

สรุปการดำเนินงานหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร
จังหวัดเพชรบูรณ์ ปีงบประมาณ 2566

กิจกรรมเฝ้าระวัง
ความปลอดภัยด้านอาหาร

กิจกรรมการเฝ้าระวัง
โรงพยาบาลอาหารปลอดภัย
และ เรือนจำอาหารปลอดภัย

กิจกรรมเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร

แผนดำเนินงาน วันที่ 13 – 17 มีนาคม 2566

อำเภอ	วัน/เดือน/ปี
เมือง / เขาค้อ	13 มี.ค.66
ชนแดน / วังโป่ง	14 มี.ค.66
หนองไผ่ / บึงสามพัน	15 มี.ค.66
วิเชียรบุรี / ศรีเทพ	16 มี.ค.66
หล่มสัก / หล่มเก่า / น้ำหนาว	17 มี.ค.66

หมายเหตุ : ตัวทึบเป็นที่ตั้งของหน่วยเคลื่อนที่ฯ

ผลการตรวจวิเคราะห์แบบไม่เป็นทางการ รายงานเฉพาะตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน

อำเภอ	ผลการตรวจวิเคราะห์เฉพาะตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน				รวม
	ฟอร์มาลีน	ฆ่าแมลง(GT)	น้ำมันทอดซ้ำ	อะฟลาทอกซิน	
เมือง	2	2	-	1	5
หล่มสัก	4	-	1	1	6
หล่มเก่า	-	1	-	-	1
เขาค้อ	-	3	-	1	4
น้ำหนาว	2	-	-	-	2
ชนแดน	1	1	-	1	3
วังโป่ง	1	2	-	2	5
หนองไผ่	7	1	-	2	10
บึงสามพัน	1	3	-	-	4
วิเชียรบุรี	4	9	2	1	16
ศรีเทพ	1	1	-	1	3
รวม	23	23	3	10	59

ฟอร์มาลีน
ปลาหมึกกรอบ 17 / สไลนาง 2 / ปลาหมึกดอง 2

สารฆ่าแมลง (GT)
ผักชีลาว 1 / เห็ดฟาง 1 / แขนง 1/ ใบหอม 1/ กวางตุ้ง 1 /
คะน้า 2 / พริกสด 2 / ผักชี 3 / ดอกหอม 2 / พริกแห้ง 2 /
ผักกาดขาว 1 / ขึ้นฉ่าย 2 / กะหล่ำ 1 / แขนงกะหล่ำ 1 /
กะหล่ำปลี 1 / สารระเหย 1

น้ำมันทอดซ้ำ
น้ำมันทอดกล้วย 1 / น้ำมันทอดหมู 1 / น้ำมันทอดไก่ 1

อะฟลาทอกซิน
ถั่วป่น 8 / พริกป่น 2

สำหรับ สารตกค้าง บอแรกซ์,กันรา,ฟอกขาว(โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์),
ฟอกขาวกลุ่มซัลไฟต์,กรดแอสซอร์,เร่งเนื้อแดง

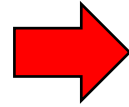
ไม่พบตัวอย่างตกมาตรฐาน

➤ ตัวอย่างเกลือ จะรายงานผลตรวจให้ทราบภายหลัง เนื่องจากเครื่องมืออยู่ระหว่างส่งสอบเทียบมาตรฐาน

ผลการตรวจวิเคราะห์แบบไม่เป็นทางการ รายงานเฉพาะตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน

ฟอร์มาลีน

ปลาหมึกกรอบ 17 / สไลนาง 2 / ปลาหมึกดอง 2



ปลาหมึกกรอบ

เป็นตัวอย่างที่ตรวจพบ ฟอร์มาลีน มากที่สุด



- ทางหน่วยเคลื่อนที่ฯ จะได้สะท้อนรายงานนี้ไปในระดับประเทศ เพื่อช่วยหาแนวทางแก้ไข เนื่องจากการเติมสารฟอร์มาลีนอาจเติมมาตั้งแต่แหล่งกระจายสินค้า ติดตามต้นทางได้ยาก

- แนวทางปฏิบัติสำหรับพื้นที่ แนะนำให้ผู้ขายซื้อสินค้าจากแหล่งที่มีการตรวจสอบสินค้าเบื้องต้น เช่น ในห้างสรรพสินค้า และเฝ้าระวังไม่ให้มีการเติมสารฟอร์มาลีนในสถานที่จำหน่าย



ขอชื่นชม ทีมงานโรงพยาบาลเพชรบูรณ์
ลงพื้นที่ให้คำแนะนำกับร้านค้าถึงแนวทางการปฏิบัติหลังจากทราบผลตรวจ
และรายงานคณะกรรมการอาหารปลอดภัยให้รับทราบทันที

รายละเอียดข้อมูลดิบ
ผลการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้น



กิจกรรมเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร

ปัญหาและอุปสรรคที่พบในการดำเนินงาน

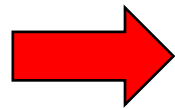
1. แบบฟอร์มที่ใช้บันทึกการเก็บตัวอย่าง ไม่เป็นปัจจุบัน ทำให้การลงผลการตรวจไม่สะดวก/ไม่ครอบคลุม
2. การเก็บตัวอย่างเกลือ ต้องเก็บที่อยู่ในห่อปิดสนิท ไม่ฉีกขาดและยังไม่หมดอายุ ระบุรายละเอียดของเกลือ ในใบเก็บตัวอย่างเกลือ
3. ควรเก็บผัก อย่างน้อย 200 กรัม
4. ตัวอย่างที่เก็บมีการปะปนกัน ควรแยกเก็บเป็นแต่ละชนิด
5. น้ำมันทอดซ้ำ ไม่ระบุว่าทอดอะไร
6. ควรส่งตัวอย่างตามแผนที่กำหนด
7. ระบุหมายเลขตัวอย่างในแบบฟอร์มเก็บตัวอย่างกับตัวอย่างให้ตรงกัน
8. ไม่ระบุชื่อตัวอย่าง (ผู้ปฏิบัติจะไม่ดำเนินการตรวจให้)

กิจกรรมการเฝ้าระวังโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย และ เรือนจำอาหารปลอดภัย

- การตรวจเฝ้าระวังครอบคลุม 11 อำเภอ (รพท.,รพช.,รพ.ค่ายพ่อขุนผาเมือง,รพ.เอกชน และเรือนจำทุกแห่ง)
- สถานที่รับตัวอย่างสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์
- มีแผนดำเนินงาน 3 ครั้ง/ปี
 - ครั้งที่ 1 วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2566
 - ครั้งที่ 2 วันที่ 20 มีนาคม 2566
 - ครั้งที่ 3 วันที่ 18 กรกฎาคม 2566

ผลตรวจครั้งที่ 1/2566 ในวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2566

จำนวนตัวอย่าง
ทั้งสิ้น 239 ตัวอย่าง



ไม่ได้มาตรฐาน
3 ตัวอย่าง คิดเป็น 1.26%

โรงพยาบาลชนแดน : โหระพา / โรงพยาบาลน้ำหนาว : พริกหยวก
โรงพยาบาลเพชรรัตน์ : ต้นหอม

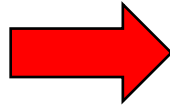
ผลการตรวจครั้งที่ 1/2566
10 กุมภาพันธ์ 2566



กิจกรรมการเฝ้าระวังโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย และ เรือนจำอาหารปลอดภัย

ผลตรวจครั้งที่ 2/2566 ในวันที่ 20 มีนาคม 2566

ผลตรวจวิเคราะห์แบบไม่เป็นทางการ
รายงานเฉพาะตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน



ไม่ได้มาตรฐาน
2 ตัวอย่าง

โรงพยาบาลวังโป่ง : พริกหยวก / โรงพยาบาลเพชรรัตน์ : ถั่วฝักยาว

ผลการตรวจครั้งที่ 2/2566
20 มีนาคม 2566



การดำเนินงานครั้งที่ 2/2566 มี 3 โรงพยาบาล ไม่ได้ดำเนินการส่งตัวอย่าง

โรงพยาบาลหล่มสัก / โรงพยาบาลหนองไผ่ / โรงพยาบาลศรีเทพ

ผู้ประสานงานได้ประสานให้เก็บตัวอย่างนำส่งสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิษณุโลก

ในวันที่ 27 มีนาคม 2566 เวลาไม่เกิน 10.30 น.

หรือ ตรวจเฝ้าระวังตัวอย่างด้วยตนเองแล้วส่งรายงานให้คณะกรรมการอาหารปลอดภัยทราบต่อไป

กิจกรรมการเฝ้าระวังโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย และ เรือนจำอาหารปลอดภัย

สำหรับตัวอย่างอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน ขอให้ผู้รับผิดชอบดำเนินการดังนี้

1. หากไม่สามารถตรวจวิเคราะห์ซ้ำได้ เนื่องจากเป็นสารฆ่าแมลง ควรให้คำแนะนำในการเลือกซื้อผัก-ผลไม้จากแหล่งที่เชื่อถือได้
2. แจ้งผู้ผลิตให้ติดตามและเฝ้าระวังสารเคมีปนเปื้อนจากแหล่งเพาะปลูกดังกล่าว เพื่อป้องกันการใช้สารฆ่าแมลงไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด
3. มีขบวนการล้างผักเพื่อลดสารพิษตกค้าง
4. เก็บตัวอย่างส่งตรวจรอบที่ 3/2566 ในวันที่ 18 กรกฎาคม 2566