

คำนำ

คู่มือเล่มนี้ ใช้สำหรับเป็นคู่มือในการปฏิบัติงานในการเก็บตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจสอบสารปนเปื้อน ยา และเครื่องสำอางค์ ให้โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลในสังกัดของสำนักงานสาธารณสุขอำเภอหล่มเก่า ทั้ง ๑๔ แห่ง ทั้งนี้เพื่อให้เจ้าหน้าที่เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจได้ครบถ้วน ถูกต้อง ทันเวลา

หวังเป็นอย่างยิ่งว่าคู่มือการปฏิบัติงานในการเก็บตัวอย่างอาหารของ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอหล่มเก่า อำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์ จะเป็นประโยชน์ต่อบุคลากรในสังกัดสำนักงานสาธารณสุขอำเภอหล่มเก่าครอบคลุมถึงโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลทั้ง ๑๔ แห่ง คลินิกหมอครอบครัวหล่มเก่า ในการปฏิบัติงานเก็บตัวอย่างอาหารหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอหล่มเก่า

๑๕ มีนาคม ๒๕๖๓

สารบัญ

หน้า

๑. อันตรายจากการบริโภคอาหารที่มีสารเคมีปนเปื้อน	๑
๒. สารฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว	๒
๓. ยาฆ่าแมลง น้ำมันปรุงอาหารที่ใช้ทอดซ้ำ อะฟลาทอกซินในอาหาร	๓
๔. ชุดทดสอบอาหาร ยา และเครื่องสำอางเบื้องต้น	๔
๕. จำนวนตัวอย่างที่วิเคราะห์ต่อ ๑ วัน	๕-๖
๖. ตัวอย่างการเก็บอาหารที่ถูกต้อง	๗
ภาคผนวก	
แบบฟอร์มการเก็บตัวอย่างอาหาร	
แบบฟอร์มการเก็บตัวอย่างยาสมุนไพร	
แบบฟอร์มการเก็บตัวอย่างเครื่องสำอางค์	

คู่มือการเก็บตัวอย่างอาหาร ยา เครื่องสำอาง สำหรับส่งตรวจสารปนเปื้อนในอาหาร
สำนักงานสาธารณสุขอำเภอหล่มเก่า
อำเภอหล่มเก่า
จังหวัดเพชรบูรณ์

คู่มือการเก็บตัวอย่างอาหารหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารกลุ่ม ๒

Mobile Unit ๒

ชุดทดสอบอาหาร ยาและเครื่องสำอางชนิดเบื้องต้น (test kit) ที่หน่วยเคลื่อนที่ใช้ในการวิเคราะห์

(ด้านเคมี)

- | | |
|--------------------|---------------------|
| ๑. สารบอแรกซ์ | ๕. สารโพลา |
| ๒. สารฟอร์มัลดีน | ๑๐. สารเร่งเนื้อแดง |
| ๓. สารกันรา | ๑๑. สเตียรอยด์ |
| ๔. สารฟอกขาว | ๑๒. ไฮโดรควิโนน |
| ๕. สารฆ่าแมลง | ๑๓. กรดวิตามินเอ |
| ๖. กรดเรอัสสระ | ๑๔. โปรทแอมโมเนีย |
| ๗. ปริมาณกรดน้ำส้ม | ๑๕. ไอโอดีน |
| ๘. สีสังเคราะห์ | |

(ด้านจุลินทรีย์)

๑. SI-๒
๒. Membrane Filtration
๓. Pettifilm

หมายเหตุ: การวิเคราะห์ทุกวิธีเป็นการวิเคราะห์เบื้องต้น บอกได้เพียงว่า**ไม่พบสารปนเปื้อน** หรือ **มีแนวโน้มว่าพบสารปนเปื้อน** เท่านั้น ตัวอย่างที่วิเคราะห์แล้วพบว่า**มีแนวโน้มจะพบสาร** จะต้องส่งศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เพื่อยืนยันผลอีกครั้ง

ปนเปื้อน

จำนวนตัวอย่างที่วิเคราะห์ต่อ ๑ วัน

การวิเคราะห์	จำนวนตัวอย่าง/ วัน	วิธีการเก็บตัวอย่างเพื่อส่งวิเคราะห์
๑. สารบอแรกซ์ (B)	๕๐	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ทุกชนิด เช่น หมูบด ลูกชิ้น เนื้อปลาบด ฯลฯ <u>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๑๐ กรัม</u>
๒. สารฟอร์มัลดีน (F)	๓๐	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็นอาหารทะเล ผักผลไม้สด เครื่องในสัตว์ เห็ดทุกชนิด เช่น ปลาหมึกกรอบ ปลาหมึกสด กุ้งสด หอย ฯลฯ <u>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๑๐ กรัม</u>
๓. สารกันรา (S)	๕๐	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็นอาหารทะเล ผักผลไม้สด เครื่องในสัตว์ เห็ดทุกชนิด เช่น ปลาหมึกกรอบ ปลาหมึกสด กุ้งสด หอย ฯลฯ <u>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๑๐ กรัม</u>
๔. สารฟอกขาว (H)	๖๐	เก็บตัวอย่างอาหารที่มีลักษณะที่เป็นสีขาว เช่น ถั่วงอก ยอดมะพร้าวอ่อน กระจ่างขอย จิงขอย เส้นก๋วยเตี๋ยว ฯลฯ <u>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๑๐ กรัม</u>
๕. สารฆ่าแมลง (GT)	๑๐๐	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็น ผักผลไม้ทุกชนิด ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๒๐๐ กรัม เนื้อสัตว์ ตากแห้ง ปลาไร้พริกตากแห้ง ฯลฯ <u>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๒๐ กรัม</u>
๖. กรดแอสซึเร	๑๐	ตัวอย่างอาหารที่เก็บคือ น้ำส้มสายชู <u>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๑๐ ml</u>
๗. ปริมาณกรดน้ำส้ม	๑๐	ตัวอย่างอาหารที่เก็บคือ น้ำส้มสายชู <u>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๑๐ ml</u>
๘. สีสังเคราะห์	๑๐	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็น เนื้อสัตว์ที่มีเนวโน้มในการใส่สีทุกชนิด เช่น กุ้งแห้ง สอทอด <u>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๑๐ กรัม</u>

การวิเคราะห์	จำนวนตัวอย่าง/ วัน	วิธีการเก็บตัวอย่างเพื่อส่งวิเคราะห์
๘. สารโพลาร์(น้ำมันทอด ซ้ำ) (Polar)	๑๐	เก็บตัวอย่างน้ำมันทอดอาหารแบบท่วม เช่น น้ำมันทอดไก่ น้ำมันทอดปลาทอดไก่ น้ำมันทอดเฟรนช์ฟราย ฯลฯ <u>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๒๐ ml โดยควร เก็บใส่ขวดสีชา ไม่ควรแช่ตู้เย็นมา และต้องระบุด้วยว่าเป็น น้ำมันทอดอะไรมา</u>
๑๐. สารเร่งเนื้อแดง	๑๐	เก็บตัวอย่างเนื้อหมูบริเวณเนื้อแดง ไม่มีชั้นไขมันแทรก <u>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๒๐๐ กรัม</u>
๑๑. สเตียรอยด์	๑๐	เก็บตัวอย่าง ยาแผนโบราณ ชนิด แคปซูล ลูกกลอน หรือ ชนิดน้ำ <u>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ชนิดเม็ด ๕ เม็ด, ชนิดน้ำ ๑๐ ml</u>
๑๒. ไฮโดรควิโนน	๑๐	เก็บตัวอย่างเครื่องสำอางที่สงสัย <u>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่ง วิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๕ กรัม</u> <u>(ต้องเป็นเครื่องสำอางที่ไม่อยู่ในประกาศเครื่องสำอางห้ามใช้)</u>
๑๓. กรดวิตามินเอ	๑๐	เก็บตัวอย่างเครื่องสำอางที่สงสัย <u>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่ง วิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๕ กรัม</u> <u>(ต้องเป็นเครื่องสำอางที่ไม่อยู่ในประกาศเครื่องสำอางห้ามใช้)</u>
๑๔. พรอทแอมโมเนีย	๑๐	เก็บตัวอย่างเครื่องสำอางที่สงสัย <u>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่ง วิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๕ กรัม</u> <u>(ต้องเป็นเครื่องสำอางที่ไม่อยู่ในประกาศเครื่องสำอางห้ามใช้)</u>
๑๕. ไอโอดีน (I)	๑๐	เก็บตัวอย่างเกลือในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายปริมาณขั้นต่ำ ที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๑๐๐ กรัม

ข้อเสนอแนะ

๑. การเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อส่งวิเคราะห์โดยหน่วยเคลื่อนที่ฯ ควรบรรจุตัวอย่างในถุงพลาสติกที่มีเบอร์ (หมายเลข) กำกับ และรัดปากถุงด้วยหนังยางเพื่อป้องกันไม่ให้ตัวอย่างอาหารหกเลอะเทอะและปะปนกัน (๑ ตัวอย่าง / ๑ เบอร์ / ๑ ถุง)
๒. กรอกรายละเอียดของตัวอย่างอาหารที่ส่งตรวจให้เรียบร้อยลงในแบบฟอร์มการเก็บตัวอย่าง และนำส่งมาพร้อมกับตัวอย่างอาหารทุกครั้ง ดังนี้

รายละเอียด	ตัวอย่าง
ลำดับ	๑
ชื่อผู้จำหน่าย	นางผักกาด สะอาดดี
ชื่อตัวอย่าง	ลูกชิ้นหมู

หากตัวอย่างที่ส่งตรวจเป็นน้ำมันทอดซ้ำ ต้องระบุชนิดการทอดอาหารมาด้วย เช่น น้ำมันทอดกล้วยน้ำมันทอดลูกชิ้น

๓. ตัวเลขที่เขียนกำกับไว้บนถุงตัวอย่าง ต้องตรงกันกับในแบบฟอร์มการเก็บตัวอย่าง
๔. กรณีที่กรอกรายละเอียดของตัวอย่างไม่ครบ จะไม่ทำการตรวจวิเคราะห์ให้

ตัวอย่างการเก็บอาหารที่ถูกต้อง



แบบฟอร์มเก็บตัวอย่างยาสมุนไพร
หน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารกลุ่ม ๒

สถานที่เก็บตัวอย่าง.....อำเภอ.....วันที่.....วันที่.....
ตำบล.....จังหวัด.....

ลำดับ	ตัวอย่าง	ชื่อผู้ประกอบการ	รายละเอียดตัวอย่าง	การวิเคราะห์หาสารสเตียรอยด์	
				DEX	PEN
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					

แบบฟอร์มเก็บตัวอย่างเครื่องสำอาง
หน่วยตรวจสอบผลิตภัณฑ์เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารกลุ่ม ๒

สถานที่เก็บตัวอย่าง.....วันที่.....
 ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ตัวอย่าง	รายละเอียดตัวอย่าง	กรด วิตามินเอ	ไฮโดร ควิโนน	ปรอท แอมโมเนีย	หมายเหตุ
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							