

1. โครงการ ผลิตภัณฑ์สุขภาพอาหารปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค ปีงบประมาณ 2566

2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลศรีคำ อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย

3. หัวหน้าโครงการและผู้รับผิดชอบ

1. นายกลินพจน์ พูเจริญกุลยา ผู้อำนวยการโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลศรีคำ
2. นายเชิดชัย เชื้อเมืองพาน เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุขชำนาญงาน

4. หลักการและเหตุผล

" กระทรวงสาธารณสุข มุ่งสร้างคนไทยให้มีสุขภาพแข็งแรง" อันเป็นนโยบายเชิงรุก ที่มุ่งเน้นในการกระตุ้นให้ประชาชนหันมาเอาใจใส่ดูแลสุขภาพของตัวเอง การที่จะมีสุขภาพที่ดี ปัจจัยหลักที่สำคัญที่สุดอีกประการหนึ่ง นั่นคือ ผลิตภัณฑ์สุขภาพและอาหารที่บริโภค จะต้องเป็นอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และไร้สารพิษปนเปื้อน แม้ว่ากระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จะได้เร่งรัดดำเนินการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์สุขภาพ อาหาร และยา ควบคุม ประชาสัมพันธ์ รวมทั้งดำเนินการตรวจจับอย่างเข้มงวดเพียงใดก็ตาม ก็ยังพบว่ายังมีอาหารหลายประเภท และเป็นจำนวนมากในท้องตลาดที่กระบวนการผลิต การขนส่ง การเก็บรักษาไม่ถูกต้องตามหลักวิชาการ และ อันตรายที่ร้ายแรงยิ่งกว่าความไม่สะอาดของอาหารเหล่านั้น มาจากมีสารปนเปื้อนในอาหารหลายประเภท เช่น สารฟอกขาว สารกันรา สารฟอร์มาลีน ยาฆ่าแมลง และน้ำมันทอดซ้ำ นอกจากนี้ยังพบว่าผลิตภัณฑ์สุขภาพ เช่น เครื่องสำอาง ยา มีการผสมสารต้องห้ามในผลิตภัณฑ์ ซึ่งทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพในระยะยาวได้

การดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขในรอบปีที่ผ่านมา ของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลศรีคำ จากการสุ่มสำรวจร้านขายของชำ และตลาดจำหน่ายอาหารบ้านศรีคำ พบว่าเครื่องสำอางที่มีการผสมสารปรอท จำนวน 2 ตัวอย่าง มีการใช้น้ำมันทอดซ้ำและสารกันราในสารอาหารบางชนิด โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลศรีคำ ได้ตระหนักและเห็นความสำคัญดังกล่าวจึงได้นำเสนอข้อมูลต่อกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลตำบลศรีคำ และมีมติให้จัดทำโครงการนี้ขึ้นเพื่อเป็นการกระตุ้นผู้บริโภค ผู้ที่เกี่ยวข้องให้มีความตื่นตัว มีความรู้ที่ถูกต้องเพื่อให้ได้รับผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ปลอดภัย เป็นธรรมและเป็นการพัฒนาสร้างความร่วมมือของอาสาสมัครองค์กรชุมชน นักเรียนและประชาชนให้เข้ามามีส่วนร่วม ดำเนินการภายใต้กระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน สามารถตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุขภาพและอาหารได้ พร้อมทั้งนำความรู้ไปถ่ายทอดในชุมชนอย่างต่อเนื่องและทั่วถึง และมีความเข้มแข็งทางสังคมต่อไป

5. วัตถุประสงค์/ตัวชี้วัด/กลุ่มเป้าหมาย

5.1 วัตถุประสงค์

1) เพื่อปลูกฝังให้ ผู้นำชุมชน / อสม./ ผู้ประกอบการร้านค้า มีความรู้ ตระหนักถึงความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์สุขภาพและอาหาร สามารถตรวจสอบตัวอย่าง เฝ้าระวังผลิตภัณฑ์สุขภาพ อาหารในชุมชน และโรงเรียนให้ปลอดภัย

2) เพื่อให้ชุมชนมีการพัฒนาเครือข่ายเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์สุขภาพ

5.2 ตัวชี้วัด

1) อาหารสดและอาหารแปรรูปมีความปลอดภัยมากกว่าร้อยละ 75

2) ผลิตภัณฑ์สุขภาพมีความปลอดภัยมากกว่าร้อยละ 96

5.3 กลุ่มเป้าหมาย 120 คน ประกอบด้วย

- | | |
|--|-------------|
| 1) ผู้นำชุมชน | จำนวน 11 คน |
| 2) ประกอบกรรร้านค้า | จำนวน 20 คน |
| 3) อาสาสมัครสาธารณสุข คัดกรองผู้บริโภค | จำนวน 89 คน |

6. วิธีการดำเนินงาน

6.1. จัดทำโครงการเพื่อเสนอขออนุมัติค่างกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลตำบลศรีคำ

6.2. ประสานงาน ชี้แจงโครงการ แนวทางดำเนินการแก่ เจ้าหน้าที่สาธารณสุข อาสาสมัคร

สาธารณสุข ครู

6.3. จัดเตรียมกลุ่มเป้าหมาย วัสดุอุปกรณ์ในการฝึกอบรมและการตรวจสอบเชิงปฏิบัติการผลิตภัณฑ์สุขภาพ อาหาร

6.4. อบรมการเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์สุขภาพ อาหารปลอดภัย พร้อมทั้งสาธิตและฝึกปฏิบัติการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุขภาพ อาหาร แก่กลุ่มเป้าหมาย แกนนำ/อสม./ผู้ประกอบการร้านค้า

6.5. จัดตั้งกลุ่มเครือข่ายเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์สุขภาพของชุมชน

6.6. เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพและอาหาร พร้อมทั้งตรวจสอบตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพและอาหารภายในชุมชน โดยกลุ่มเครือข่ายเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์สุขภาพของชุมชน

6.7. ติดตามประเมินผลการดำเนินงานผลิตภัณฑ์สุขภาพปลอดภัยในชุมชน

6.8. สรุปผลการดำเนินงานตามโครงการ

7. ระยะเวลาดำเนินการ

วันที่ พฤษภาคม 2566 – กันยายน 2566

8. สถานที่ดำเนินการ

- 8.1. ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลศรีคำ
 8.2. ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ
 8.3. ตลาด ชุมชน

9. แผนการดำเนินงานตามโครงการ

กิจกรรม	ปีงบประมาณ 2566												หมายเหตุ	
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.		
1. ขออนุมัติโครงการ/ แต่งตั้งคณะกรรมการ ระดับตำบล				←————→										
2. จัดประชุมชมรมตำบลศรี คำเพื่อชี้แจง แนวทางการ ทำงาน								←→						
3. อบรมเชิงปฏิบัติการฟื้นฟู วิชาการและฝึกทักษะความรู้ ให้ กลุ่มเป้าหมาย									←————→					
5. ประเมินผลการปฏิบัติงาน ของ คณะทำงาน										←————→				
7. รายงานผลการดำเนินงาน ให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รับทราบ											←————→			
8. สรุปผลการดำเนินงาน และร่วมวางแผนการ ดำเนินงาน ปีต่อไป												←————→		

10. งบประมาณ งบประมาณกองทุนหลักประกันสุขภาพองค์การบริหารส่วนตำบลศรีคำ อบรมเชิงปฏิบัติการ แก่ ผู้นำชุมชน/อสม./ผู้ประกอบการร้านค้า จำนวน 17,400 บาท รายละเอียด ดังนี้

1. ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 120 คน ๆ ละ 80 บาท เป็นเงิน 9,600 บาท
2. ค่าอาหาร เครื่องดื่มและอาหารว่าง 2 มื้อ ๆ ละ 25 บาท จำนวน 120 คน เป็นเงิน 6,000 บาท
3. ค่าตอบแทนวิทยากร 1 คน 3 ชั่วโมงๆละ 600 บาท เป็นเงิน 1,800 บาท

รวมงบประมาณทั้งหมด 17,400 บาท (หนึ่งหมื่นเจ็ดพันสี่ร้อยบาทถ้วน)

หมายเหตุ ทุกรายการได้เฉลี่ยตามรายการรวม

10. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ชุมชนตระหนักถึงความปลอดภัยในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์สุขภาพ มีการเฝ้าระวังตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุขภาพอาหาร ทำให้ชุมชนได้รับผลิตภัณฑ์สุขภาพอาหารที่ปลอดภัย เป็นธรรมและเป็นการพัฒนาสร้างความร่วมมือของอาสาสมัคร องค์กรชุมชน นักเรียนและประชาชนให้เข้ามามีส่วนร่วมดำเนินการภายใต้กระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน การนำความรู้ไปถ่ายทอดในชุมชนอย่างต่อเนื่องและทั่วถึง และมีความเข้มแข็งทางสังคมต่อไป

11. การประเมินผล

- 1. ประเมินความรู้จากการทดสอบเชิงปฏิบัติการ
- 2. การสุ่มตรวจผลิตภัณฑ์สุขภาพและอาหาร

ลงชื่อ..... ผู้เขียนโครงการ

(นายเชิดชัย เชื้อเมืองพาน)

เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน

ลงชื่อ..... ผู้เสนอโครงการ


(นายกสิณพจน์ พุเจริญกุลยา)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลศรีคำ

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบโครงการ

(สิบเอกวิรัตน์ สิ้นแดง)

ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลศรีคำ

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติโครงการ

(นายสนั่น มาหล้า)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลศรีคำ

ผลการดำเนินงาน

จากการดำเนินงานในครั้งนี้ได้มีการดำเนินกิจกรรมในวันที่ 18 สิงหาคม 2566 โดยมีกลุ่มเป้าหมายแกนนำสุขภาพด้านคุ้มครองผู้บริโภคในตำบลศรีคำ ผู้นำหมู่บ้านละ 1 คน ผู้ประกอบการร้านค้า 20 คน อาสาสมัครสาธารณสุขคุ้มครองผู้บริโภค 89 คน รวมจำนวน 120 คน ซึ่งในครั้งนี้เป็น การดำเนินโครงการต่อเนื่องจากปีงบประมาณ 2565 ได้มีการอบรมความรู้และสร้างความเข้าใจในการดำเนินงานด้านการคุ้มครองผู้บริโภคให้กับแกนนำสุขภาพด้านคุ้มครองผู้บริโภค มีการสำรวจข้อมูลสถานประกอบการด้านอาหาร และได้ตรวจสอบปนเปื้อนในอาหารเบื้องต้นกับร้านค้าดังกล่าว ให้มีการรักษามาตรฐานความสะอาดและคุณภาพอย่างต่อเนื่องและการปรุงอาหารให้ปราศจากการปนเปื้อนเชื้อโรคที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค การดำเนินโครงการในครั้งนี้อย่างเป็นการขยายการดำเนินงานเพื่อดังกล่าวเพื่อเฝ้าระวังความปลอดภัยในด้านอาหารและงานคุ้มครองผู้บริโภค ตำบลศรีคำ และเพื่อเน้นย้ำความรู้ความเข้าใจและสร้างความตระหนักในการดำเนินงานด้านการคุ้มครองผู้บริโภคทั้งให้เกิดเครือข่ายชมรมผู้ประกอบการด้านอาหารในพื้นที่ตำบลศรีคำ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลศรีคำอีกครั้ง กิจกรรมที่ได้ดำเนินการดังนี้

กำหนดการ

อบรมโครงการผลิตภัณฑ์สุขภาพอาหารปลอดภัยใส่ใจผู้บริโภค ปีงบประมาณ 2566

สถานที่ ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลศรีคำ

วันที่ 18 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2566 เวลา 08.30 – 16.30 น.

เวลา 08.30 น. – 09.00 น.	ลงทะเบียนการประชุม
เวลา 09.00 น. – 09.30 น.	พิธีเปิด โดย นายสนั่น มาหล้า นายกองค์การบริหารส่วนตำบลศรีคำ
เวลา 09.30 น. – 10.00 น.	บทบาทแกนนำสุขภาพด้านคุ้มครองผู้บริโภค ศรีคำ ข้อมูลสถานประกอบการด้านอาหาร
เวลา 10.00 น. – 12.00 น.	โดยนายกลินพจน์ พุเจริญภักดิ์ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ ความรู้เรื่องการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร โดยนายนิโรจน์ ขาดิพนธ์ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
เวลา 12.00 น. – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
เวลา 13.00 น. – 15.00 น.	ความรู้เรื่องการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร โดยนายนิโรจน์ ขาดิพนธ์ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
เวลา 15.00 น. – 16.00 น.	แนวทางการตรวจอาหารในพื้นที่ตำบลศรีคำ โดยนายนิโรจน์ ขาดิพนธ์ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
เวลา 16.30 น.	ปิดการอบรม

**หมายเหตุ พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา 10.30 น. และ 14.15 น.

กิจกรรมที่ 1 อบรมบทบาทแกนนำสุขภาพด้านคุ้มครองผู้บริโภค ตำบลศรีคำ แกนนำสุขภาพด้านงานคุ้มครองผู้บริโภคตำบลศรีคำมีความรู้ และความเข้าใจในการดำเนินงานด้านการคุ้มครองผู้บริโภคเพิ่มขึ้น

กิจกรรมที่ 2 อบรมความรู้เรื่องการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร การตรวจสอบสารเคมีที่ปนเปื้อนอยู่ในอาหาร

1. สารบอแรกซ์

ใช้ทดสอบบอแรกซ์ในอาหาร เช่น ไข่กรอก ลูกชิ้น หมูสด หมูบด ปลาบด พอด้วง เนื้อสด
ผลไม้ดอง ทัບหิมกรอบ

ขั้นตอนการทดสอบ

1. ตักอาหาร 1 ช้อน ใส่ในถ้วย
2. เติมน้ำยาทดสอบบอแรกซ์ลงในอาหารจนชุ่มแล้วกวนให้เข้ากัน
3. จุ่มกระดาษขมิ้นให้เปียกครึ่งแผ่น
4. นำกระดาษขมิ้นที่จุ่มในอาหารจนเปียกแล้ววางบนจานกระเบื้องหรือแผ่นกระจกแล้วนำไปวางไว้กลางแดด
นาน 10 นาที ถ้ากระดาษขมิ้นมี สีส้มจนถึงแดง แสดงว่าอาหารมีสารบอแรกซ์ปนอยู่

2. สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดร ซัลไฟด์)

ใช้ทดสอบสารโซเดียมไฮโดร ซัลไฟด์ในอาหาร เช่น ถั่วงอก น้ำตาลมะพร้าว ชিংฝอย หน่อไม้
ดอง ทุเรียนกวน กระเทียม

ขั้นตอนการทดสอบ

1. ถ้าอาหารเป็นของเหลว ให้เทตัวอย่างของเหลวนั้นลงในถ้วยพลาสติก จำนวน 5 มิลลิลิตร ถ้าอาหารเป็น
ของแข็ง ตักอาหารครึ่งช้อนชาใส่ในถ้วย เติมน้ำสะอาดประมาณ 10 มิลลิลิตร แล้วบดตัวอย่างให้แตก
2. หยดน้ำยาทดสอบ จำนวน 1-3 หยด ลงในถ้วยยาให้เข้ากัน สังเกตสีของส่วนที่เป็นน้ำในถ้วย
3. ถ้าของเหลวมี สีเทา หรือ สีดำ แสดงว่าอาหารมีสารโซเดียมไฮโดร ซัลไฟด์
4. ถ้าของเหลวมี สีฟ้าอ่อน หรือ สีเขียว แสดงว่าอาหารไม่มีสารโซเดียมไฮโดร ซัลไฟด์

3. สารฟอร์มาลิน

ใช้ทดสอบฟอร์มาลินในน้ำแช่อาหาร เช่น ปลาทะเล อาหารทะเล

ขั้นตอนการทดสอบ

1. เทน้ำแช่อาหารที่สงสัยลงในขวดสารทดสอบที่ 1 ให้ได้ความสูงของของเหลวประมาณ 1 ใน 3 ของขวด (หาก
ไม่มีน้ำแช่อาหาร แต่สงสัยว่าอาหารนั้นจะผ่านการแช่ฟอร์มาลินให้ใช้น้ำสะอาดรินผ่านอาหารนั้นมาในปริมาณ
ที่พอตรวจได้) ปิดฝาขวดเขย่าจนสารทดสอบในขวดละลายหมด
2. ถ่ายของเหลวจากขวด สารทดสอบที่ 1 ลงขวด สารทดสอบ 2 ปิดฝาขวดและเขย่าเล็กน้อย
3. ถ่ายของเหลวจากขวดสารทดสอบที่ 2 ลงขวดสารทดสอบที่ 3 แล้วรีบปิดฝาขวด แกว่งเบาๆ ให้ของเหลวเข้า
กัน สังเกตสีที่เกิดขึ้น
4. ถ้ามีสีเกิดขึ้นตั้งแต่ สีชมพูจนถึงสีแดง แสดงว่าน้ำนั้นมีฟอร์มาลินผสมอยู่

4.สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)

ใช้ทดสอบกรดซาลิซิลิกในอาหาร เช่น ผักตอง, ผลไม้ตอง, หน่อไม้ตอง

ขั้นตอนการทดสอบ

- 1.เทน้ำตองผักหรือน้ำตองผลไม้ ใส่ถ้วยเบอร์ 1 และเบอร์ 2 ด้วยละ 5 มิลลิลิตร
- 2.หยคน้ำยาซวคเบอร์ 1 (สีขาว) ลงในถ้วยที่ 2 ประมาณครึ่งหลอดหยด
- 3.เติมน้ำยาซวคเบอร์ 2 (สีส้ม) ลงในถ้วยทั้ง 2 ใบๆละ 1 มิลลิลิตร (1 หลอดหยด)
- 4.ดูสีทันทีที่เติมน้ำยาจากซวคเบอร์ 2 ลงในถ้วยทั้ง 2 ใบ โดยไม่ต้องเขย่า
- 5.ถ้าถ้วยที่ 1 มีสีเหมือนถ้วยที่ 2 แสดงว่าอาหารนั้นมีกรดซาลิซิลิก
ถ้าถ้วยที่ 1 มีสีไม่เหมือนถ้วยที่ 2 แสดงว่าอาหารนั้นไม่มีกรดซาลิซิลิก

5.สารโพลาในน้ำมันทอดซ้ำ

น้ำมันที่ผ่านการทอดซ้ำหลาย ๆ ครั้ง

ขั้นตอนการทดสอบ

- 1.เติมน้ำยาทดสอบโพลาาร์ลงในหลอดทดสอบตัวอย่าง จำนวน 4 หยด
2. จากนั้นเติมตัวอย่างน้ำมันลงในหลอดทดสอบตัวอย่าง จำนวน 2 หยด
3. กดปิดฝาหลอดทดสอบตัวอย่างให้แน่น เขย่าแนวขวาง 30 วินาที แล้วแปลผลทันที



คู่มือการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพส่งตรวจ หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารและ
ผลิตภัณฑ์สุขภาพ (Mobile Unit for Food and Health Products Safety) ปีงบประมาณ 2566

การวิเคราะห์	วิธีการเก็บตัวอย่าง
1. สารบอแรกซ์	เก็บตัวอย่างอาหาร ที่เป็นผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ทุกชนิด เช่น หมูบด ลูกชิ้นแทนเม ไส้กรอก เนื้อปลาบด ทับพิมกรอบ ลอดช่อง ฯลฯ และปลาต้ม แทนมปลา เต้าหู้ปลา โดยปลาต้มแทนมปลา เต้าหู้ปลาเก็บ 1-2 ตัวอย่าง/อำเภอ ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อวิเคราะห์ต่อ 1 ตัวอย่างคือ 10 กรัม
2. สารฟอร์มาลีน	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็นอาหารทะเล ผักผลไม้สด เครื่องในสัตว์ เนื้อทุกชนิด เช่น ปลาหมึกกรอบ ปลาหมึกสด ปลาหมึกอินโด ปลาหมึกอาเจน กุ้งสด ฯลฯ ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อวิเคราะห์ต่อ 1 ตัวอย่างคือ 10 กรัม
3. สารกันรา	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็นผักและผลไม้สด หน่อไม้ดิบ หน่อไม้ดอง ผักดอง ฯลฯ ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อวิเคราะห์ต่อ 1 ตัวอย่างคือ 10 กรัม
4. สารฟอกขาว	เก็บตัวอย่างที่มีลักษณะเป็นสีขาว เช่น ถั่วงอก ยอดมะพร้าวอ่อน กระจ่างขอย ขิงขอย เส้นกวยเตี๋ยว เส้นขนมจีน ฯลฯ ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อวิเคราะห์ต่อ 1 ตัวอย่างคือ 10 กรัม
5. ยาฆ่าแมลง	เก็บตัวอย่างที่เป็น ผักผลไม้ทุกชนิดที่มีความเสี่ยงพบสารตกค้างจากยาฆ่าแมลง เน้นผักประเภท พริก มะเขือเปราะ ถั่วฝักยาว กระเพรา คื่นช่าย กวางตุ้ง ผักชี ส้ม ฝรั่ง มะละกอ สุกจำนวนไม่น้อยกว่า 2 อย่าง/ชนิด ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อวิเคราะห์ต่อ 1 ตัวอย่างคือ ไม่น้อยกว่า 100 กรัม ต่อ 1 ตัวอย่าง
6. สารโพลาร์ (น้ำมันทอดซ้ำ)	เก็บตัวอย่างน้ำมันทอดอาหารแบบท่วม เช่น น้ำมันทอดไก่ น้ำมันทอดปลาทอดไก่ น้ำมันทอดเฟรนช์ฟราย ฯลฯ ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ 1 ตัวอย่าง คือ 10 ml/2 ซ้อนโต๊ะ โดยควรเก็บใส่ขวด/ถุง 2 ชั้น มัดยางให้แน่น ไม่ควรเก็บแช่ตู้เย็น และต้องระบุด้วยว่าเป็นน้ำมันทอดอะไร
7. สารเร่งเนื้อแดง	เก็บตัวอย่างเนื้อหมูและเนื้อวัวบริเวณเนื้อแดงไม่มีชั้นไขมันแทรก สะโพก สันนอก สันคอ โดยเนื้อวัวให้เก็บ 1-2 ตัวอย่าง/อำเภอ ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ 1 ตัวอย่าง คือ 100 กรัม
8. สเตอริรอยต์	เก็บตัวอย่าง ยาแผนโบราณ ชนิดแคปซูล ลูกกลอน หรือชนิดน้ำ ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ 1 ตัวอย่างคือ ชนิดเม็ด 5 เม็ด ชนิดน้ำ 10 ml
9. ไอโอดีน (I)	เก็บตัวอย่างเกลือในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ 1 ตัวอย่าง คือ 100 กรัม

จากการอบรมการตรวจการตรวจสอบสารเคมีที่ปนเปื้อนอยู่ในอาหารผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้และความเข้าใจการตรวจสอบสารเคมีมากขึ้น ทั้งยังสามารถตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในอาหารในร้านค้า ร้านอาหาร สถานประกอบการอาหาร เครื่องดื่มและน้ำแข็งในพื้นที่รับผิดชอบได้ ตามตารางดังต่อไปนี้

ตาราง 3 สรุปผลการตรวจความปลอดภัยในอาหาร ครั้งที่ 1 วันที่ 18 เดือน สิงหาคม พ.ศ.2566

รพ.สต.	จำนวนแผง ลอย	จำนวนอาหารที่มีการตรวจสอบ / จำนวนตรวจพบสารเคมีที่ห้ามใช้ในอาหาร									
		บอแรกซ์		ฟอร์มาลีน		สารกันรา		สารฟอกขาว		สารโพสฟอรัส	
		ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ
รพ.สต.ศรีคำ	7	15	0	4	0	15	0	11	0	6	0
รวม	7	15	0	4	0	15	0	11	0	6	0

ตาราง 4สรุปผลการตรวจความปลอดภัยในอาหารครั้งที่ 2 วันที่ 22 เดือน กันยายน พ.ศ.2566

รพ.สต.	จำนวนแผง ลอย	จำนวนอาหารที่มีการตรวจสอบ / จำนวนตรวจพบสารเคมีที่ห้ามใช้ในอาหาร									
		บอแรกซ์		ฟอร์มาลีน		สารกันรา		สารฟอกขาว		สารโพสฟอรัส	
		ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ
รพ.สต.ศรีคำ	7	15	0	4	0	15	0	11	0	6	0
รวม	7	15	0	4	0	15	0	11	0	6	0

จากการอบรมการตรวจสอบสารเคมีที่ปนเปื้อนในอาหาร มีการตรวจสอบสารเคมีทั้งหมด 5 ชนิดได้แก่ บอแรกซ์ ฟอร์มาลีน สารกันรา สารฟอกขาว และสารโพสฟอรัสที่ปนเปื้อนในอาหารกับร้านค้า ร้านอาหาร สถานประกอบการอาหาร เครื่องดื่มและน้ำแข็งในพื้นที่รับผิดชอบตำบลศรีคำ อำเภอแม่จัน ทั้งหมด 48 ร้าน การตรวจสอบสารเคมีที่ปนเปื้อนในอาหารดำเนินการทั้งหมด 2 ครั้ง พบว่าไม่มีร้านค้า ร้านอาหาร สถานประกอบการอาหาร เครื่องดื่มและน้ำแข็งมีการปนเปื้อนสารเคมีในอาหาร

กิจกรรมที่ 3 เครือข่ายชมรมผู้ประกอบการด้านอาหารในพื้นที่ตำบลศรีค้ำ

นอกจากการอบรมให้กับแกนนำสุขภาพด้านงานคุ้มครองผู้บริโภคตำบลศรีค้ำให้มีความรู้ และความเข้าใจในการดำเนินงานด้านการคุ้มครองผู้บริโภคแล้ว การดำเนินงานในครั้งนี้อย่างประกอบด้วยการรวบรวมทะเบียนข้อมูลผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหารสด ผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้ประกอบการโรงงานน้ำดื่มในตำบลศรีค้ำอำเภอแม่จัน เพื่อให้รวมกลุ่มเป็นเครือข่ายชมรมผู้ประกอบการด้านอาหารในพื้นที่ของตำบลศรีค้ำ อำเภอแม่จันประกอบด้วยร้านอาหาร 5 ร้าน ร้านกาแฟ 4 ร้าน แผงลอยจำหน่ายอาหาร 7 ร้านแผงลอยจำหน่ายอาหารสด 19 ร้าน โรงงานแปรรูป 4 โรงงานน้ำดื่ม 1 โรงงาน ตลาด 1 นวดสปา 2 กิจการ รวมทั้งหมด 43 ร้านค้าโดยมีระบบการดูแลควบคุมตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารและน้ำดื่มและให้คำแนะนำกับเจ้าของผู้ประกอบการร้านอาหาร, โรงงานน้ำดื่ม, โรงงานน้ำแข็ง, ร้านชำ ให้มีการรักษาความสะอาดและรักษาคุณภาพมาตรฐานการประกอบการด้านอาหารที่มีคุณภาพ และการปรุงอาหารปราศจากการปนเปื้อนเชื้อโรคที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ตารางที่ 5 ผู้ลงทะเบียนข้อมูลผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหารสด ผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้ประกอบการโรงงานน้ำดื่มในตำบลศรีค้ำ อำเภอแม่จัน

ลำดับ	ชื่อร้าน	ชื่อเจ้าของร้าน	เลขที่ตั้งร้าน	ตำบล	เบอร์โทรศัพท์
ประเภท: ร้านอาหาร					
1	เขื่อนริมน้ำ	นางสายทอง ปัญญาชนกุล	5/2-4	ศรีค้ำ	094 6079599
2	ดาวจรัส	นายจรัส	ม.3	ศรีค้ำ	094 5267181
3	บ่อทุ่ง	กลุ่มผู้ผลิตทุ่ง	ม.4	ศรีค้ำ	053 779431
4	ก้วยเตี้ออนไลน์	นางบุญผ่อง คำเงิน	22-1	ศรีค้ำ	831562431
5	Choufong-Tea	นายสุบิน วัลลพิทักษกุล	ม.6	ศรีค้ำ	053 771563
ประเภท: ร้านกาแฟ					
6	เขื่อนฮิมน้ำ	นางสายทอง ปัญญาชนกุล	5/2 ม.4	ศรีค้ำ	094 6079599
7	ตะวันวา	นางสุชาดา สุริยะ	26 ม.3	ศรีค้ำ	089 8099312
8	ชาอุยฟง	นายสุบิน พิทักษกุล	248 ม.6	ศรีค้ำ	053 771563
9	คอฟฟี่ 93	สตอรี่	348 ม.3	ศรีค้ำ	
ประเภท: แผงลอยจำหน่ายอาหาร					
10	จำปา สมณะ	จำปา สมณะ	ม.2	ศรีค้ำ	
11	สุพรรณ ดันตริตนิไพศาล	สุพรรณ ดันตริตนิไพศาล	61/1 ม.6	ศรีค้ำ	
12	สมบูรณ์ คำวงศ์	สมบูรณ์ คำวงศ์	215 ม.7	ศรีค้ำ	
13	แสงหล้า	นางวรรณิตา ยอดสูงเงิน	230 ม.3	ศรีค้ำ	

ลำดับ	ชื่อร้าน	ชื่อเจ้าของร้าน	เลขที่ตั้งร้าน	ตำบล	เบอร์โทรศัพท์
14	สุขคานอง	นายสมบูรณ์ กันธิยะ	113 ม.3	ศรีค้ำ	
15	พิตุลี วิลาสแสง	นางพิตุลี วิลาสแสง	335 ม.3	ศรีค้ำ	
16	ไถ่ย่างวิเชียร	น.ส. นิศารัตน์ ศรีธิกิจ	ม.10	ศรีค้ำ	

ประเภท: แผงลอยจำหน่ายอาหารสด

17	นางแผ่นดิน เชื้อปะละ	นางแผ่นดิน เชื้อปะละ	21 - 2	ศรีค้ำ	
18	นางพรรณเพ็ญ ทราบมา	นางพรรณเพ็ญ ทราบมา	126/1 - 2	ศรีค้ำ	
19	นางเดี่ยว ใจปิ่นตา	นางเดี่ยว ใจปิ่นตา	68 - 3	ศรีค้ำ	
20	นางหน่อแก้ว ปันสกุล	นางหน่อแก้ว ปันสกุล	56 - 3	ศรีค้ำ	

ลำดับ	ชื่อร้าน	ชื่อเจ้าของร้าน	เลขที่ตั้งร้าน	ตำบล	เบอร์โทรศัพท์
21	นางจิ้น ไชยวุฒิ	นางจิ้น ไชยวุฒิ	88/1 - 3	ศรีค้ำ	
22	นางเพ็ญศรี หลวงดี	นางเพ็ญศรี หลวงดี	127 - 3	ศรีค้ำ	
23	นายพนม คำเงิน	นายพนม คำเงิน	251 - 4	ศรีค้ำ	
24	นางปิ่นแก้ว อู่ทอง	นางปิ่นแก้ว อู่ทอง	141 - 4	ศรีค้ำ	
25	นางกึ่งทอง นารินคำ	นางกึ่งทอง นารินคำ	14 - 4	ศรีค้ำ	
26	นายบุญส่ง หมื่นภิรมย์	นายบุญส่ง หมื่นภิรมย์	1 - 5	ศรีค้ำ	
27	นางนวลจันทร์ คำเงิน	นางนวลจันทร์ คำเงิน	89 - 6	ศรีค้ำ	
28	นางรอดแก้ว เมืองสุวรรณ	นางรอดแก้ว เมืองสุวรรณ	50 - 6	ศรีค้ำ	
29	นางอ่อน น้ำรอด	นางอ่อน น้ำรอด	257 - 7	ศรีค้ำ	
30	นางลำตวน สิ้นสว่าง	นางลำตวน สิ้นสว่าง	97 - 7	ศรีค้ำ	
31	นางเอี้ย ธัญตาสิก	นางเอี้ย ธัญตาสิก	250 - 7	ศรีค้ำ	
32	นางเอี้ย ธัญตาสิก	นางเอี้ย ธัญตาสิก	7/1 - 8	ศรีค้ำ	
33	นางไรวัลย์ วงศ์กา	นางไรวัลย์ วงศ์กา	7/1 - 8	ศรีค้ำ	
34	นายพีระ เลอเลิศวิจิต	นายพีระ เลอเลิศวิจิต	5/3 - 9	ศรีค้ำ	
35	นางรวีวรรณ มั่นคง	นางรวีวรรณ มั่นคง	177 - 10	ศรีค้ำ	

ประเภท: ตลาด

36	ตลาดเทียนหอม	นางอัมภพร ริมป้อมพฤษ์	ม.10	ศรีค้ำ	
----	--------------	-----------------------	------	--------	--

ประเภท: โรงงานแปรรูป					
ลำดับ	ชื่อร้าน	ชื่อเจ้าของร้าน	เลขที่ตั้งร้าน	ตำบล	เบอร์โทรศัพท์
37	โรงงานแปรรูปถั่วลิสง	นางสมศรี ชาตียัท	330-3	ศรีคำ	
38	โรงงานแปรรูปถั่วลิสง	นายสุพิน เขียวอุตร	318-3	ศรีคำ	
39	โรงงานแปรรูปถั่วลิสง	กลุ่มผู้ผลิตแปรรูปถั่วลิสง	240-3	ศรีคำ	
40	โรงงานแปรรูปถั่วลิสง	นางอนงค์ วินันท์	71-7	ศรีคำ	
ประเภท: โรงงานน้ำดื่ม					
ลำดับ	ชื่อร้าน	ชื่อเจ้าของร้าน	เลขที่ตั้งร้าน	ตำบล	เบอร์โทรศัพท์
41	น้ำดื่มกาญจนา	นางกาญจนา รินนายรักษ์	สันสืหลวงม. 4	ศรีคำ	
ประเภท: นวดสปา					
42	น.วรินทร์พย์ เหล่าภริณทอง	น.วรินทร์พย์ เหล่าภริณทอง	สันสืหลวงม. 4	ศรีคำ	
43	นางสายใจ ยาวินันท์	นางสายใจ ยาวินันท์	สันสืหลวงม. 4	ศรีคำ	

สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงาน โครงการผลิตภัณฑ์สุขภาพอาหารปลอดภัยใส่ใจผู้บริโภค ปีงบประมาณ 2566 ได้มีการจัดกิจกรรมอบรมแกนนำสุขภาพด้านงานคุ้มครองผู้บริโภคตำบลศรีคำและผู้ประกอบการด้านอาหารในพื้นที่ตำบลศรีคำ อำเภอแม่จัน ในวันที่ 18 สิงหาคม 2566 เป้าหมายในการอบรม คือ 120 คน มีผู้เข้ารับการอบรมทั้งหมด 120 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ซึ่งถือว่าผ่านเกณฑ์ ตามเป้าหมายเชิงปริมาณ ที่ร้อยละ 80 และได้ตรวจสอบเคมีที่ปนเปื้อนในอาหารกับร้านค้า ร้านอาหาร สถานประกอบการอาหาร เครื่องดื่มและน้ำแข็งในพื้นที่รับผิดชอบตำบลศรีคำ อำเภอแม่จัน พบว่าไม่มีร้านค้า ร้านอาหาร สถานประกอบการอาหาร เครื่องดื่มและน้ำแข็งมีการปนเปื้อนสารเคมีในอาหาร และได้มีการจัดตั้งเครือข่ายชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารตำบลศรีคำ อำเภอแม่จันที่มีสมาชิกทั้ง 48 ร้าน

ปัญหาและอุปสรรค

1. การดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคเพื่อให้เกิดความยั่งยืน ต้องการภาคีเครือข่ายการดำเนินงานที่ต่อเนื่องชัดเจน
2. ผู้ประกอบการด้านอาหารยังไม่ให้ความร่วมมือ ในการจัดกิจกรรมต่างๆ

13. วิธีการติดตามโครงการ

ติดตามโดย เจ้าหน้าที่สาธารณสุข โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลศรีคำ

14. วิธีการประเมินโครงการ

- 14.1 ประเมินจากแบบทดสอบความรู้
- 14.2 แบบประเมินผลการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร
- 14.3 ทะเบียนผู้ประกอบการ

ภาพกิจกรรม

ภาพกิจกรรมอบรม โครงการผลิตภัณฑ์สุขภาพอาหารปลอดภัยใส่ใจผู้บริโภค ปีงบประมาณ 2566
สถานที่ ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลศรีคำ
วันที่ 18 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2566



ลงทะเบียนของผู้เข้ารับการอบรม





ลงทะเบียนของผู้เข้ารับการอบรม





เปิดการอบรมโดยท่านนายกองค์การบริหารส่วนตำบลศรีคำ



กล่าวรายงานการอบรมโดยผู้อำนวยการโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลศรีคำ



กล่าวรายงานการอบรมโดยผู้อำนวยการโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลศรีคำ





ผู้อำนวยการโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลศรีค้ำกสว่างต้อนรับวิทยากร





วิทยากรบรรยายให้ความรู้การอบรม





ทีมวิทยากรให้ คำแนะนำในการตรวจสอบปนเปื้อนอาหาร





วิทยากรให้ คำแนะนำและสาธิตในการตรวจสอบปนเปื้อนอาหาร





การตอบ - ชักถาม การอภิปรายช่วงท้ายการอบรม





อาหารว่าง เช้า และ ป้าย สำหรับผู้เข้ารับการอบรม





อาหารว่าง เช้า และ บ่าย สำหรับผู้เข้ารับการประชุม

