

หัวข้อการนำเสนอ

การตรวจเฝ้าระวังสารปนเปื้อนฟอर्मาลิน ในอาหารกลุ่มเสี่ยง

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค
และเภสัชสาธารณสุข



ภญ.มัลลิกา สพล เกษัชกรชำนาญการพิเศษ
หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดศรีสะเกษ

ที่มาในการออกตรวจเฝ้าระวังสารปนเปื้อนฟอร์มาลินในอาหารกลุ่มเสี่ยง



กรมอนามัยตรวจพบฟอร์มาลินในหมึกกรอบและสับปะนัง

กรมอนามัยประสานความร่วมมือไปยังสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชลบุรี ลงพื้นที่ นำโดยทีมหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit) และศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 6 ชลบุรี สุ่มตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารที่ร้านหมึกทะเล 9 ร้าน แบ่งเป็น โซนบางแสน 3 ร้าน ตัวเมืองชลบุรี 3 ร้าน และนิคมอมตะนคร 3 ร้าน จำนวน 45 ตัวอย่าง พบว่ามีผลบวก จำนวน 10 ตัวอย่าง ในปลาหมึกกรอบและสับปะนัง (6 ธค. 65)

and

ข่าวทั่วไป

ผะ!!! ปศุสัตว์ บุกยึด เนื้อสัตว์แช่ฟอร์มาลิน ส่งขายร้านหมูกระทะ

ปศุสัตว์ บุกยึดอายัดเครื่องในและเนื้อสัตว์แช่ฟอร์มาลิน ส่งขายร้านหมูกระทะในพื้นที่ชลบุรี และใกล้เคียงปริมาณ 25,000 กก.



เมื่อวันที่ 1 ธ.ค. 65 นายสัตวแพทย์จิรภัทร อินทร์สุข หัวหน้าด่านกักกันสัตว์ชลบุรี พร้อมกำลังเจ้าหน้าที่ ได้เข้าตรวจสอบสถานประกอบการกิจการผลิตแปรรูปวัตถุดิบเนื้อและเครื่องในสัตว์รายใหญ่ แห่งหนึ่ง ตั้งอยู่ในพื้นที่ ต.บ่อวิน อ.ศรีราชา จ.ชลบุรี เมื่อเข้าตรวจสอบพบมีการใช้ฟอร์มาลินโซดาไฟ และไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ แช่ชิ้นส่วนเครื่องในวัวเครื่องในหมู และพบว่า สถานประกอบการนี้ ไม่มีใบอนุญาตทุกประเภท

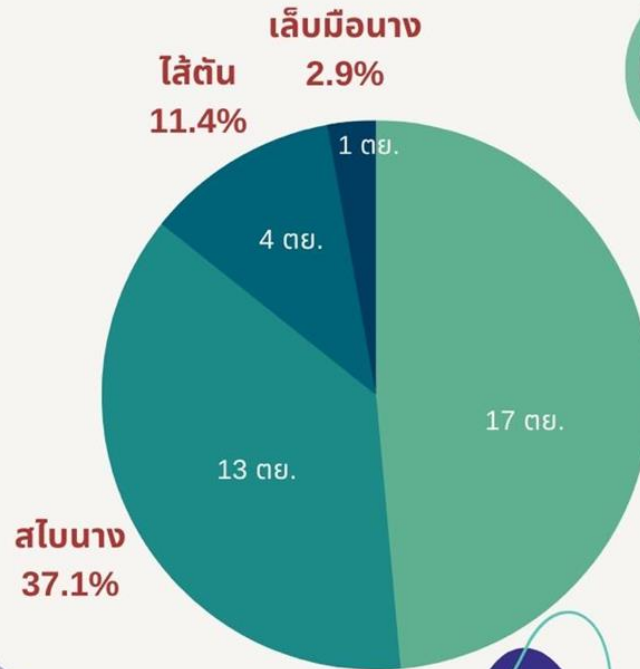
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข

ผลตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อน "**ฟอร์มาลิน**" ในอาหาร
ร้านหมูกระทะ ทั้งหมด 22 อำเภอ ในจังหวัดศรีสะเกษ

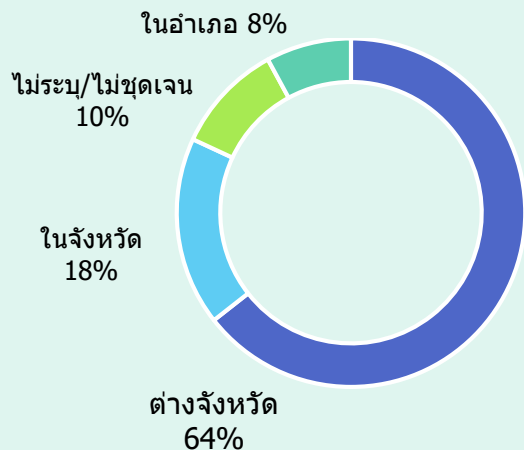
ตรวจทั้งสิ้น 177 ตัวอย่าง

ผ่าน 142 ตัวอย่าง
80.23%

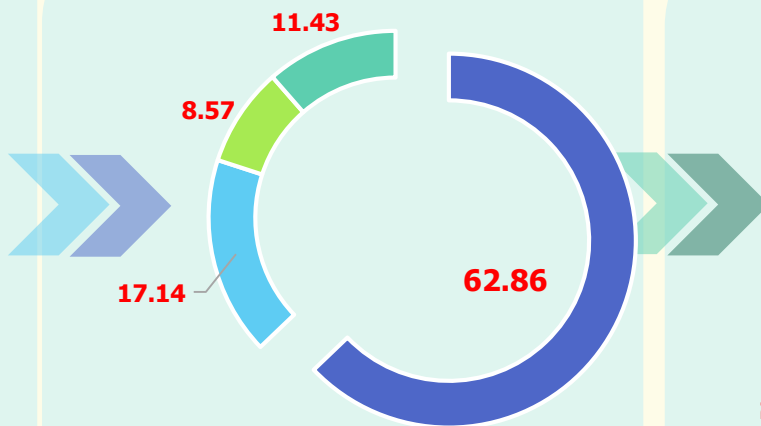
ไม่ผ่าน 35 ตัวอย่าง
19.77%



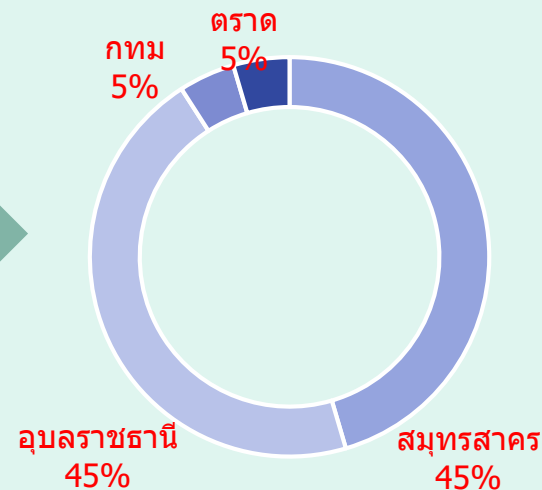
วิเคราะห์แหล่งที่มาอาหารกลุ่มเสี่ยง ณ ร้านหมูกระทะ ในจังหวัดศรีสะเกษ



ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ
จำนวน 177 ตัวอย่าง



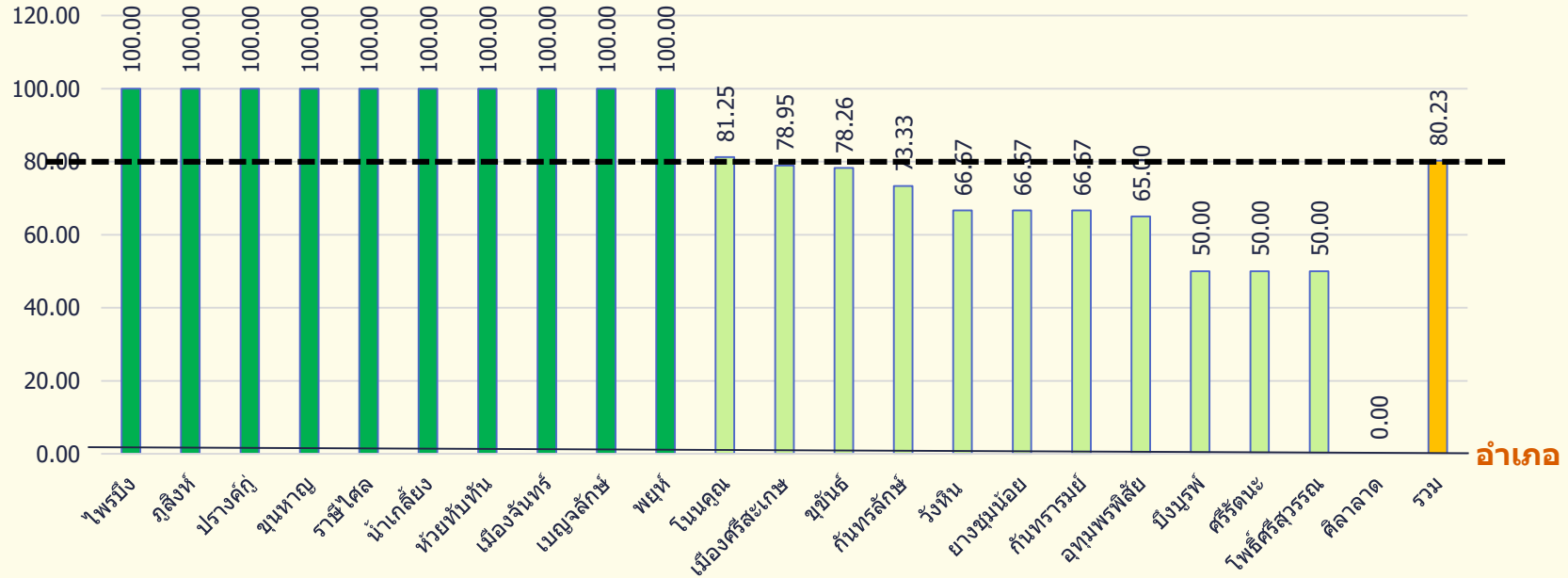
ตัวอย่างที่ตรวจพบ
สารฟอร์มาลิน
จำนวน 35 ตัวอย่าง



แหล่งที่มาของตัวอย่าง
ที่ตรวจพบฟอร์มาลินมาจากต่างจังหวัด
จำนวน 22 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนฟอร์มาลินในอาหารกลุ่มเสี่ยง ณ ร้านหมูกระทะ ในจังหวัดศรีสะเกษ แยกรายอำเภอ

ร้อยละที่ผ่าน



ดย.	4	8	3	13	4	3	3	2	12	16	19	23	15	6	3	12	20	2	2	2	2	177
ผ่าน	4	8	3	13	4	3	3	2	12	13	15	18	11	4	2	8	13	1	1	1	0	142

มาตรการจัดการกรณีตรวจพบฟอร์มาลิน

ให้ผู้ประกอบการ
หยุดจำหน่าย
และให้เก็บอาหารนั้น
ออกจากจุดจำหน่ายทันที

เจ้าหน้าที่จะบูรณาการขยายผล
จากการตรวจร้านหมูกระทะ

เร่งประชาสัมพันธ์ประชาชน
ให้รู้วิธีการเลือกซื้ออาหารสดอย่างปลอดภัย
ปราศจากสารปนเปื้อนในอาหาร
และดำเนินแผนการตรวจสอบ
หาสารปนเปื้อนในอาหารเป็นประจำ
เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค

1

2

3

4

5

6

แนะนำให้เปลี่ยนแหล่งซื้อใหม่
ที่ปลอดภัย / ยกเลิกการขาย
อาหารสดกลุ่มเสี่ยงที่พบ

ตรวจตลาดค้าส่งที่ ห้างเย็นที่เป็น
แหล่งที่มาที่จำหน่ายอาหารสด
มีสารฟอร์มาลิน ตกค้างให้กับร้าน
หมูกระทะ และส่งหนังสือแจ้งไปยัง
จังหวัดต้นทาง

คืนข้อมูล
ให้ คณะกรรมการ/
คณะทำงานอาหารปลอดภัย
เพื่อหามาตรการร่วมกัน
ในวันที่ 27 ธค. 65

ขอบคุณค่ะ

