**สรุปการดำเนินงานหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร จังหวัดเพชรบูรณ์ ปีงบประมาณ ๒๕๖๖**

1. **กิจกรรมเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร**

**แผนดำเนินงาน วันที่ ๑๓ – ๑๗ มีนาคม ๒๕๖๖**

|  |  |
| --- | --- |
| **อำเภอ** | **วันที่** |
| **เมือง/**เขาค้อ | ๑๓ มี.ค.๖๖ |
| **ชนแดน/**วังโป่ง | ๑๔ มี.ค.๖๖ |
| **หนองไผ่/**บึงสามพัน | ๑๕ มี.ค.๖๖ |
| **วิเชียรบุรี/**ศรีเทพ | ๑๖ มี.ค.๖๖ |
| หล่มสัก/**หล่มเก่า/**/น้ำหนาว | ๑๗ มี.ค.๖๖ |

 **หมายเหตุ : ตัวทึบเป็นที่ตั้งของหน่วยเคลื่อนที่ฯ**

**ผลการตรวจวิเคราะห์แบบไม่เป็นทางการ รายงานเฉพาะตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **อำเภอ** | **ผลการตรวจวิเคราะห์เฉพาะตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน** | **รวม** |
| **ฟอร์มาลีน** | **ฆ่าแมลง(GT)** | **น้ำมันทอดซ้ำ** | **อะฟลาทอกซิน** |
| เมือง | ๒(หมึกกรอบ,สไบนาง) | ๒(ผักชีลาว,เห็ดฟาง) | - | ๑(ถั่วป่น) | ๕ |
| หล่มสัก | ๔(สไบนาง ๑,ปลาหมึกกรอบ ๓) | - | ๑(น้ำมันทอดกล้วย) | ๑(พริกป่น) | ๖ |
| หล่มเก่า | - | ๑(แขนง) | - | - | ๑ |
| เขาค้อ | - | ๓(ใบหอม,กวางตุ้ง,คะน้า) | - | ๑(พริกป่น) | ๔ |
| น้ำหนาว | ๒(สไบนาง,ปลาหมึกกรอบ) | - | - | - | ๒ |
| ชนแดน | ๑(ปลาหมึกกรอบ) | ๑(พริกสด) | - | ๑(ถั่วป่น) | ๓ |
| วังโป่ง | ๑(ปลาหมึกกรอบ) | ๒(ผักชี,ดอกหอม) | - | ๒(ถั่วป่น ๒) | ๕ |
| หนองไผ่ | ๗(ปลาหมึกกรอบ ๗) | ๑(พริกแห้ง) | - | ๒(ถั่วป่น ๒) | ๑๐ |
| บึงสามพัน | ๑(ปลาหมึกกรอบ) | ๓(ผักชี,ผักกาดขาว,ขึ้นฉ่าย) | - | - | ๔ |
| วิเชียรบุรี | ๔(ปลาหมึกกรอบ ๓,ปลาหมึกดอง ๑) | ๙(พริกสด ๑,กะหล่ำ ๑,คะน้า ๑,ดอกหอม ๑,ขึ้นฉ่าย ๑,แขนงกะหล่ำ ๑,กะหล่ำปลี ๑,พริกแห้ง ๑,ผักชี ๑) | ๒(น้ำมันทอดหมู,น้ำมันทอดไก่) | ๑(ถั่วป่น) | ๑๖ |
| ศรีเทพ | ๑(หมึกดอง) | ๑(สาระแหน่) | - | ๑(ถั่วสิสงป่น) | ๓ |
| **รวม** | ๒๓ | ๒๓ | ๓ | ๑๐ | ๕๙ |

**จากตาราง** :จังหวัดเพชรบูรณ์ มี**ตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน** ๔ กลุ่มสาร ได้แก่ ฟอร์มาลีน,ฆ่าแมลง(GT),น้ำมันทอดซ้ำ,อะฟลาทอกซิน

 :**ปลาหมึกกรอบ** เป็นตัวอย่างที่ตรวจพบฟอร์มาลีนมากที่สุด ซึ่งทางหน่วยเคลื่อนที่ฯ จะได้สะท้อนรายงานนี้ไปในระดับประเทศ เพื่อช่วยหาแนวทางแก้ไข เนื่องจากการเติมสารฟอร์มาลีนอาจเติมมาตั้งแต่แหล่งกระจายสินค้า ซึ่งติดตามต้นทางได้ยาก

 :**แนวทางปฏิบัติสำหรับพื้นที่** แนะนำให้ผู้ขายซื้อสินค้าจากแหล่งที่มีการตรวจสอบสินค้าเบื้องต้น เช่น ในห้างสรรพสินค้า และเฝ้าระวังไม่ให้มีการเติมสารฟอร์มาลีนในสถานที่จำหน่าย

 สำหรับ สารตกค้าง บอแรกซ์,กันรา,ฟอกขาว(โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์),ฟอกขาวกลุ่มซัลไฟต์,กรดแร่อิสระ,เร่งเนื้อแดง **ไม่พบตัวอย่างตกมาตรฐาน**

 **ตัวอย่างเกลือ** จะรายงานผลตรวจให้ทราบภายหลัง เนื่องจากเครื่องมืออยู่ระหว่างส่งสอบเทียบมาตรฐาน

 **รายละเอียดข้อมูลดิบผลการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้น**

 

 **ขอชื่นชม ทีมงานโรงพยาบาลเพชรบูรณ์ ที่ลงพื้นที่ให้คำแนะนำกับร้านค้าถึงแนวทางการปฏิบัติหลังจากทราบผลตรวจและรายงานคณะกรรมการอาหารปลอดภัยให้รับทราบทันที**

**ปัญหาและอุปสรรคที่พบในการดำเนินงาน**

1. แบบฟอร์มที่ใช้บันทึกการเก็บตัวอย่างไม่เป็นปัจจุบัน ทำให้การลงผลการตรวจไม่สะดวก/ไม่ครอบคลุม
2. การเก็บตัวอย่างเกลือ ต้องเก็บที่อยู่ในห่อปิดสนิทไม่ฉีกขาดและยังไม่หมดอายุ ระบุรายละเอียดของเกลือในใบเก็บตัวอย่างเกลือ
3. ควรเก็บผักอย่างน้อย ๒๐๐ กรัม
4. ตัวอย่างที่เก็บมีการปะปนกัน ควรแยกเก็บเป็นแต่ละชนิด
5. น้ำมันทอดซ้ำไม่ระบุว่าทอดอะไร
6. ควรส่งตัวอย่างตามแผนที่กำหนด
7. ระบุหมายเลขตัวอย่างในแบบฟอร์มเก็บตัวอย่างกับตัวอย่างให้ตรงกัน
8. ไม่ระบุชื่อตัวอย่าง(ผู้ปฏิบัติจะไม่ดำเนินการตรวจให้)
9. **กิจกรรมการเฝ้าระวังโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย และเรือนจำอาหารปลอดภัย**

 เป็นการตรวจเฝ้าระวังครอบคลุม ๑๑ อำเภอ (รพท.,รพช.,รพ.ค่ายพ่อขุนผาเมือง,รพ.เอกชนและเรือนจำทุกแห่ง) โดยมี**แผนดำเนินงาน ๓ ครั้ง/ปี** ครั้งที่ ๑ วันที่ ๑๐ ก.พ.๖๖ ครั้งที่ ๒ วันที่ ๒๐ มี.ค.๖๖ ครั้งที่ ๓ วันที่๑๘ ก.ค.๖๖ สถานที่รับตัวอย่างสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์

1. ผลตรวจครั้งที่ ๑/๒๕๖๖ ในวันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖ ตรวจทั้งสิ้น ๒๓๙ ตัวอย่าง ไม่ได้มาตรฐาน ๓ ตัวอย่าง (โรงพยาบาลชนแดน:โหระพา,โรงพยาบาลน้ำหนาว:พริกหยวก,โรงพยาบาลเพชรรัตน์:ต้นหอม) คิดเป็น ร้อยละ ๑.๒๖

 รายละเอียดดังนี้

 

1. ผลตรวจครั้งที่ ๒/๒๕๖๖ ในวันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๖ เป็นผลตรวจวิเคราะห์แบบไม่เป็นทางการ รายงานเฉพาะตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน จำนวน ๒ ตัวอย่าง (โรงพยาบาลวังโป่ง:พริกหยวก,โรงพยาบาลเพชรรัตน์:ถั่วฝักยาว)

ข้อมูลดิบรายละเอียดดังนี้



ในการดำเนินงานครั้งที่ ๒/๒๕๖๖ มี ๓ โรงพยาบาล ไม่ได้ดำเนินการส่งตัวอย่าง ได้แก่ **โรงพยาบาลหล่มสัก,โรงพยาบาลหนองไผ่,โรงพยาบาลศรีเทพ** ผู้ประสานงานได้ประสานให้เก็บตัวอย่างนำส่งสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิษณุโลก ในวันที่ ๒๗ มีนาคม ๒๕๖๖ เวลาไม่เกิน ๑๐.๓๐ น. หรือตรวจเฝ้าระวังตัวอย่างด้วยตนเองแล้วส่งรายงานให้คณะกรรมการอาหารปลอดภัยทราบต่อไป

**สำหรับตัวอย่างอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน**ขอให้ผู้รับผิดชอบดำเนินการดังนี้

1. หากไม่สามารถตรวจวิเคราะห์ซ้ำได้เนื่องจากเป็นสารฆ่าแมลง ควรให้คำแนะนำในการเลือกซื้อผัก-ผลไม้จากแหล่งที่เชื่อถือได้
2. แจ้งผู้ผลิตให้ติดตามและเฝ้าระวังสารเคมีปนเปื้อนจากแหล่งเพาะปลูกดังกล่าวเพื่อป้องกันการใช้สารฆ่าแมลงไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด
3. มีขบวนการล้างผักเพื่อลดสารพิษตกค้าง
4. **เก็บตัวอย่างส่งตรวจรอบที่ ๓/๒๕๖๖ ในวันที่ ๑๘ กรกฎาคม ๒๕๖๖**