแมลง)

การเก็บตัวอย่างน้อยเกินไป/
ตัวอย่างเน่าเสีย

การเก็บตัวอย่างปะปนในถุงเดียวกัน



ควรเก็บปริมาณ 100 กรัมขึ้นไป



ตัวอย่างเกลือเสริมไอโอดีน (I-READER)

○ การแบ่งเก็บตัวอย่าง (ไม่มีซองบรรจุภัณฑ์)

**ยกเว้นในกรณีที่กรอกรายละเอียด
ในใบนำส่งอย่างถูกต้องครบถ้วน

○ การเก็บตัวอย่างที่ไม่ตรงกลุ่มเป้าหมาย (ไม่ใช่เกลือเสริมไอโอดีน)

○ ควรเก็บมาทั้งซองบรรจุภัณฑ์



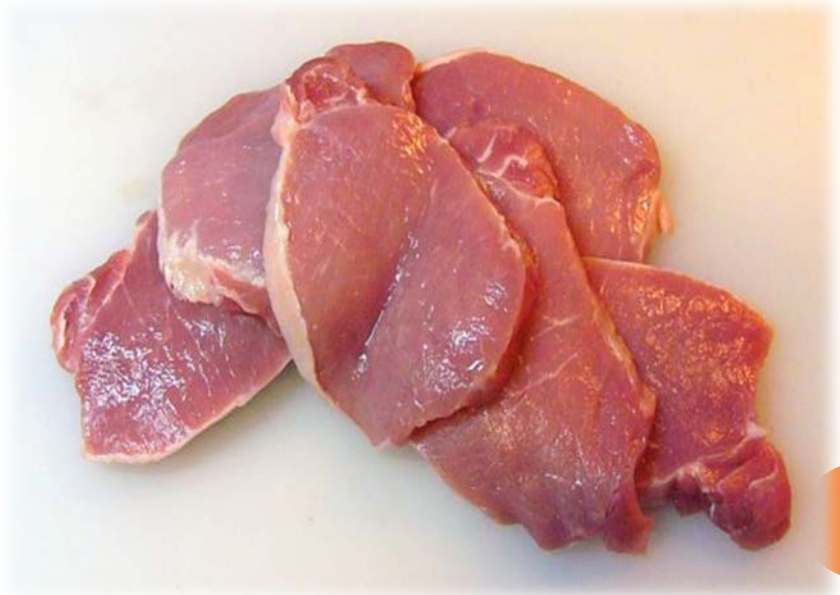
ตัวอย่างน้ำมันทอดซ้ำ (สารโพลาร์)

- ควรเก็บน้ำมันพืช (น้ำมันปาล์ม/ถั่วเหลือง)
ไม่ควรเก็บน้ำมันหมู/หนังไก่
- ควรเก็บปริมาณ 30 มล. ขึ้นไป



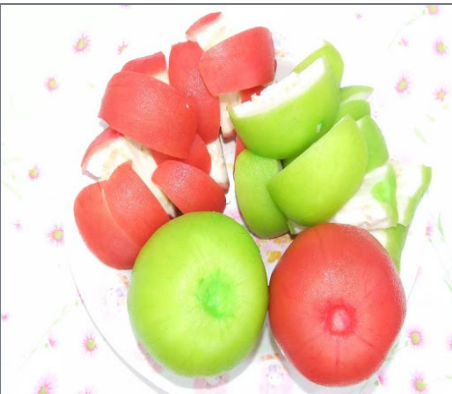
ตัวอย่างเนื้อหมู (สารเร่งเนื้อแดง)

- ควรเก็บเนื้อหมู โดยเก็บในส่วนเนื้อสันหรือ ส่วนที่ไม่มีไขมัน/เส้นเอ็น/พังผืดปะปนอยู่
- ควรเก็บปริมาณ 100 กรัม ขึ้นไป



ตัวอย่างสี่สังเคราะห์

- พริกแกง ผักและผลไม้ดอง แผ่นเกี้ยว เส้นบะหมี่ เส้นหมี่ซั่ว เป็นต้น
- ปลาหวาน ปลาเค็ม ทอดมัน(ดิบ) เป็นต้น
- แหนม กุนเชียง ไส้กรอก ลูกชิ้น เป็นต้น

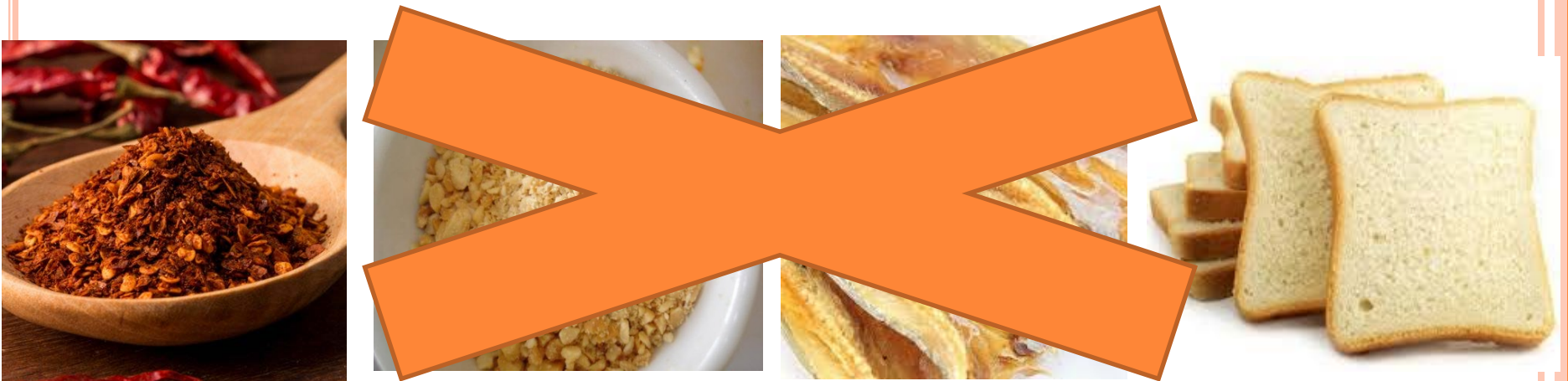


ตัวอย่างสารกันรา

- ผักดอง ผลไม้ดอง
- เนื้อสัตว์หมักดอง เช่น แหนม ไส้กรอกอีสาน ไส้อั่ว ปลาต้ม ปลา
ร้า ปลาจ่อม

หมายเหตุ : ห้ามนำอาหารประเภทของแห้งมาตรวจสอบสารกันราเช่น

- พริกป่น ถั่วลิสงป่น ปลาแห้ง ขนมหั้ว



สรุปลสาเหตุของปัญหา

- เก็บตัวอย่างปริมาณน้อยเกินไป
- เก็บตัวอย่างปะปนในถุงเดียวกัน
- เก็บตัวอย่างผิดกลุ่มเป้าหมาย
- เก็บตัวอย่างเกินจำนวนเป้าหมายที่กำหนดให้



1.2 การเขียนใบนำเสนอตัวอย่าง (การกรอกแบบฟอร์ม)



ปัญหาที่พบในการกรอกแบบฟอร์ม

สิ่งที่ส่งมาด้วย 3

ใบนำส่งตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์สารตกค้างยาฆ่าแมลง (แบบรายงานตัวชี้วัด-1 2560)

วันที่เก็บตัวอย่าง.....22 กุมภาพันธ์ 2560.....สถานที่เก็บตัวอย่าง ระบุชื่อ ตลาดสด/ตลาดนัด/ซูเปอร์มาร์เก็ต/ร้านค้าชุมชน

ตำบล.....อำเภอ.....ชุมพลบุรี.....จังหวัด.....สุรินทร์.....วันที่ตรวจตัวอย่าง (MU).....23 กุมภาพันธ์ 2560.....

****กรณกรอกข้อมูลให้ครบถ้วนทุกช่อง ยกเว้นช่อง รหัส MU ผลการตรวจ และสรุปผล****

ลำดับ	รายละเอียดผู้ขาย (ระบุชื่อ-เบอร์ติดต่อ)	แหล่งที่มา (ถ้าทราบให้ระบุชื่อและที่ตั้ง)	รหัส MU	ตัวอย่างอาหาร	ยี่ห้อสินค้า (ถ้ามีระบุ)	ฉลาก		รหัสสินค้า (ถ้ามีระบุ)	รายละเอียดอื่นๆ ของตัวอย่าง (ถ้ามีระบุ)					พบ	ผลการตรวจ TM/2		สรุปผล
						มี	ไม่มี		ชื่อผู้ผลิต	วันเดือนปีผลิต	Lot no.	สี/ฉลาก/บรรจุ	อื่นๆ		พบ	ไม่พบ	
8	นางบัวผกา เกษแก้ว	ตลาดอำเภอเสด็จ จ.บุรีรัมย์	88	คะน้า													
	128 ม.13 ต.ชุมพลบุรี																
9	นางสมิทธิ์ ประคองใจ	ตลาดอำเภอท่าตูม จ.สุรินทร์	90	ถั่วฝักยาว													
	183 ม.2 บ.ตลุง ต.หนองเรือ																
10	นางสมิทธิ์ ประคองใจ	ตลาดอำเภอท่าตูม จ.สุรินทร์	90	ผักกาดขาว													
	183 ม.2 บ.ตลุง ต.หนองเรือ																
11	นางบัวพันธ์ กระโสมทอง	ตลาดอำเภอเสด็จ จ.บุรีรัมย์	91	กวาดตุง	TH87												
	18 ม.1 ต.โพธิ์เสลา																
	083-4191542																
12	นางบัวพันธ์ กระโสมทอง	ตลาดอำเภอเสด็จ จ.บุรีรัมย์	92	คะน้า	TH87												
	18 ม.1 ต.โพธิ์เสลา																
	083-4191542																
13	นางนิกร มีแดนไผ่	บ.เกษตรอนันต์ อ.พยุหะคีรี จ.ชัยภูมิ	93	พริกแดงสด													
	115 ม.4 ต.โพธิ์เสลา	จ.มหาสารคาม															
14	นางนิกร มีแดนไผ่	ต.พรมเทพ อ.ท่าตูม	94	ถั่วฝักยาว													
	115 ม.4 ต.โพธิ์เสลา	จ.สุรินทร์															
15	นางวรรณิณี วงศ์เสลา	ตลาดอำเภอท่าตูม จ.สุรินทร์	95	พริกชี้ฟ้า	TH28												
	304 ม.10 ต.โพธิ์เสลา																

ไม่ระบุสถานที่เก็บตัวอย่าง
หรือระบุไม่ชัดเจน

หมายเหตุ: 1. เป้าหมายอำเภอละ 20 ตัวอย่าง โดยเก็บตัวอย่างตามรายละเอียด ดังนี้

- กลุ่มเสี่ยงรายเขต 12 ตัวอย่าง ได้แก่ กระหล่ำปลี กระเพรา กระหล่ำตอก พริกสด มะเขือเปราะ ผักชี แตงกวา ต้นหอม คะน้า ถั่วฝักยาว กวางตุ้ง และผักกาดขาว
- บริบทของพื้นที่ 8 ตัวอย่าง ได้แก่ ถั่วลิสงเตา กระเทียม หอมแดง ชিং มะเขือเทศ พริกหยวก ออ๋อง และส้ม
- 2. เก็บตัวอย่างปริมาณไม่น้อยกว่า 100 กรัม

ผู้เก็บตัวอย่างส่งตรวจ

ผู้วิเคราะห์: 1

2

โปรดส่งก่อนเวลา 09.30 น.

ปัญหาที่พบในการกรอกแบบฟอร์ม (ต่อ)

ใบนำส่งตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารตกค้างยาฆ่าแมลง (แบบรายงานตัวชี้วัด-1 2560)

วันที่เก็บตัวอย่าง ๐๙/๐๕/๖๐

สถานที่เก็บตัวอย่าง ระบุชื่อ ตลาดสด/ตลาดนัด/ซูเปอร์มาร์เก็ต/ร้านค้าชุมชน

ตำบล นอนนันทะ

อำเภอ นอนนันทะ

จังหวัด จันทบุรี

วันที่ตรวจตัวอย่าง (MU)

กรอกกรอกข้อมูลให้ครบถ้วนทุกช่อง ยกเว้นช่อง รหัส MU ผลการตรวจ และสรุปผล

ลำดับ	รายละเอียดผู้ขาย (ระบุชื่อ-เบอร์ติดต่อ)	แหล่งที่มา (ถ้าทราบให้ระบุชื่อและที่ตั้ง)	รหัส MU	ตัวอย่างอาหาร (ถ้ามีระบุ)	ฉลาก		รหัสสินค้า (ถ้ามีระบุ)	รายละเอียดอื่นๆ ของตัวอย่าง(ถ้ามีระบุ)					ผลการตรวจ GT			ผลการตรวจ TM/2		อื่นๆ
					มี	ไม่มี		ชื่อผู้ผลิต	วันเดือนปีผลิต	Lot no.	เลขใบอนุญาต	อื่นๆ	พบอันตราย	พบปลอดภัย	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ	
✓ 1	นางสมนึก นมดี	ตลาดสด นอนนันทะ	72	ผัก											✓			
✓ 2	ศิริวรรณ นมดี	"	73	ผัก											✓			
✓ 3	นางพิศมัย นมดี	"	74	ผัก											✓		✓	
✓ 4	"	"	"	"														
✓ 5	นางสาว ศรีนันท	"	"	"														
✓ 6	"	"	75	ผัก											✓			
✓ 7	นางศรีนันท นมดี	"	"	ผัก														
✓ 8	"	"	"	ผัก														
✓ 9	นางพิศมัย นมดี	"	76	ผัก											✓			
✓ 10	นางสาว นมดี	"	77	ผัก											✓		✓	
✓ 11	"	"	78	ผัก											✓			
✓ 12	"	"	79	ผัก											✓		✓	
✓ 13	"	"	80	ผัก											✓			
✓ 14	"	"	"	ผัก														
✓ 15	"	"	"	ผัก														
✓ 16	นางสาว นมดี	"	81	ผัก											✓		✓	
✓ 17	"	"	"	ผัก														
✓ 18	นางสาว นมดี	"	82	ผัก											✓		✓	
✓ 19	"	"	83	ผัก											✓			

ระบุแหล่งที่มาไม่ถูกต้อง

หมายเหตุ: 1. เป้าหมายอำเภอละ 20 ตัวอย่าง โดยเก็บตัวอย่างตามรายละเอียด ดังนี้

- กลุ่มเสี่ยงรายเขต 12 ตัวอย่าง ได้แก่ กะหล่ำปลี กะเพรา กะหล่ำดอก พริกสด มะเขือเปราะ ผักชี แตงกวา ต้นหอม กระเทียม ถั่วฝักยาว กวางตุ้ง และผักกาดขาว
- บริเวณของพื้นที่ 8 ตัวอย่าง ได้แก่ ถั่วลิสง เต้าหู้ เต้าเจี้ยว หอมแดง ขิง มะเขือเทศ พริกหยวก อรุ่ย และส้ม
- 2. เก็บตัวอย่างปริมาณไม่น้อยกว่า 100 กรัม

ผู้เก็บตัวอย่างส่งตรวจ

ผู้วิเคราะห์: 1.

2.

โปรดส่งก่อนเวลา 10.00 น.

ปัญหาที่พบในการกรอกแบบฟอร์ม (ต่อ)

สิ่งที่ส่งมาด้วย 3

ใบนำส่งตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารตกค้างยาฆ่าแมลง (แบบรายงานตัวชี้วัด-1 2560)

วันที่เก็บตัวอย่าง.....สถานที่เก็บตัวอย่าง ระบุชื่อ ตลาดสด/ตลาดนัด/ซูเปอร์มาร์เก็ต/ร้านค้าชุมชน.....

ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....วันที่ตรวจตัวอย่าง (MU).....

****กรุณารอกข้อมูลให้ครบถ้วนทุกช่อง ยกเว้นช่อง รหัส MU ผลการตรวจ และสรุปผล****

ลำดับ	รายละเอียดผู้ขาย (ระบุชื่อ-เบอร์ติดต่อ)	แหล่งที่มา (ถ้าทราบให้ระบุชื่อและที่ตั้ง)	รหัส MU	ตัวอย่างอาหาร (ถ้ามีระบุ)	ยี่ห้อสินค้า (ถ้ามีระบุ)		ฉลาก	รหัสนี้สินค้า (ถ้ามีระบุ)	รายละเอียดอื่นๆ ของตัวอย่าง(ถ้ามีระบุ)						ผลการตรวจ GT			ผลการตรวจ TM/2		สรุปผล
					ชื่อผู้ผลิต	วันที่เก็บข้อมูล			Lot no.	เครื่องหมายการค้า	อื่นๆ	พบอันตราย	พบปลอมภัย	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ				
1	นางสาว อรุณรัตน์	นางสาวอริสรา นน.		กล้วย, มะม่วงสุก																
2	นายประจักษ์ นน.	"		มะพร้าว, ข้าวโพดอ่อน																
3	นางสาวอรุณรัตน์	"		น้ำเต้าหู้, ผลไม้แช่แข็ง																

กรอกชื่อตัวอย่างอาหาร
รวมในช่องเดียวกัน

หมายเหตุ: 1. เป้าหมายอำเภอละ 20 ตัวอย่าง โดยเก็บตัวอย่างตามรายละเอียด ดังนี้

ผู้เก็บตัวอย่างส่งตรวจ

- บริบทของพื้นที่ 8 ตัวอย่าง ได้แก่ ถั่วลิสงเตา กระเทียม หอมแดง ขิง มะเขือเทศ พริกหยวก อุ่น และส้ม

ผู้วิเคราะห์ : 1.....

2.....

โปรดส่งก่อนเวลา 09.30 น.

A. H. Henshaw, M.D., F.R.C.P., F.R.S.

ปัญหาที่พบในการกรอกแบบฟอร์ม (ต่อ)

สิ่งที่ส่งมาด้วย 3

ใบนำส่งตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารตกค้างยาฆ่าแมลง (แบบรายงานตัวชี้วัด-1 2560)

วันที่เก็บตัวอย่าง 2 มี.ค. 60

สถานที่เก็บตัวอย่าง ระบุชื่อ ตลาดสด/สวนผลไม้/ซูเปอร์มาร์เก็ต/ร้านค้าชุมชน

แหล่งที่มาของตัวอย่าง

ตำบล พลับพลา

อำเภอ พลับพลา

จังหวัด เชียงใหม่

วันที่ตรวจตัวอย่าง (MU)

****กรณารอกข้อมูลให้ครบถ้วนทุกช่อง ยกเว้นช่อง รหัส MU ผลการตรวจ และสรุปผล****

ลำดับ	รายละเอียดผู้ขาย (ระบุชื่อ-เบอร์ติดต่อ)	แหล่งที่มา (ถ้าทราบให้ระบุชื่อและที่ตั้ง)	รหัส MU	ตัวอย่างอาหาร (ถ้ามีระบุ)	ฤดูกาล		รหัสสินค้า (ถ้ามีระบุ)	รายละเอียดอื่นๆ ของตัวอย่าง(ถ้ามีระบุ)					ผลการตรวจ GT			ผลการตรวจ TM/2		สรุปผล
					มี	ไม่มี		ชื่อผู้ผลิต	วันเดือนปีผลิต	Lot no.	เครื่องหมายการค้า	อื่นๆ	พบอันตราย	พบปลอมปน	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ	
1	นายอ้วนน้อย	ตลาด	4	พริกแดง	27										✓			ดี
			2	พริกเขียว	28										✓			ดี
2	นายสมชาย	สวนผลไม้	3	กล้วย	29										✓			ดี
		สวนผลไม้	4	กล้วย	30										✓			ดี
3	นายสมชาย	"	5	กล้วย	31										✓			ดี
		"	6	กล้วย	32										✓			ดี
		สวนผลไม้	7	กล้วย	33										✓			ดี
4	นายสมชาย	"	8	กล้วย	34									✓				ดี
		"	9	กล้วย	35										✓			ดี
5	นายสมชาย	สวนผลไม้	10	กล้วย	36										✓		✓	ดี
		สวนผลไม้	11	กล้วย	37										✓			ดี
		สวนผลไม้	12	กล้วย	38										✓			ดี
		สวนผลไม้	13	กล้วย	39										✓		✓	ดี
6	นายสมชาย	สวนผลไม้	14	กล้วย	40										✓		✓	ดี
		สวนผลไม้	15	กล้วย	41									✓				ดี
		"	16	กล้วย	42										✓			ดี
7	นายสมชาย	สวนผลไม้	17	กล้วย	43										✓			ดี
		"	18	กล้วย	44										✓		✓	ดี
		สวนผลไม้	19	กล้วย	45										✓			ดี

ลายมืออ่านยากหรือ
เขียนไม่ชัดเจน

หมายเหตุ: 1. เป้าหมายอำเภอละ 20 ตัวอย่าง โดยเก็บตัวอย่างตามรายละเอียด ดังนี้

- กลุ่มเสี่ยงรายเขต 12 ตัวอย่าง ได้แก่ กระเทียม หอมแดง ต้นหอม ผักชี กระหล่ำปลี กระหล่ำตอก โหระพา ผักกาดขาว มะเขือเทศ มะเขือเปราะ อุ่น และส้ม
- บริบทของพื้นที่ 8 ตัวอย่าง ได้แก่ พริกสด กระเทียม กวางตุ้ง แตงกวา ถั่วฝักยาว ถั่วลันเตา ขึ้นฉ่าย และกะเพรา
- 2. เก็บตัวอย่างปริมาณไม่น้อยกว่า 100 กรัม

โปรดส่งก่อนเวลา 10.00 น.

ผู้เก็บตัวอย่างส่งตรวจ

ผู้วิเคราะห์: 1

2

ปัญหาที่พบในการกรอกแบบฟอร์ม (ต่อ)

ใบนำส่งตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค

สิ่งที่ส่งมาด้วย:

วันที่เก็บตัวอย่าง..... 3 สิงหาคม 2562..... สถานที่เก็บตัวอย่าง ระบุชื่อ ตลาดสด/ตลาดนัด/ซูเปอร์มาร์เก็ต/ร้านค้าชุมชน..... ตลาดสดเทศบาล

ตำบล..... วังเตชะ..... อำเภอ..... กทม. ๕๖๑๗..... จังหวัด..... กรุงเทพฯ..... วันที่ตรวจตัวอย่าง (MU).....

****กรณารกรอกข้อมูลให้ครบถ้วนทุกช่อง ยกเว้นช่อง รหัส MU ผลการตรวจ และสรุปผล****

ลำดับ	ชื่อ-ที่อยู่ ผู้จำหน่ายอาหาร	รหัส MU	ชื่อยี่ห้อเกลือ	ที่อยู่ของผลิตภัณฑ์เกลือบริโภค	วันผลิต/วันหมดอายุ	น้ำหนักสุทธิ (กรัม/กก.)	ผลตรวจ (I-Reader) ppm.				สรุปผล
							ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ค่าเฉลี่ย ppm.	
1	นางสาว 105 คน	1	อิตทวิม ๑๑๑	ตลาดสดเทศบาล	1 ๐๑.๑๕๖		20.99	22.33	22.58	24.97	
2	นางสาว 105 คน	2	อิตทวิม ๑๑๑	ตลาดสดเทศบาล	1 ๐๑.๑๕๖		19.32	22.83	18.20	20.12	
3	นางสาว 105 คน	3	อิตทวิม ๑๑๑	ตลาดสดเทศบาล	1 ๐๑.๑๕๖		27.56	27.62	27.47	27.55	

ระบุที่อยู่ของผลิตภัณฑ์ผิด
(เกลือ)

หมายเหตุ: โปรดเก็บตัวอย่างเกลือไอโอดีนมาพร้อมถุงบรรจุภัณฑ์

ผู้เก็บตัวอย่างส่งตรวจ

โปรดส่งก่อนเวลา 10.00 น.

ผู้วิเคราะห์ : 1

2

ปัญหาที่พบในการกรอกแบบฟอร์ม (ต่อ)

ใบนำส่งตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์หาปริมาณสารโพลารีนในน้ำมันทอดอาหาร (แบบรายงานตัวชี้วัด-3 2560) สิ่งที่ส่งมาด้วย

วันที่เก็บตัวอย่าง ๕๘ ก.พ. ๖๐ สถานที่เก็บตัวอย่าง ระบุชื่อ ตลาดสด/ตลาดนัด/ซูเปอร์มาร์เก็ต/ร้านค้าชุมชน บ้านวัดชุมพล, ต.วาวะ, อ.บ้านด่าน, จ.บุรีรัมย์

ตำบล บ้านใหม่, ต.โคกสูง, พังโคน อำเภอ บ้านใหม่ จังหวัด บุรีรัมย์ วันที่ตรวจตัวอย่าง (MU) ๕๘ ก.พ. ๖๐

****กรณารกรอกข้อมูลให้ครบถ้วนทุกช่อง ยกเว้นช่อง รหัส MU ผลการตรวจ และสรุปผล****

ลำดับ	สถานที่เก็บน้ำมันทอดอาหาร		รหัส MU	น้ำมันที่ใช้ทอดอาหาร				พฤติกรรมการใช้น้ำมันทอดอาหาร					การจัดน้ำมัน (3)*	ผลการตรวจ (Test kits)			
	ชื่อผู้จำหน่าย/ชื่อร้าน	ชนิดอาหารที่ทอด		ชนิดน้ำมัน (ปาล์ม/ถั่วเหลือง/มะพร้าว)	ชนิดภาชนะบรรจุน้ำมัน (ขวด/ถุง)	ตราชาน้ำมัน	เลขสารบบอาหาร	ชื่อน้ำมันมาจาก	ระยะเวลาที่ใช้ทอดต่อครั้ง	ลักษณะการเปลี่ยนถ่ายน้ำมัน (1)*	เปลี่ยนน้ำมันล่าสุดเมื่อไหร่	ความถี่ในการเปลี่ยน (ครั้ง/วัน)		เหตุผลที่เปลี่ยน (2)*	วัดอุณหภูมิ (°C)	สรุปผล (ผ่าน/ไม่ผ่าน)	ค่าโพลาร์ (%)
1	ร้านครัวทอด	กล้วย		✓		ไม่มี						1					ไม่เกิน 25 ผ่าน
2	ร้านครัวทอด	ลูกชิ้น		✓		ไม่มี						1					ไม่เกิน 25 ผ่าน
3	ร้านครัวทอด	ไก่		✓		ไม่มี						1					ไม่เกิน 25 ผ่าน

ไม่ระบุชื่อผู้จำหน่าย

ไม่ระบุข้อมูลที่สำคัญ

หมายเหตุ: โปรดเก็บน้ำมันพืชที่ใช้ทอดอาหารทั้งน้ำมันก่อนทอดและน้ำมันหลังทอด ปริมาณไม่น้อยกว่า 300 มล. โปรดส่งก่อนเวลา 10.00 น.

* โปรดระบุพฤติกรรมการใช้น้ำมันทอดอาหารและการกำจน้ำมัน ใช้อธิบายตามผู้จำหน่าย รายละเอียดดังนี้

(1) ลักษณะการเปลี่ยนถ่ายน้ำมัน กำหนดให้ A1 เท่ากับ ไม่เปลี่ยนเลย / A2 เท่ากับ เปลี่ยนบางส่วน / A3 เท่ากับ เปลี่ยนใหม่ทั้งหมด

(2) เหตุผลที่เปลี่ยน กำหนดให้ B1 เท่ากับ สภาพน้ำมันเปลี่ยน / B2 เท่ากับ สภาพอาหารเปลี่ยน / B3 เท่ากับ อื่นๆ โปรดระบุ.....

(3) การกำจนน้ำมัน กำหนดให้ C1 เท่ากับ เก็บรวบรวมน้ำมันใช้แล้วขายต่อ โปรดระบุขายต่อให้กับใครด้วย / C2 เท่ากับ เก็บรวบรวมน้ำมันใช้แล้วมาทิ้งเองในระบบสาธารณะ

ผู้เก็บตัวอย่างส่งตรวจ กิ่งก้าน ใบไม้

ผู้วิเคราะห์: 1..... 2.....

ปัญหาที่พบในการกรอกแบบฟอร์ม (ต่อ)

ใบนำส่งตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารบอแรกซ์ในอาหาร

สิ่งที่ยื่นมาด้วย 3

เก็บตัวอย่าง... 3 มีนาคม 2560 ...สถานที่เก็บตัวอย่าง ระบุชื่อ ตลาดสด/ตลาดนัด/ซูเปอร์มาร์เก็ต/ร้านอาหารชุมชน... โรงงานผลิตขนมปัง...
 บล. ยานยนต์... อำเภอ ยานยนต์... จังหวัด ยานยนต์... วันที่ตรวจตัวอย่าง (MU)...

****กรณารอกข้อมูลให้ครบถ้วนทุกช่อง ยกเว้นช่อง รหัส MU ผลการตรวจ และสรุปผล****

ลำดับ	ชื่อ-ที่อยู่ผู้จำหน่ายอาหาร	แหล่งที่ผู้จำหน่ายซื้อสินค้ามาขาย	รหัส MU	ตัวอย่างอาหาร	ผลการตรวจ		สรุปผล
					พบ	ไม่พบ	
1.	นางกมลวิทย์ จารนัย			ไข่ไก่			
2.	นางสาวสมใจ นามวงศ์			ไข่ไก่			
3.	นาย อเนก มีแก้ว			ทอดมัน	✓		ผ่าน ✓

หมายเหตุ : เก็บตัวอย่างปริมาณไม่น้อยกว่า 100 กรัม ตามรายละเอียดดังนี้
 - หมูสด ลูกชิ้น ไส้กรอก แฮม กุนเชียง หมูยอ ผักและผลไม้ต้อง เป็นต้น

ตรวจวิเคราะห์โดยเจ้าหน้าที่ระดับอำเภอ

โปรดส่งก่อนเวลา 10.00 น.

ผู้เก็บตัวอย่างส่งตรวจ ผู้วิเคราะห์ : 1.....
 2.....

ปัญหาที่พบในการกรอกแบบฟอร์ม (ต่อ)

ใบนำส่งตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ในอาหาร

สิ่งที่ส่งมาด้วย 3

วันที่เก็บตัวอย่าง.....22 กุมภาพันธ์ 2560.....สถานที่เก็บตัวอย่าง ระบุชื่อ ตลาดสด/ตลาดนัด/ซูเปอร์มาร์เก็ต/ร้านค้าชุมชน.....

ตำบล.....อำเภอ.....ชุมพลบุรี.....จังหวัด.....สุรินทร์.....วันที่ตรวจตัวอย่าง (MU).....23 กุมภาพันธ์ 2560.....

****กรณารอกข้อมูลให้ครบถ้วนทุกช่อง ยกเว้นช่อง รหัส MU ผลการตรวจ และสรุปผล****

ลำดับ	ชื่อ-ที่อยู่ผู้จำหน่ายอาหาร	แหล่งที่ผู้จำหน่ายซื้อสินค้ามาขาย	รหัส MU	ตัวอย่างอาหาร	ผลการตรวจ		สรุปผล
					พบ	ไม่พบ	
1	นางบุญจันทร์ สายเชื้อ	จ.นครราชสีมา		ผักกาดทอง		✓	
	335 ม.1 ต.ชุมพลบุรี						
2	นางบังอร แสงงาม	ตลาดอำเภอสตึก จ.บุรีรัมย์		ผักกาดทอง		✓	
	102 ม.9 ต.ศรีณรงค์						
3	นางบุญจันทร์ สายเชื้อ	จ.นครราชสีมา		หน่อไม้ดอง(ฝอย)		✓	
	335 ม.1 ต.ชุมพลบุรี						
4	โรงครัวโรงพยาบาลชุมพลบุรี	ตลาด อ.สตึก (สังเวียนบ้านขึ้น)		หมูยอ		✓	
	175 ม.15 ต.ชุมพลบุรี						
5	โรงครัวโรงพยาบาลชุมพลบุรี	ตลาด อ.สตึก (สังเวียนบ้านขึ้น)		กุนเชียง		✓	
	175 ม.15 ต.ชุมพลบุรี						
6	นางสวรรค์ ดีเรียง	ตลาดปลา ต.กระเบื้อง		ปลาหูดตากแห้ง		✓	
	ต.กระเบื้อง						
7	นายทองดี วงศ์เวธ	ตลาดปลา ต.กระเบื้อง		ปลาแซลมอนตากแห้ง		✓	
	ต.กระเบื้อง						
8	นางลีโย โมกหอม	ตลาดปลา ต.กระเบื้อง		ปลาช่อนตากแห้ง		✓	
	ต.กระเบื้อง						

หมายเหตุ : เก็บตัวอย่างปริมาณไม่น้อยกว่า 100 กรัม ตามรายละเอียดดังนี้

- ผักและผลไม้ดอง แหนม กุนเชียง หมูยอ เป็นต้น

ยกเว้นการเก็บตัวอย่าง เช่น พริกป่น พริกแห้ง ถั่วลิสง ข้าว

****ตรวจวิเคราะห์โดยเจ้าหน้าที่ระดับอำเภอ****

เลือกกลุ่มเป้าหมายของตัวอย่างผิด

สรุปลักษณะของปัญหา

- ไม่กรอกข้อมูลที่สำคัญให้ครบถ้วน
- กรอกข้อมูลไม่ถูกต้อง/ไม่ครบถ้วน
- เขียนด้วยลายมือที่อ่านไม่ออก/อ่านยาก
- การใช้แบบฟอร์มเดิม/การใช้แบบฟอร์มผิดประเภท



การแก้ไขปัญห

ใบนำส่งตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารตกค้างยาฆ่าแมลง (แบบรายงานตัวชี้วัด-1 2560)

วันที่เก็บตัวอย่าง.....สถานที่เก็บตัวอย่าง ระบุชื่อ ตลาดสด/ตลาดนัด/ซูเปอร์มาร์เก็ต/ร้านค้าชุมชน.....

ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....วันที่ตรวจตัวอย่าง (MU).....

****กรณารอกข้อมูลให้ครบถ้วนทุกช่อง ยกเว้นช่อง รหัส MU ผลการตรวจ และสรุปผล****

[illegible]

ระบุรายละเอียดอย่างชัดเจน ลงในแบบฟอร์ม

หมายเหตุ: 1. เป้าหมายอำเภอละ 20 ตัวอย่าง โดยเก็บตัวอย่างตามรายละเอียด ดังนี้

ผู้เก็บตัวอย่างส่งตรวจ

- กลุ่มเสียงรายเขต 12 ตัวอย่าง ได้แก่ กระจีตม หอมแดง ต้นหอม ผักชี กะหล่ำปลี กะหล่ำดอก โหระพา ผักกาดขาว มะเขือเทศ มะเขือเปราะ องุ่น และส้ม
 - บริบทของพื้นที่ 8 ตัวอย่าง ได้แก่ พริกสด คนจ้าว กวางตุ้ง แงกวาง ถั่วฝักยาว ถั่วลันเตา ขึ้นฉ่าย และกะเพรา
- ไฮไลต์ร่วมเวลา 10.00 น.**

ผู้เคราะห์ที่ : 1.....

2.....

2. เก็บตัวอย่างปริมาณไม่น้อยกว่า 100 กรัม

โปรดส่งก่อนเวลา 10.00 น.

..... /

การเขียนใบนำส่งที่ถูกต้อง

ใบนำส่งตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์หาปริมาณสารโพลาาร์ในน้ำมันทอดอาหาร (แบบรายงานตัวชี้วัด-3 2560) สิ่งที่ส่งมาด้วย 3

ที่เก็บตัวอย่าง: 28/2/60 สถานที่เก็บตัวอย่าง: ระบุชื่อ ตลาดสด/ตลาดนัด/ซูเปอร์มาร์เก็ต/ร้านค้าชุมชน: ตลาดเทศบาลฯ
 ภาชนะ: พลาสติก อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี วันที่ตรวจตัวอย่าง (MU): 28/2/60

****กรณารอกข้อมูลให้ครบถ้วนทุกช่อง ยกเว้นช่อง รหัส MU ผลการตรวจ และสรุปผล****

ลำดับ	สถานที่เก็บน้ำมันทอดอาหาร		รหัส MU	น้ำมันที่ใช้ทอดอาหาร				พฤติกรรมการใช้น้ำมันทอดอาหาร					การกำจัดน้ำมัน (3)*	ผลการตรวจ (Test kits)				
	ชื่อผู้จำหน่าย/ชื่อร้าน	ชนิดอาหารที่ทอด		ชนิดน้ำมัน (ปาล์ม/ถั่วเหลือง/มะพร้าว)	ชนิดภาชนะบรรจุน้ำมัน (ขวด/ถุง)	ตราบน้ำมัน	เลขสารบบอาหาร	ชื่อน้ำมันมาจาก	ระยะเวลาที่ใช้ทอดต่อครั้ง	ลักษณะการเปลี่ยนถ่ายน้ำมัน (1)*	เปลี่ยนน้ำมันล่าสุดเมื่อไหร่	ความถี่ในการเปลี่ยน (ครั้ง/วัน)		เหตุผลที่เปลี่ยน (2)*	วัดดูตบ้ำมัน		น้ำมันขณะทอด	
															ค่าโพลาาร์ (%)	สรุปผล (ผ่าน/ไม่ผ่าน)	ค่าโพลาาร์ (%)	สรุปผล (ผ่าน/ไม่ผ่าน)
1.	ทองศรีสุตา อรจันทร์	ปากอังกี้		ปาล์ม	ถุง	ทรู		รวมแพ	5 นาที/ครั้ง	A3	เปลี่ยนทุก 1/วัน	B1	C1			ไม่เกิน 25% ผ่าน		
2.	ทองศรีสุตา อรจันทร์	ปากอังกี้		ปาล์ม	ถุง	ทรู		รวมแพ	5 นาที/ครั้ง	A3	เปลี่ยนทุก 1/วัน	B1	C1			ไม่เกิน 25% ผ่าน		
3.	ทองศรีสุตา อรจันทร์	ปากอังกี้		ปาล์ม	ถุง	ทรู		รวมแพ	5 นาที/ครั้ง	A3	เปลี่ยนทุก 1/วัน	B1	C1			ไม่เกิน 25% ผ่าน		
4.	ทองศรีสุตา อรจันทร์	ปากอังกี้		ปาล์ม	ถุง	ทรู		รวมแพ	5 นาที/ครั้ง	A3	เปลี่ยนทุก 1/วัน	B1	C1			ไม่เกิน 25% ผ่าน		
5.	ทองศรีสุตา อรจันทร์	ปากอังกี้		ปาล์ม	ถุง	ทรู		รวมแพ	5 นาที/ครั้ง	A3	เปลี่ยนทุก 1/วัน	B1	C1			ไม่เกิน 25% ผ่าน		
6.	ทองศรีสุตา อรจันทร์	ปากอังกี้		ปาล์ม	ถุง	ทรู		รวมแพ	5 นาที/ครั้ง	A3	เปลี่ยนทุก 1/วัน	B1	C1			ไม่เกิน 25% ผ่าน		
7.	ทองศรีสุตา อรจันทร์	ปากอังกี้		ปาล์ม	ถุง	ทรู		รวมแพ	5 นาที/ครั้ง	A3	เปลี่ยนทุก 1/วัน	B1	C1			ไม่เกิน 25% ผ่าน		
8.	ทองศรีสุตา อรจันทร์	ปากอังกี้		ปาล์ม	ถุง	ทรู		รวมแพ	5 นาที/ครั้ง	A3	เปลี่ยนทุก 1/วัน	B1	C1			ไม่เกิน 25% ผ่าน		

หมายเหตุ: โปรดเก็บน้ำมันพืชที่ใช้ทอดอาหารทั้งน้ำมันก่อนทอดและน้ำมันหลังทอด ปริมาณไม่น้อยกว่า 300 มล. โปรดส่งก่อนเวลา 10.00 น.

* โปรดระบุพฤติกรรมการใช้น้ำมันทอดอาหารและการกำจัดน้ำมัน ใช้วิธีสอบถามผู้จำหน่าย รายละเอียดดังนี้

(1) ลักษณะการเปลี่ยนถ่ายน้ำมัน กำหนดให้ A1 เท่ากับ ไม่เปลี่ยนเลย / A2 เท่ากับ เปลี่ยนบางส่วน / A3 เท่ากับ เปลี่ยนใหม่ทั้งหมด

(2) เหตุผลที่เปลี่ยน กำหนดให้ B1 เท่ากับ สภาพน้ำมันเปลี่ยน / B2 เท่ากับ สภาพอาหารเปลี่ยน / B3 เท่ากับ อื่นๆ โปรดระบุ.....

(3) การกำจัดน้ำมัน กำหนดให้ C1 เท่ากับ เก็บรวบรวมน้ำมันใช้แล้วขายต่อ โปรดระบุขายต่อให้กับใครด้วย / C2 เท่ากับ เก็บรวบรวมน้ำมันใช้แล้วมาทิ้งเองในระบบสาธารณะ

ผู้เก็บตัวอย่างส่งตรวจ: ชญา. นามศิริ
 ผู้วิเคราะห์: 1.
 2.

การเขียนใบนำส่งที่ถูกต้อง (ต่อ)

ใบนำส่งตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารตกค้างยาฆ่าแมลง (แบบรายงานตัวชี้วัด-1 2560)

วันที่เก็บตัวอย่าง.....1 มีนาคม 2560.....สถานที่เก็บตัวอย่าง ระบุชื่อ ตลาดสด/ตลาดนัด/ซูเปอร์มาร์เก็ต/ร้านค้าชุมชน.....ตำบลในเมือง.....

ตำบล.....ในเมือง.....อำเภอ.....เมือง.....จังหวัด.....นครราชสีมา.....วันที่ตรวจตัวอย่าง (MU).....

****กรณารอกข้อมูลให้ครบถ้วนทุกช่อง ยกเว้นช่อง รหัส MU ผลการตรวจ และสรุปผล****

ลำดับ	รายละเอียดผู้ขาย	แหล่งที่มา	รหัส MU	ตัวอย่างอาหาร	ยี่ห้อสินค้า	ฉลาก		รหัสสินค้า	รายละเอียดอื่นๆ ของตัวอย่าง(ถ้ามีระบุ)					ผลการตรวจ GT			ผลการตรวจ TM/2		สรุปผล
	(ระบุชื่อ-เบอร์ติดต่อ)	(ถ้าทราบให้ระบุชื่อและที่ตั้ง)			(ถ้ามีระบุ)	มี	ไม่มี	(ถ้ามีระบุ)	ชื่อผู้ผลิต	วันเดือนปีเกิด/ผลิต	Lot no.	เครื่องหมายการค้า	อื่นๆ	พบอันตราย	พบปลอดภัย	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ	
1	คุณสมบุรณ์ มีสุข	ตลาดสุรนคร		กะหล่ำปลี			/												
2	คุณสมปอง ใจดี	ตลาดสุรนคร		คะน้า			/												
3	คุณแดง คุณกลาง	ปลูกเอง		พริกสด			/												
4	""	ปลูกเอง		กะเพรา			/												



การเขียนใบนำส่งที่ถูกต้อง (ต่อ)

ใบนำส่งตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารบอแรกซ์ในอาหาร

วันที่เก็บตัวอย่าง.....1 มีนาคม 2560.....สถานที่เก็บตัวอย่าง ระบุชื่อ ตลาดสด/ตลาดนัด/ซูเปอร์มาร์เก็ต/ร้านค้าชุมชนตลาดเทศบาลเมืองบัวใหญ่ 1.....
ตำบล.....บัวใหญ่.....อำเภอ.....บัวใหญ่.....จังหวัด.....นครราชสีมา.....วันที่ตรวจตัวอย่าง (MU).....

****กรณารอกข้อมูลให้ครบถ้วนทุกช่อง ยกเว้นช่อง รหัส MU ผลการตรวจ และสรุปผล****

ลำดับ	ชื่อ-ที่อยู่ผู้จำหน่ายอาหาร	แหล่งที่ผู้จำหน่ายซื้อสินค้ามาขาย	รหัส MU	ตัวอย่างอาหาร	ผลการตรวจ		สรุปผล
					พบ	ไม่พบ	
1	คุณสมบูรณ์ ใจดี	ร้านหมูร่อยแรง ตลาดย่าโม		ลูกชิ้นหมู ตราหมูยิ้ม		/	ผ่าน
2	คุณสมบูรณ์ ใจดี	ร้านหมูร่อยแรง ตลาดย่าโม		ไส้กรอกไก่ ตราบีล็กกี้		/	ผ่าน
3	คุณสมบูรณ์ ใจดี	ร้านหมูร่อยแรง ตลาดย่าโม		ไส้กรอกไก่		/	ผ่าน
4	คุณแดง กูกลาง	ทำเอง		ไส้กรอกอีสาน		/	ผ่าน

2. ปัญหาที่พบในการเก็บรักษา ตัวอย่างอาหารก่อนส่งตรวจ



○ เก็บตัวอย่างในอุณหภูมิที่ไม่เหมาะสม

- ผัก/ผลไม้ แช่เย็นที่อุณหภูมิ 4-10 °C (ไม่ควรแช่แข็ง)
- เนื้อสัตว์และอาหารสดอื่นๆ แช่เย็น/แช่แข็งที่อุณหภูมิต่ำกว่า 4 °C หรือตามความเหมาะสมของแต่ละอาหาร
- น้ำมันทอดซ้ำและเกล็ด เก็บที่อุณหภูมิปกติ (ห้อง)

○ นำส่งตัวอย่างอาหารเกินเวลา 10.00 น.

- ทำให้การตรวจวิเคราะห์ล่าช้า ไม่ต่อเนื่อง



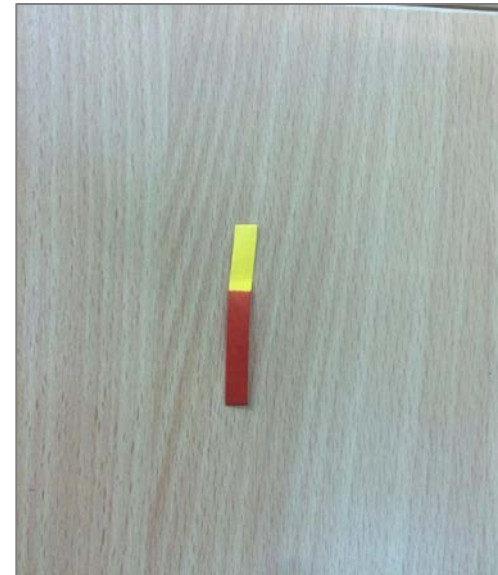
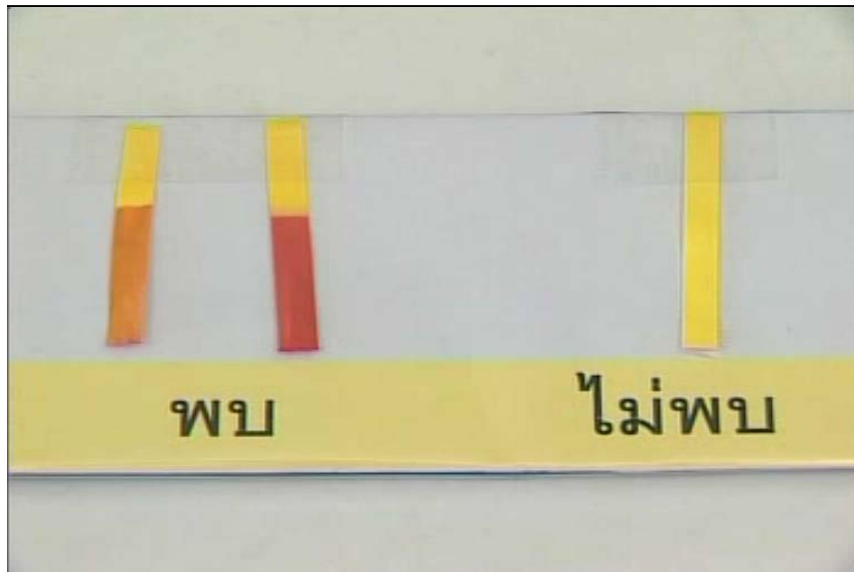
3.ปัญหาที่พบในการตรวจ วิเคราะห์สารปนเปื้อน (กลุ่ม 4 สาร)



การตรวจวิเคราะห์และการอ่านผลผิด

○ สารบอแรกซ์

- กรณีกระดาษขมิ้นเปลี่ยนเป็นสีโทนน้ำตาลส้ม/น้ำตาลดำ แล้วรายงานผลว่า **พบ**



วิธีการยืนยันผล

- หยดด่างเข้มข้น (NaOH) ลงไปบนกระดาษขมิ้นที่สงสัย หากเปลี่ยนเป็นสีเขียวเข้มว่า แสดงว่า พบบอแรกซ์
- ทำการทดลองใหม่ โดยเติมน้ำยาบอแรกซ์ให้ท่วมตัวอย่าง



การตรวจวิเคราะห์และการอ่านผลผิด (ต่อ)

○ สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)

- มีการหยดน้ำยา 1 ทั้งสองปิกเกอร์ ทำให้ผลเป็น Positive
- ตัวอย่างอาหารมีสีเข้ม ทำให้อ่านผลยาก เช่น ปลาร้า



วิธีการแก้ไข

- อ่านเอกสารขั้นตอนการตรวจให้เข้าใจ ก่อนทำการทดลอง
- เติมน้ำเปล่า เพื่อเจือจางสีของตัวอย่างอาหาร



การตรวจตัวอย่าง**ผิตกุ่มเป้ำหมาย**

○ สารก้นรา (กรดซาลิซิลิก)

- ตัวอย่างอาหาร เช่น พริกป่น ถั่วลิสงป่น ปลาแห้ง/เนื้อสัตว์แห้ง ต่างๆ ขนมหึง เป็นต้น

○ สารเร่งเนื้อแดง

- ตัวอย่างอาหาร เช่น เนื้อไก่ หมูบด เป็นต้น

○ สีสังเคราะห์

- ตัวอย่างอาหาร เช่น ขนมหึง กุ้งแห้ง กะปิ เป็นต้น

**เนื่องจากอยู่ในกลุ่มที่อนุญาตให้ใช้สีผสมอาหารในปริมาณที่กำหนด (ประกาศกระทรวง ฉบับที่ 381 ปี 2559)



สรุปสาเหตุของปัญหา

- การตรวจวิเคราะห์ผิด
- การอ่านผลวิเคราะห์ผิด
 - ตัวอย่างอาหารมีสีเข้ม ทำให้สังเกตสียาก
 - ความเชี่ยวชาญของเจ้าหน้าที่
- ตรวจตัวอย่างผิดกลุ่มเป้าหมาย



4.ปัญหาที่พบในการส่งรายงานผล ผ่านระบบ ONE DRIVE



- ความถูกต้องของข้อมูล

- ข้อมูลไม่ครบถ้วน

- ความทันเวลา

**เพื่อความรวดเร็วและถูกต้องควรดาวน์โหลดตาราง
ออกมารอกผลใน Excel ก่อน แล้วจึงคัดลอกไปวาง
ใน One Drive



สรุปรายงาน

ONE DRIVE

ประจำปี 2561



ทะเบียนตลาดสด ตลาดนัด 2561



ทะเบียนตลาดสด ตลาดนัด 2561										
ลำดับ	อำเภอ	ตลาดสด					ตลาดนัด			หมายเหตุ
		ทะเบียน	ตรวจ	ผ่าน 3 คาว	ผ่าน 5 คาว	ไม่ผ่าน	ทะเบียน	ตรวจ	ผ่าน	
1	แก้งสนามนาง	ไม่มีตลาดสด					4	4	0	
2	ขามทะเลสอ	2	2	0	0	2	3	3	0	
3	ขามสะแกแสง	1	1	1	0	0	6	6	0	
4	คง	2	2	0	2	0	7	7	7	พื้นฐาน =6 ระดับดี = 1
5	ครบุรี	2	2	0	1	1	23	23	0	
6	จักราช	1	1	0	1	0	11	11	0	
7	เฉลิมพระเกียรติ	1	1	0	0	1	4	4	0	
8	ชุมพวง	1	1	0	1	0	20	20	0	
9	โชคชัย	ยังไม่ลง								
10	ด่านขุนทด	4	4	0	1	3	14	14	0	
11	เทพารักษ์	ไม่มีตลาดสด					2	2	0	
12	โนนแดง	1	1	0	0	1	7	7	0	
13	โนนไทย	1	1	0	0	1	5	5	0	
14	โนนสูง	4	4	1	3	0	22	22	9	พื้นฐาน =8 ระดับดี = 1
15	บัวลาย	ไม่มีตลาดสด					4	4	4	พื้นฐาน =4
16	บัวใหญ่	3	3	1	0	2	1	1	0	
17	บ้านเหลื่อม	ไม่มีตลาดสด					7	7	0	
18	ประทาย	1	1	0	1	0	ไม่มีตลาดนัด			
19	ปักธงชัย	1	1	0	0	1	14	14	0	
20	ปากช่อง	2	2	0	5	0	42	42	5	พื้นฐาน =3 ดีมาก=2
21	พระทองคำ	ไม่มีตลาดสด					6	5	1	พื้นฐาน = 1
22	พิมาย	1	1	0	0	1	11	11	6	พื้นฐาน = 6
23	เมืองนครราชสีมา	9	9	0	3	6	22	22	1	ดีมาก=1
24	เมืองยาง	ไม่มีตลาดสด					4	4	0	
25	ลำทะเมนชัย	ไม่มีตลาดสด					10	10	0	
26	วังน้ำเขียว	1	1	0	0	1	13	13	0	
27	สีคิ้ว	2	2	1	0	1	9	9	3	พื้นฐาน = 3
28	สีดา	ไม่มีตลาดสด					2	2	0	
29	สูงเนิน	3	3	ประเมินไม่ครบ			14	1	0	ประเมินตลาดสดไม่ครบขาดหมวดที่ 3
30	เสิงสาง	1	1	0	1	0	12	12	1	พื้นฐาน = 1
31	หนองบุญมาก	1	1	0	0	1	23	21	11	พื้นฐาน = 11,ประเมินตลาดนัดไม่ครบ
32	ห้วยแถลง	1	1	0	1	0	10	10	4	พื้นฐาน = 4



ผล 4 สารปนเปื้อน จ.นครราชสีมา 2561
โดยเจ้าหน้าที่อำเภอ



ลำดับ	อำเภอ	ผลรวมทั้งหมด	บอแรกซ์		ฟอร์มาลีน			กรดซาลิซิลิก			ซเตียมไฮโดรซัลไฟด์	
			ทั้งหมด	ผ่าน	ทั้งหมด	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ทั้งหมด	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ทั้งหมด	ผ่าน
1	แก้งสนามนาง	14	4	4	5	5	0	2	2	0	3	3
2	ขามทะเลสอ	102	48	48	15	15	0	15	15	0	24	24
3	ขามสะแกแสง	70	18	18	26	26	0	5	5	0	21	21
4	คง	74	24	24	10	10	0	22	22	0	18	18
5	ครบุรี	227	95	95	45	41	4	44	41	3	43	43
6	จักราช	24	9	9	7	7	0	1	1	0	7	7
7	เฉลิมพระเกียรติ	52	12	12	20	19	1	9	9	0	11	11
8	ชุมพวง	55	12	12	19	15	4	12	11	1	12	12
9	โชคชัย	70	28	28	22	19	3	9	9	0	11	11
10	ด่านขุนทด	107	32	32	31	30	1	22	22	0	22	22
11	เทพารักษ์	35	18	18	4	3	1	3	3	0	10	10
12	โนนแดง	33	17	17	6	6	0	3	3	0	7	7
13	โนนไทย	195	79	79	21	21	0	32	28	4	63	63
14	โนนสูง	76	19	19	23	20	3	12	10	2	22	22
15	บัวลาย	40	9	9	19	19	0	3	3	0	9	9
16	บัวใหญ่	143	32	32	53	53	0	35	35	0	23	23
17	บ้านเหลื่อม	23	9	9	0	0	0	2	2	0	12	12
18	ประทาย	18	2	2	9	9	0	2	2	0	5	5
19	ปักธงชัย	47	14	14	12	12	0	11	11	0	10	10
20	ปากช่อง	54	14	14	21	20	1	7	7	0	12	12
21	พระทองคำ	40	9	9	14	14	0	8	7	1	9	9
22	พิมาย	55	11	11	19	18	1	13	13	0	12	12
23	เมืองนครราชสีมา	298	100	100	58	48	10	62	62	0	76	76
24	เมืองยาง	50	14	14	15	10	5	11	11	0	10	10
25	ลำทะเมนชัย	42	9	9	15	15	0	9	9	0	9	9
26	วังน้ำเขียว	12	2	2	3	3	0	3	3	0	4	4
27	สีคิ้ว	212	84	84	35	35	0	37	36	1	56	56
28	สีดา	28	8	8	4	4	0	9	9	0	7	7
29	สูงเนิน	41	10	10	13	9	4	9	9	0	9	9
30	เสิงสาง	97	31	31	20	18	2	23	23	0	23	23
31	หนองบุญมาก	53	18	18	19	19	0	1	1	0	15	15
32	ห้วยแถลง	44	11	11	17	15	2	10	10	0	6	6
ผลรวมทั้งหมด		2431	802	802	600	558	42	446	434	12	581	581



ผล 4 สารปนเปื้อน จ.นครราชสีมา 2561
โดย MOBILE UNIT



ลำดับ	อำเภอ	ผลรวมทั้งหมด	ยาฆ่าแมลง (GT Test Kit)			ยาฆ่าแมลง (TM/2 Kit)			สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ			ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค			สารเร่งเนื้อแดง			สีสังเคราะห์		
			ทั้งหมด	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ทั้งหมด	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ทั้งหมด	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ทั้งหมด	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ทั้งหมด	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ทั้งหมด	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1	แก่งสนามนาง	34	20	20	0	5	4	1	2	2	0	1	1	0	2	2	0	4	4	0
2	ขามทะเลสอ	61	35	35	0	5	4	1	9	9	0	2	2	0	3	3	0	7	3	4
3	ขามสะแกแสง	59	36	36	0	5	5	0	5	4	1	3	1	2	4	4	0	6	4	2
4	คง	81	50	49	1	9	9	0	6	4	2	5	4	1	4	4	0	7	5	2
5	ครบุรี	82	50	50	0	7	7	0	5	4	1	5	5	0	4	4	0	11	7	4
6	จักราช	57	36	36	0	5	2	3	4	3	1	2	1	1	3	3	0	7	4	3
7	เฉลิมพระเกียรติ	58	35	34	1	6	6	0	10	8	2	2	1	1	3	3	0	2	1	1
8	ชุมพวง	57	35	35	0	5	3	2	5	5	0	2	1	1	3	3	0	7	2	5
9	โชคชัย	101	66	66	0	11	8	3	8	7	1	4	4	0	5	5	0	7	4	3
10	ด่านขุนทด	137	80	77	3	9	7	2	14	13	1	9	4	5	8	8	0	17	6	11
11	เทพารักษ์	26	15	15	0	3	3	0	4	4	0	1	0	1	1	1	0	2	2	0
12	โนนแดง	57	40	40	0	5	5	0	4	4	0	1	1	0	2	2	0	5	1	4
13	โนนไทย	55	37	36	1	8	5	3	5	5	0	1	0	1	4	4	0	0	0	0
14	โนนสูง	108	65	65	0	7	7	0	14	13	1	7	5	2	5	5	0	10	8	2
15	บัวลาย	32	20	20	0	4	3	1	2	1	1	1	1	0	2	2	0	3	2	1
16	บัวใหญ่	107	68	61	7	9	8	1	5	5	0	8	4	4	4	4	0	13	5	8
17	บ้านเหลื่อม	52	29	27	2	7	7	0	4	4	0	2	2	0	5	5	0	5	4	1
18	ประทาย	55	39	39	0	9	8	1	0	0	0	0	0	0	3	3	0	4	3	1
19	ปักธงชัย	69	35	35	0	7	6	1	10	10	0	2	2	0	2	2	0	13	10	3
20	ปากช่อง	96	65	62	3	10	8	2	5	5	0	0	0	0	5	5	0	11	8	3
21	พระทองคำ	63	35	32	3	11	8	3	3	3	0	2	1	1	4	4	0	8	5	3
22	พิมาย	62	35	35	0	8	7	1	5	3	2	2	1	1	3	3	0	9	7	2
23	เมืองนครราชสีมา	776	526	512	14	31	26	5	42	37	5	74	41	33	60	59	1	43	18	25
24	เมืองยาง	38	25	23	2	4	1	3	2	2	0	1	0	1	2	2	0	4	2	2
25	ลำทะเมนชัย	38	22	21	1	7	6	1	2	2	0	0	0	0	3	3	0	4	4	0
26	วังน้ำเขียว	62	37	35	2	11	9	2	6	6	0	3	3	0	2	2	0	3	2	1
27	สีคิ้ว	60	37	37	0	10	10	0	2	2	0	1	0	1	4	4	0	6	1	5
28	สีดา	39	23	23	0	7	5	2	2	1	1	1	1	0	2	2	0	4	4	0
29	สูงเนิน	129	73	69	4	16	13	3	18	17	1	6	6	0	5	5	0	11	6	5
30	เสิงสาง	89	38	37	1	9	7	2	9	9	0	9	6	3	10	9	1	14	8	6
31	หนองบุญมาก	70	36	33	3	11	8	3	9	6	3	3	2	1	3	3	0	8	8	0
32	ห้วยแถลง	57	36	36	0	9	7	2	1	1	0	3	1	2	1	1	0	7	7	0
ผลรวมทั้งหมด		2867	1779	1731	48	270	222	48	222	199	23	163	101	62	171	169	2	262	155	107

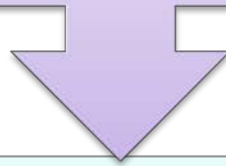
การดำเนินการของโรงพยาบาล

- 1) กำหนดนโยบายดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล
- 2) แต่งตั้งคณะทำงานเพื่อกำหนดกรอบแนวทางและมาตรการและจัดทำแผนงาน
- 3) ประกาศ สื่อสารนโยบายให้ประชาชน เจ้าหน้าที่และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ
- 4) ดำเนินการตามแผนงาน/โครงการ โดยบูรณาการร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
- 5) กำหนดเมนูอาหารล่วงหน้าอย่างน้อย 2 เดือนและจัดทำรายการอาหารหมุนเวียนล่วงหน้าทุก 1 เดือน ให้สอดคล้องกับวัตถุดิบและตามฤดูกาลที่มีในพื้นที่ รวมทั้งจัดเมนูสุขภาพ
- 6) จัดระบบการจัดซื้อจัดจ้างที่เอื้อต่อการดำเนินการที่โปร่งใส ตรวจสอบได้และสอดคล้องกับระเบียบและวิธีปฏิบัติ
- 7) การตรวจสอบคุณภาพ ตรวจรับวัตถุดิบตามเกณฑ์
- 8) มีการตรวจสอบคุณภาพประจำปีโดยจัดทำแผนการตรวจเฝ้าระวังร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
- 9) มีการตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหาร
- 10) พิจารณาจัดให้มีพื้นที่ในการจำหน่ายสินค้าเกษตรอินทรีย์ GAP หรือที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอื่นๆที่เชื่อถือได้

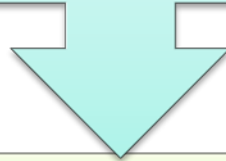


มาตรการจัดหาวัตถุดิบอาหารที่ปลอดภัย

1. โรงพยาบาลคำนวณปริมาณของวัตถุดิบอาหารปลอดภัยที่โรงพยาบาลต้องการล่วงหน้าอย่างน้อย 2 เดือน และกำหนดปริมาณวัตถุดิบเพื่อสั่งซื้อ



2. จัดทำความร่วมมือระหว่างโรงพยาบาล หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และเครือข่ายเกษตรกร



3. มีการคัดเลือกและตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบก่อนนำมาปรุงประกอบอาหารอย่างเป็นระบบ โดยมีการสุ่มตรวจสอบปนเปื้อน

แนวทางการตรวจรับวัตถุดิบของโรงพยาบาล

- 1) โรงพยาบาลต้องรวบรวมชนิดและปริมาณของวัตถุดิบทั้งผักและผลไม้ เนื้อสัตว์ และอาหารแปรรูปที่ใช้ประกอบอาหาร โดยพิจารณาจากวัตถุดิบที่มีในพื้นที่เป็นหลักรวมถึงวัตถุดิบที่มีตามฤดูกาล
- 2) โรงพยาบาลต้องกำหนดเกณฑ์การคัดเลือกวัตถุดิบแต่ละชนิด และตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบแต่ละชนิดตามเกณฑ์ที่กำหนด
- 3) ในกรณีที่พบวัตถุดิบที่ไม่มีคุณภาพ ควรที่มาตรการในการจัดการวัตถุดิบที่ไม่ได้มาตรฐานดังกล่าว
- 4) มีการเก็บรักษาที่เหมาะสมสำหรับการเก็บรักษาวัตถุดิบเพื่อชะลอการเสื่อมเสียของวัตถุดิบ
- 5) ควรมีการเบิกใช้วัตถุดิบอย่างเหมาะสมตามระบบ First In First Out



เกณฑ์การตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร

- ➔ โรงพยาบาลมีการตรวจสอบความปลอดภัยโดยชุดทดสอบ



ชุดทดสอบบอแร็กซ์ (ผงขาว) ในอาหาร



ชุดทดสอบตรวจหายาฆ่าแมลง ใน ผัก ผลไม้



ชุดทดสอบโลหะหนัก ตะกั่ว แคดเมียม ในอาหาร



ชุดทดสอบโลหะหนัก (สารฟอสฟอรัส) ในอาหาร



ชุดทดสอบ ฟอร์มัลดีไฮด์ (น้ำยาลดความชื้น) ในอาหาร

หมายเหตุ : การตรวจวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ผัก และผลไม้สด ด้วยวิธีห้องปฏิบัติการโดยการสุ่มจำนวน 2 ตัวอย่าง/เดือน/โรงพยาบาล

เกณฑ์การตรวจสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

→ โรงพยาบาลชุมชน ต้องผ่านมาตรฐานสุขาภิบาล
อาหารทั้ง ☐ และ ☐ รวม 20 ข้อ

→ โรงพยาบาลศูนย์/โรงพยาบาลทั่วไป ต้องผ่าน
มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารทุกข้อ รวมทั้งหมด 30 ข้อ



เกณฑ์การตรวจร้านอาหารในโรงพยาบาล

- ร้านอาหารในโรงพยาบาลต้องผ่านเกณฑ์ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล 15 ข้อ
- ร้านอาหารในโรงพยาบาลต้องผ่านเกณฑ์ทางแบคทีเรียโดยการใช้ชุดทดสอบตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร (อ 13) โดยผลต้องไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 90%



แบบประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล

ส่วนที่ 1

ข้อมูลทั่วไป

ส่วนที่ 2

1. แบบประเมินมาตรฐานด้านอาหารผู้ป่วย
2. แบบประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลของสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล
3. แบบประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในโรงพยาบาล



มาตรการการจัดพื้นที่จำหน่ายวัตถุดิบที่มีในพื้นที่

จัดให้มีพื้นที่จำหน่ายสินค้าเกษตรอินทรีย์ GAP หรือที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐานอื่นๆที่เชื่อถือได้ และสินค้าเกษตรแปรรูปที่ปลอดภัย ซึ่งเป็นพื้นที่เหมาะสม ผู้ซื้อสามารถเข้าถึงได้ง่าย เพื่อเป็นการส่งเสริมและสนับสนุนเกษตรกร



แนวทางการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยตาม นโยบายนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา

- 1) จัดให้มีข้าวอินทรีย์บริการผู้ป่วยใน
- 2) ผักปลอดสารพิษตามมาตรฐาน GAP
- 3) เมนูสุขภาพ
- 4) เมล่อนวุ้นหน้า 2 เดือน
- 5) เนื้อสัตว์ปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดง
- 6) ไข่ปลอดภัย
- 7) สุ่มตรวจสาร 6 ชนิดทุก 3 เดือน
- 8) ปลูกผักสวนครัวลงกระถางหรือแปลง เช่น มะนาว, กระเพรา ฯลฯ



[illegible]

ขอบคุณ

