

1.2 สรุปผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำยาขมจีน

ชื่อตัวอย่าง	ทั้งหมด	ผ่าน	ไม่ผ่าน	E.coli	S.aureus	Salmonella spp.	V.cholerae
ขมจีนน้ำยา (มีกะทิ)	44	3 (6.82%)	41 (93.18%)	40	4	8	4
ขมจีนน้ำยา (ไม่มีกะทิ)	33	6 (18.18%)	27 (81.82%)	27	3	7	4
รวม	77	9 (11.69%)	68 (88.31%)	67	7	15	8

หมายเหตุ : อาหาร 1 ตัวอย่างตรวจพบเชื้อได้หลายชนิด



เรื่องน่ารู้

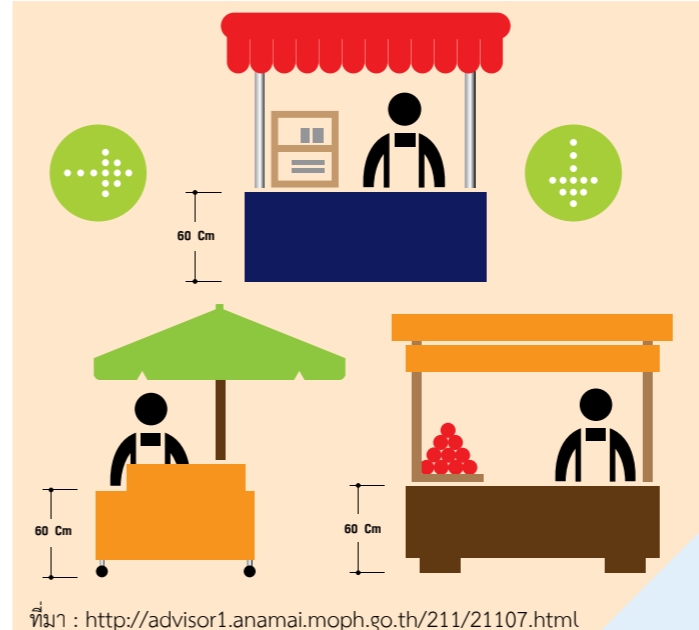
ทำไมต้อง 60 CM ?



หลายๆ ท่านก็คงสงสัยว่าทำไมเรื่องเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร อะไร ก็สูง 60 cm ไม่ว่าจะแผงค้า ชั้นวางจำหน่ายอาหาร การตั้งวางอุปกรณ์การล้าง เป็นต้น มีเหตุผลอะไรถึงต้องกำหนดมาตรฐานความสูง ต้องไม่น้อยกว่า 60 cm เราจะมาไขข้อข้องใจกันก่อนอื่นเราต้องเข้าใจก่อนว่า อาหารเกิดการปนเปื้อนได้ง่ายจากจุลินทรีย์ที่มีอยู่ในสิ่งแวดล้อม ซึ่งมีปัจจัยที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนของอาหาร 5 ปัจจัย ได้แก่ 1. บุคคล 2. อาหาร 3. ภาชนะอุปกรณ์ 4. สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร 5. สัตว์ แมลงนำโรค จะเห็นได้ว่าการออกแบบด้านโครงสร้าง อาคาร สถานที่ผลิตอาหารเป็นส่วนหนึ่งของปัจจัยที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน จึงมีการศึกษาความสัมพันธ์ของระดับความสูงของแผงค้ากับการปนเปื้อน โดยคุณเฉลิมชาติ แจ่มจรยา อดีตผู้อำนวยการศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข ได้ศึกษาระดับความสูงของแผงจำหน่ายอาหารในตลาดที่มีผลต่อความปลอดภัย จากการปนเปื้อนความสกปรกจากพื้นตลาดระหว่างการจัดจำหน่ายอาหาร โดยสุ่มตัวอย่างตลาด 6 ตลาด จาก 4 ภาค มีผู้ใช้บริการเฉลี่ย 2,113 คน/วัน จำนวนแผงเฉลี่ย 226 แผง/ตลาด เก็บข้อมูลรอยการปนเปื้อนที่กระเด็นจากพื้น ติดเป็นคราบสกปรกที่แถบภาว

ในระดับความสูง ตั้งแต่ 0-100 เซนติเมตร โดยแบ่งเป็นช่องๆ ช่องละ 2 เซนติเมตร คิดร้อยละของการวัดความปนเปื้อน ตามพื้นที่ ต่อ 4 ตารางเซนติเมตร ในระดับความสูงต่างๆ จำนวน 230 ตัวอย่าง พบว่า รอยคราบสกปรกยิ่งมากเมื่ออยู่ในระดับความสูงน้อย ทั้งนี้ค่าร้อยละการปนเปื้อนเฉลี่ย เท่ากับ 28.84 และมีความสัมพันธ์เชิงเส้นตรงในระดับสูงกับค่าเฉลี่ยของร้อยละการปนเปื้อน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (r=.98 P<0.001) สามารถสร้างสมการทำนายค่าเฉลี่ยร้อยละความสกปรก แล้วคำนวณหาค่าระดับความสูงที่ปราศจากการปนเปื้อนคราบสกปรก หรือคราบสกปรกเป็น 0 ที่ระดับ 60.88 เซนติเมตร และที่ระดับ 55.10 เซนติเมตร จะปราศจากคราบสกปรกร้อยละ 90 โดยสรุประดับความสูงของแผงจำหน่ายอาหารที่มีความปลอดภัยสูงสุดคือ 60.88 เซนติเมตร และระดับความสูง 60 เซนติเมตร ที่มีการกำหนดไว้ในทางวิชาการสุขาภิบาลอาหาร จะทำให้เกิดความปลอดภัยในระดับร้อยละ 99 ขึ้นไป

ถึงบางอ้อกันแล้วใช่ไหมครับ ว่าทำไม ทำไม อะไร ก็ต้องไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ก็เพราะมีความปลอดภัยต่อการปนเปื้อนถึงร้อยละ 99 ขึ้นไปนี่เอง แต่ก็อย่าชะล่าใจ เพราะปัจจัยของการปนเปื้อนมีตั้ง 5 ปัจจัย แต่ที่เป็นปัญหาค่าสำคัญมาก คือ คนหรือผู้ค้า/ผู้ประกอบการที่ต้องตระหนักถึงความสะอาด ปลอดภัยของอาหารที่จำหน่ายด้วย ผู้บริโภคอย่างเราๆ ก็ต้องรู้จักเลือกซื้ออาหารจากแหล่งที่น่าเชื่อถือ หรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานราชการ และต้องตระหนักในสิทธิของผู้บริโภค รวมทั้งช่วยเป็นหู เป็นตา ให้กับหน่วยงานราชการด้วยนะครับ



ที่มา : <http://advisor1.anamai.moph.go.th/211/21107.html>

เคล็ดลับทันรา



เข็รามีอยู่ด้วยกันมากมายหลายชนิดมักจะเจริญเติบโตได้ดีในสภาพที่อบอุ่น และชื้นเข็รสามารถปนเปื้อนไปสู่อาหารได้ทั้งในระหว่างกระบวนการผลิตการขนส่งและการเก็บรักษาซึ่งมีคนอื่นอีกมากพบว่าอาหารขึ้นราที่เข็รหรือปาดเอาส่วนที่ขึ้นราออก และเก็บส่วนที่เหลือไว้บริโภคด้วยความเสียดายอย่าทำอย่างนั้นเพราะเข็รบางอย่างสามารถผลิตสารพิษได้เข็รใดไม่สร้าง

สารพิษการปาดเอาส่วนที่เป็นเชื้อราออกและกินอาหารส่วนที่เหลืออาจเป็นอันตรายจากสารพิษของเชื้อราได้หากเป็นเชื้อราบางชนิดมีพิษสูงมากการได้รับในปริมาณน้อยๆ มีผลทำให้สารพิษสะสมในร่างกายเป็นสาเหตุให้เกิดเป็นมะเร็งได้และสารพิษจากเชื้อราบางชนิดสามารถอยู่ในอาหารได้นานโดยไม่สลายตัวบางชนิดก็ทนความร้อนได้สูง

ข้อแนะนำต่อไปนี้อาจช่วยให้ท่านสามารถซื้อเตรียมหรือจัดเก็บอาหารให้ปลอดภัยจากเชื้อราได้

1. ซื้อผักผลไม้ในปริมาณน้อยเลือกให้มีความสุกดิบคละกันเพื่อจะรับประทานผลไม้ที่สดทุกวันหากเลือกซื้อที่สุกทั้งหมดอาจรับประทานไม่ทันผลไม้ที่เหลือจะขึ้นราได้
2. ไม่ควรซื้อผลไม้ที่มีรอยถลอกบนผิวหรือเน่าตรงซั้ว
3. อย่าซื้ออาหารที่มีกลิ่นอับหรือกลิ่นหืน
4. หากสงสัยว่าอาหารนั้นจะมีราขึ้นให้ทิ้งอาหารนั้นเสียทั้งหมดอย่าทิ้งเฉพาะส่วน
5. กระดาษหรือกล่องที่สัมผัสกับอาหารที่ขึ้นราให้โดยทิ้งไปเพื่อป้องกันการนำเชื้อราไปปนเปื้อนอาหารอื่น
6. การกำจัดอาหารที่มีเชื้อราควรแน่ใจว่าเด็กหรือสัตว์เลี้ยงไม่สามารถเอาไปกินได้
7. อาหารพวกถั่วควรเลือกที่มีสีสม่ำเสมอไม่มีเชื้อราเมื่อซื้อมาแล้วควรเก็บในที่แห้งและเย็น
8. อุปกรณ์เครื่องครัวรวมทั้งเชิงที่ใส่ควรวางให้สะอาดในระหว่างเตรียมอาหารควรซัฟให้แห้งอยู่เสมอ

ที่มา : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
<http://www.bangkokhealth.com/index.php/health/health-general/food-nutrition/628-เชื้อราในอาหาร.html>

แบบสอบถาม

วัน/เดือน/ปี ที่กรอก.....

ข้อมูล.....

ชื่อ-นามสกุล.....อายุ.....

อาชีพ.....

ที่อยู่สามารถติดต่อได้.....

.....

E-mail :

โทรศัพท์ :

ท่านสะดวกในการรับข้อมูล/ข่าวสาร การโฆษณา/ประชาสัมพันธ์ด้านความปลอดภัยของสำนักอนามัย กองสุขภาพอาหาร ผ่านช่องทางใด

จดหมายข่าว สายด่วนอาหารปลอดภัย (0-2640-9983)

Website E-mail SMS.....

อื่นๆ ระบุ.....

ท่านได้รับความรู้ - ความเข้าใจในข้อมูลข่าวสาร ระดับความพึงพอใจ

มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย น้อยที่สุด

การนำข้อมูลข่าวสารที่ได้รับประโยชน์

มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย น้อยที่สุด

ข้อเสนอแนะ.....

.....

Stamp

กองสุขภาพอาหาร สำนักอนามัย
เลขที่ 100/105 หมู่บ้านสินพัฒนาธานี
ถนนประชาวิเวกน 1 แขวงลาดยาว
เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

ขอขอบคุณในความร่วมมือ

สำนักอนามัย
กรุงเทพมหานคร

หมายเหตุ สามารถส่งแบบสอบถามได้ที่ฝ่าย สิ่งแวดล้อมฯ
ทุกสำนักงานเขตทั่วกรุงเทพมหานครหรือส่งทางไปรษณีย์