

รายงานสรุปกิจกรรมโครงการอาหารปลอดภัย

เครือข่ายสุขภาพอำเภอปากพนัง ปีงบประมาณ ๒๕๖๓

๑. กิจกรรม อบรมให้ความรู้เรื่องผลิตภัณฑ์อาหารสดและอาหารแปรรูปที่มีความปลอดภัย ให้แก่เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ
๒. กิจกรรม การตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร ๕ ชนิด



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ โรงพยาบาลปากพนัง ๒๑๒ ถ.ชายน้ำ อ.ปากพนัง จ.นครศรีฯ โทร. ๕๑๗๐๑๙

ที่ ..นศ.๐๐๓๒.๓๐๑(๑๒) /พิเศษ.

วันที่ ๒๕ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๓

เรื่อง .. ขออนุมัติเบิกเงินและส่งเอกสารคืนเงินยืมโครงการอาหารปลอดภัย เครือข่ายสุขภาพอำเภอปากพนัง

ปีงบประมาณ ๒๕๖๓

เรียน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลปากพนัง

ตามที่ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค โรงพยาบาลปากพนัง ได้จัดทำโครงการอาหารปลอดภัย เครือข่ายสุขภาพอำเภอปากพนัง ปีงบประมาณ ๒๕๖๓ เพื่อเป็นการเฝ้าระวังและตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหารและร้านอาหารจำหน่ายอาหาร ภายในเขตพื้นที่ เพิ่มพูนองค์ความรู้และพัฒนาศักยภาพของเจ้าหน้าที่และครูผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภค ในด้านการดำเนินการอาหารปลอดภัยในพื้นที่ โดยใช้เงินบำรุงโรงพยาบาลปากพนัง เป็นเงิน ๔๐,๗๐๐ บาท (สี่หมื่นเจ็ดร้อยบาทถ้วน) และได้จัดกิจกรรมที่ ๑ คือ การอบรมให้ความรู้เรื่องผลิตภัณฑ์อาหารสดและอาหารแปรรูปที่มีความปลอดภัย ให้แก่ เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล ในวันที่ ๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๓ และได้ดำเนินการตรวจสอบปนเปื้อน ๕ ชนิด ไปเป็นที่เรียบร้อยแล้วนั้น

ในการนี้ กลุ่มงานเภสัชกรรมชุมชนและคุ้มครองผู้บริโภค โรงพยาบาลปากพนัง ใคร่ขอส่งหลักฐานขออนุมัติเบิกเงินและคืนเงินยืมดังกล่าว โดยสรุปค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการดังนี้ คือ กิจกรรมที่ ๑. อบรมให้ความรู้เรื่องผลิตภัณฑ์อาหารสดและอาหารแปรรูปที่มีความปลอดภัย ให้แก่ เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล วันที่ ๑๒ มิ.ย. ๒๕๖๓

๑. ค่าอาหารกลางวัน ๓๐ คน คนละ ๗๕ บาทต่อมื้อx ๑ มื้อ เป็นเงิน ๒,๒๕๐ บาท

๒. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ๓๐ คน คนละ ๒๕ บาทต่อมื้อx ๒ มื้อ เป็นเงิน ๑,๕๐๐ บาท

รวมเป็นเงิน ๓,๗๕๐ บาท

กิจกรรมที่ ๒. ตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร ๕ ชนิด

๑. ชุดทดสอบบอแรกซ์ในอาหาร ๒๐ ชุด ชุดละ ๑๐๗ บาท เป็นเงิน ๒,๑๔๐ บาท

๒. ชุดทดสอบกรดซาลิซิลิก ๒๐ ชุด ชุดละ ๑๓๓.๗๕ บาท เป็นเงิน ๒,๖๗๕ บาท

๓. ชุดทดสอบฟอร์มาลินในอาหาร ๑๘๕ ชุด ชุดละ ๒๖.๗๕ บาท เป็นเงิน ๔,๙๔๘.๗๕ บาท

๔. ชุดทดสอบโซเดียมซัลไฟต์ในอาหาร ๒๐ ชุด ชุดละ ๘๕.๖๐ บาท เป็นเงิน ๑,๗๑๒ บาท

๕. ชุดทดสอบโพลีในน้ำมันทอดซ้ำ ๑๐ กล่อง กล่องละ ๖๗๐ บาท เป็นเงิน ๖,๗๐๐ บาท

รวมเป็นเงิน ๑๘,๑๗๕.๗๕ บาท

รวมใช้จ่าย ๒ กิจกรรม เป็นเงินทั้งสิ้น ๒๑,๙๒๕.๗๕ บาท

(สองหมื่นหนึ่งพันเก้าร้อยยี่สิบห้าบาทเจ็ดสิบบาทสตางค์)

และได้แนบเอกสารหลักฐานโครงการ จำนวน ๑ ชุด (๙๑ ฉบับ)

รายละเอียดตามเอกสารแนบท้ายบันทึกนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

ทราบ/อนุมัติ

(นางศรีสุดา ศิลาโชติ)

เภสัชกรชำนาญการพิเศษ

หัวหน้ากลุ่มงานเภสัชกรรมชุมชนและคุ้มครองผู้บริโภค (ผู้รับผิดชอบโครงการ)

นายแพทย์/ผู้อำนวยการ โรงพยาบาลปากพนัง

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลปากพนัง

กิจกรรมที่ ๑

อบรมให้ความรู้เรื่องผลิตภัณฑ์อาหารสดและอาหารแปรรูปที่มีความปลอดภัย ให้แก่ เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภค
ด้านสุขภาพ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล วันที่ ๑๒ มิ.ย. ๒๕๖๓

ใบสำคัญรับเงิน

วันที่ 12 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2560

ข้าพเจ้า นายสมศักดิ์ ชัยการกิจ อยู่บ้านเลขที่ 154 หมู่ที่ 4

ตำบล หนองน้ำใส อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ได้รับเงินจาก โรงพยาบาลปากพนัง อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ดังต่อไปนี้

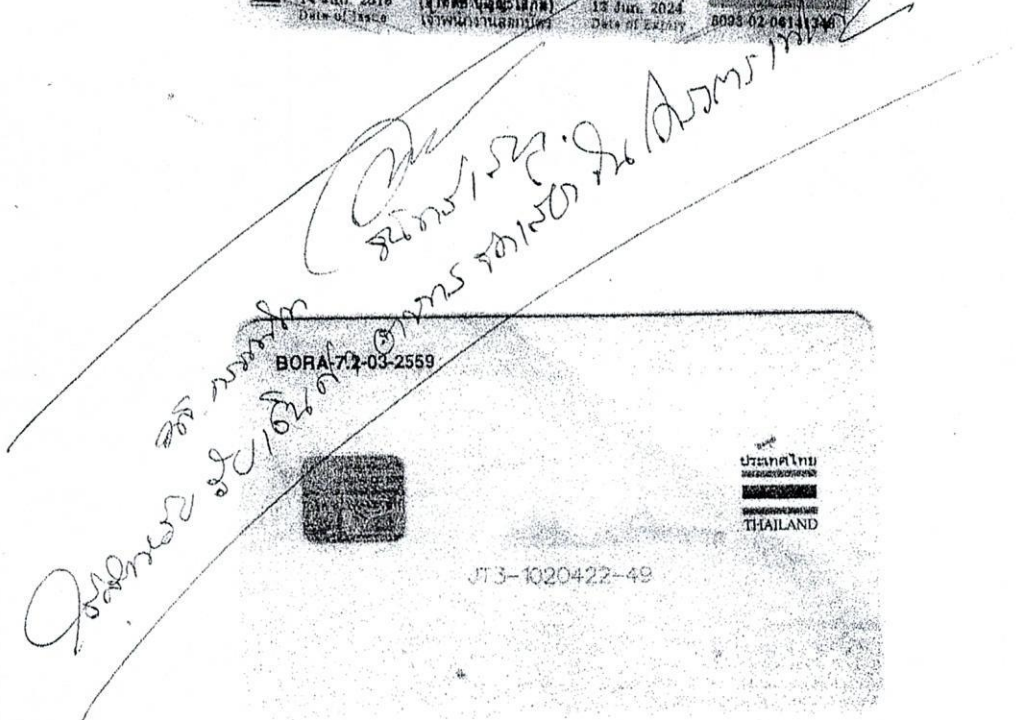
ลำดับที่	รายการ	จำนวน		หมายเหตุ
		บาท	สต.	
1.	ค่าอาหารกลางวัน ข้าวเหนียว 30คนๆละ 75บาท	2250-		
2.	ค่าอาหารว่าง ดื่มน้ำเย็น 15บาท จำนวน 2 มีด	1500-		
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น = สามพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน		3750-		

(ลงชื่อ)ผู้รับเงิน

(นายสมศักดิ์ ชัยการกิจ)

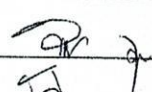
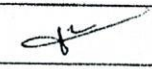
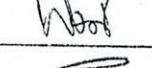
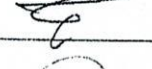
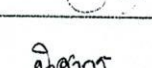
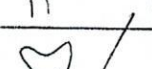
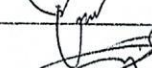
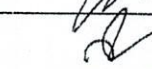
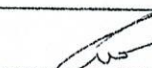
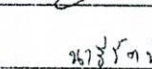
(ลงชื่อ)ผู้จ่ายเงิน

(นายสมศักดิ์ ชัยการกิจ)



โครงการอาหารปลอดภัย เครือข่ายสุขภาพ อำเภอปากพนัง ปีงบประมาณ ๒๕๖๓

วันที่ ๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๓ ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านบนเนิน

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ตำแหน่ง	ลายมือชื่อ
			เวลา 08.30 น. - 16.30 น
1	นางศุภมาส ขาววิชัย	ผอ.อบต.วัดชัยมงคล	
2	น.ส. ไฉไล นวลจันทร์	เจ้าหน้าที่งานส่งเสริมสุขภาพตำบล	
3	น.ส. ดรรชนี จัตุการณณ์	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	
4	น.ส. ธีรพร วรรณกุล	เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข	
5	น.ส. เรืองา วรรณกุล	นักวิชาการสาธารณสุข	
6	น.ส. หทัย คุ้มแก้ว	ผู้ช่วยทันตแพทย์	
7	น.ส. ภัทรา คุ้มแก้ว	แพทย์ พยาบาลวิชาชีพ	
8	น.ส. อรุณ คุ้มแก้ว	นักวิชาการสาธารณสุข	
9	น.ส. อิกานต์ คุ้มแก้ว	นักวิชาการสาธารณสุข	อิกานต์ คุ้มแก้ว
10	นางพสุต คุ้มแก้ว	ผอ. สาธารณสุข ตำบล	
11	นางอัมภา คุ้มแก้ว	ผอ. ส.ส. ตำบล	
12	นางนิตยา คุ้มแก้ว	นักวิชาการสาธารณสุข	
13	น.ส. นิตยา คุ้มแก้ว	นักวิชาการสาธารณสุข	นิตยา
14	นางอัมภา คุ้มแก้ว	ผอ. สาธารณสุข ตำบล	
15	นางอัมภา คุ้มแก้ว	ผอ. สาธารณสุข ตำบล	
16	น.ส. อัมภา คุ้มแก้ว	ผอ. สาธารณสุข ตำบล	
17	นางอัมภา คุ้มแก้ว	ผอ. สาธารณสุข ตำบล	
18	น.ส. อัมภา คุ้มแก้ว	ผอ. สาธารณสุข ตำบล	
19	น.ส. อัมภา คุ้มแก้ว	ผอ. สาธารณสุข ตำบล	
20	นางอัมภา คุ้มแก้ว	ผอ. สาธารณสุข ตำบล	
21	นางอัมภา คุ้มแก้ว	ผอ. สาธารณสุข ตำบล	
22	นางอัมภา คุ้มแก้ว	ผอ. สาธารณสุข ตำบล	
23	นางอัมภา คุ้มแก้ว	ผอ. สาธารณสุข ตำบล	
24	นางอัมภา คุ้มแก้ว	ผอ. สาธารณสุข ตำบล	
25	น.อ. อัมภา คุ้มแก้ว	เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานสาธารณสุข	นางอัมภา คุ้มแก้ว

โครงการอาหารปลอดภัย เครือข่ายสุขภาพ อำเภอปากพนัง ปีงบประมาณ ๒๕๖๓

วันที่ ๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๓ ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านบนเนิน

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ตำแหน่ง	ลายมือชื่อ
			เวลา 08.30 น - 16.30 น
26	นางสาว นิสิต	นาง. พงษ์พรพรพรพร	
27	นางสาว อรุณรัตน์	พณณ วัฒนพรพรพร	อรุณรัตน์
28	นางสาว นิตยา	น.ก. น. นิตยา	
29	นางสาว พรพรรณ	พณณ. นิตยา	พรพรรณ
30	นางสาว นิตยา	น.ก. น. นิตยา	
31	น.ส. นิตยา	น.ก. น. นิตยา	นิตยา
32	นางสาว นิตยา	น.ก. น. นิตยา	นิตยา
33	นางสาว นิตยา	น.ก. น. นิตยา	นิตยา
34	น.ส. นิตยา	น.ก. น. นิตยา	นิตยา
35	น.ส. นิตยา	น.ก. น. นิตยา	นิตยา
36			
37			
38			
39			
40			
41			
42			
43			
44			
45			
46			
47			
48			
49			
50			

กำหนดการอบรมโครงการอาหารปลอดภัย

เครือข่ายสุขภาพอำเภอปากหมี่

กิจกรรม ที่ ๑ อบรมให้ความรู้เรื่องผลิตภัณฑ์อาหารสดและอาหารแปรรูปที่มีความปลอดภัย

ณ ห้องประชุมสำนักงานสาธารณสุขอำเภอปากหมี่

วันที่ ๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๓

๐๘.๓๐-๐๙.๐๐ น. ลงทะเบียน

๐๙.๐๐-๐๙.๓๐ น. นโยบาย อาหารปลอดภัย

สาธารณสุขอำเภอปากหมี่/ผู้อำนวยการโรงพยาบาลปากหมี่

๐๙.๓๐-๑๐.๓๐ น. การเก็บตัวอย่างอาหารและการใช้ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร

กลุ่มงานเภสัชกรรม รพ.ปากหมี่

๑๐.๓๐-๑๐.๔๕ น. พักรับประทานอาหารว่าง

๑๐.๔๕-๑๒.๐๐ น. ฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร

กลุ่มงานเภสัชกรรม รพ.ปากหมี่ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอปากหมี่

๑๒.๐๐-๑๓.๐๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

๑๓.๐๐-๑๔.๐๐ น. ฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร(ต่อ)

กลุ่มงานเภสัชกรรม รพ.ปากหมี่ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอปากหมี่

๑๔.๐๐-๑๔.๓๐ น. พักรับประทานอาหารว่าง

๑๔.๓๐-๑๖.๓๐ น. อภิปราย ชักถาม ปัญหาการดำเนินงาน

เรียน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล ทุกแห่ง

เรื่อง ขอความร่วมมือมอบหมายเจ้าหน้าที่เข้ารับการอบรมและดำเนินการเฝ้าระวังสารห้ามใช้ ๕ ชนิด ในอาหารและน้ำมันทอดซ้ำ

ด้วย โรงพยาบาลปากพนังจะจัดโครงการอาหารปลอดภัย เครือข่ายสุขภาพอำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ปี พ.ศ.๒๕๖๓ โดยมีกิจกรรมจัดอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน คัดกรองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข เรื่องผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปที่มีความปลอดภัย เพื่อเป็นการเฝ้าระวังและตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัย หลักประกันคุณภาพของอาหาร และเพิ่มพูนความรู้และเพิ่ม ศักยภาพของภาคีเครือข่าย สร้างความเข้มแข็งในกลุ่มผู้บริโภค

ในการนี้ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอปากพนังพิจารณาแล้วว่าการดำเนินงานดังกล่าวเป็น ประโยชน์สอดคล้องกับตัวชี้วัดการประเมินผลงาน รอบที่ ๒/๒๕๖๓ ของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล ในสังกัดสำนักงานสาธารณสุขอำเภอปากพนัง เรื่องระดับความสำเร็จในการดำเนินงานเฝ้าระวังสารห้ามใช้ ๕ ชนิดในอาหารและน้ำมันทอดซ้ำ จึงขอความร่วมมือหน่วยงานของท่านได้ดำเนินการ ดังต่อไปนี้

๑. มอบหมายเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานคัดกรองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข จำนวน ๑ ท่าน เข้าร่วมอบรมพัฒนาศักยภาพฯ ในวันที่ ๙ มิถุนายน ๒๕๖๓ เวลา ๘.๓๐ น. - ๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุม โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล บ้านบางนาว ตำบลบางพระ อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช

๒. ขอให้ผู้ที่ได้รับมอบหมายเข้าร่วมอบรมฯ แต่ละโซนเครือข่ายโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ ตำบลร่วมกันหาหรือ วานแผน และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารและน้ำมันทอดอาหารจากร้านค้า ร้านอาหาร หรือ ตลาดสด ในพื้นที่รับผิดชอบของแต่ละโซนฯ เพื่อนำตัวอย่างอาหารดังกล่าวมาตรวจเฝ้าระวังในวันอบรมฯ โดยมีรายละเอียดจำนวนตัวอย่างที่จะตรวจเฝ้าระวัง ดังนี้

๒.๑ ตรวจเฝ้าระวัง สารบอแรกซ์, สารกันราหรือสารกันบูด, สารฟอกขาว, สารฟอรัมาลิน, ยาฆ่าแมลง จำนวนชนิดละ ๗ ตัวอย่าง รวมเป็น ๓๕ ตัวอย่าง รายละเอียดอาหารที่เก็บตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๒

๒.๒ ตรวจเฝ้าระวังน้ำมันทอดซ้ำ โซนละ ๕ ตัวอย่าง

รวมตัวอย่างอาหารที่จะตรวจเฝ้าระวังสารห้ามใช้ทั้งหมดโซนละ ๔๐ ตัวอย่าง

๓. ขอให้ตัวแทนโซนฯ บันทึกผลการตรวจเฝ้าระวังอาหารและน้ำมันทอดอาหาร ทางเว็บไซต์ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอปากพนัง (<http://www.pakphananghealth.com/>) >> กลุ่มงาน >> กลุ่มงาน วิชาการ >> งานคัดกรองผู้บริโภค >> ตรวจสารปนเปื้อนในอาหาร >> บันทึกผลการตรวจเฝ้าระวัง ภายใน วันที่ ๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๓

ขอบคุณครับ...กรณัฐ ชูเนตร

ชนิดอาหารสำหรับตรวจเฝ้าระวังสารห้ามใช้ 5 ชนิด

สารบอแรกซ์,

- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (หมูบด ปลาบด ทอดมัน ลูกชิ้น หมูสด เนื้อสด ไส้กรอก ฯลฯ)
- ผลไม้ดอง ผลไม้แช่อิ่ม ผลไม้แห้ง
- ขนมหวานที่ทำจากแป้ง (ทับทิมกรอบ ลอดช่อง วุ้น ซาหริ่ม ฯลฯ)
- บะหมี่, แผ่นเกี้ยว

สารกันราหรือสารกันบูด

- น้ำดองผัก (ผักกาดดอง หน่อไม้ดอง กระเทียมดอง ชিংดอง ฯลฯ)
- น้ำดองผลไม้ (มะม่วงดอง มะยมดอง มะกอกดอง ฯลฯ)

สารฟอกขาว

- น้ำตาลมะพร้าว หน่อไม้ดอง ทุเรียนกวน
- น้ำแช่ผักผลไม้ เช่น ถั่วงอก ชิงชอย กระเทียม ยอดมะพร้าว เป็นต้น
- ผ้าซีริว ขาไก่เลาะกระดูก หนังหมูฝอย เอ็นหมู

สารฟอร์มาลิน

- น้ำแช่อาหารทะเลสด และเนื้อสัตว์ต่างๆ (ผ้าซีริว ขาไก่เลาะกระดูก แมงกระพรุน ฯลฯ)
- ผักสดชนิดต่างๆ (ถั้วผักยาว เส้นมะละกอ เห็ดฟาง ชิงฝอย กระชายฝอย ฯลฯ)

ยาฆ่าแมลง

- ผัก ผลไม้

เอกสารประกอบการอบรม

อบรมให้ความรู้เรื่องผลิตภัณฑ์อาหารสดและอาหารแปรรูปที่มีความปลอดภัย ให้แก่ เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภค
ด้านสุขภาพ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล วันที่ ๑๒ มิ.ย. ๒๕๖๓



ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับ “สารปนเปื้อนในอาหาร”

สารปนเปื้อนในอาหาร คืออะไร..?

- สารพิษที่เกิดขึ้นจากธรรมชาติ และจากการกระทำของมนุษย์ ซึ่งมีผลทำให้เกิดอันตรายต่อร่างกายจนถึงเสียชีวิตได้

สารปนเปื้อนในอาหาร 6 ชนิด

1. บอแรกซ์
2. สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)
3. สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์)
4. ฟอร์มาลิน
5. ยาฆ่าแมลง
6. น้ำมันทอดซ้ำ



บอแรกซ์

- ⇒ ผงกรอบ ผงกันบูด
- ⇒ เท่งแซ
- ⇒ น้ำประสานทอง

⇒ ใช้ในอุตสาหกรรมการทำแก้วเพื่อให้ความร้อน, ใช้ประสานในการเชื่อมทอง

อันตรายต่อสุขภาพร่างกาย

เป็นพิษต่อไต และ สมอง

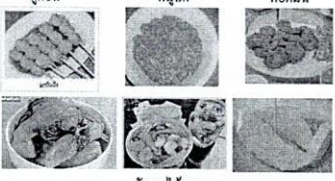


มีอาการ คือ อ่อนเพลีย อาเจียน ปวดหัว เบื่ออาหาร ท้องร่วง เมื่อคายักเสบ ตับ-ไตอักเสบ และอาจตาบอดได้

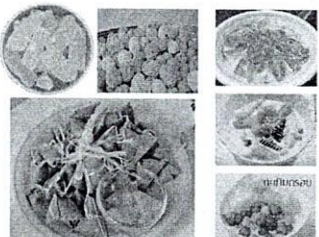
อันตรายต่อสุขภาพร่างกาย

ผู้ใหญ่ ได้รับสารบอแรกซ์ **15 กรัม**
และ เด็ก ได้รับ **5 กรัม**
 จะทำให้อาเจียนเป็นเลือด
 และถึงแก่ชีวิตได้ ภายใน 3-4 ชม.

อาหารที่มักตรวจพบว่าเจือปนบอแรกซ์



ลูกชิ้น หมูบด ทอดมัน หัก ผลไม้ดอง



วิธีการหลีกเลี่ยงอันตรายของสารบอแรกซ์

- หลีกเลี่ยงอาหารที่กรอบเคี้ยวอยู่ได้นานผิดปกติ
- หลีกเลี่ยงเนื้อสัตว์บดสำเร็จรูป
- เนื้อสัตว์ที่ซื้อมาปรุงอาหาร ต้องล้างให้สะอาด ก่อนนำไปสับ หรือหั่น

สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)



- ⇒ เป็นกรด
- ⇒ ขับขี้เชื้อจุลินทรีย์
- ⇒ แต่ห้ามใช้กับอาหาร
- ⇒ มักใส่ในอาหารหมักดอง

อันตรายต่อสุขภาพร่างกาย

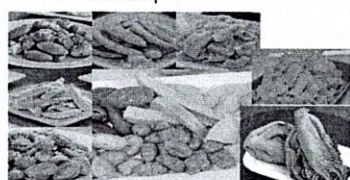
อ่อนแอ ติด วัณโรค ตับแข็ง ปวดศีรษะ ระคายเคือง กระเพาะอาหาร-ลำไส้



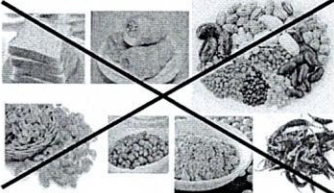
มีไข้สูง ปวดท้อง ท้องเป็นคลื่น

อาหารที่มักตรวจพบว่ามีสารกันรา

ผัก ผลไม้ดอง ต่างๆ



อาหารที่ไม่สามารถตรวจด้วยชุดทดสอบสารกันราได้



วิธีการหลีกเลี่ยงอันตรายจากสารกันรา

- หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารหมักดอง
- ควรทำอาหารนอนอาหารเอง
- ซื้อจากผู้ผลิตที่รู้จักและเชื่อถือได้

สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโปคลอไรต์)



- ⇒ ผงซักฟอก
- ⇒ ใช้ฟอกแห-อวนให้ขาว
- ⇒ แอบใส่ในอาหารให้ขาว
- ⇒ ห้ามใส่ในอาหาร

อันตรายต่อสุขภาพร่างกาย

ระคายเคืองระบบทางเดินอาหาร ผิวหนังอักเสบ แดง ปวดศีรษะรุนแรง

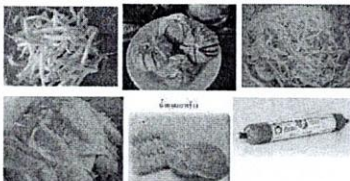


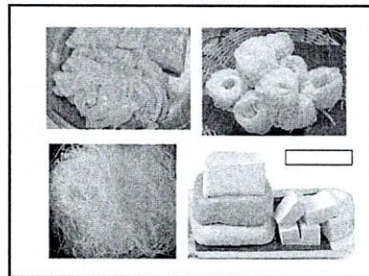
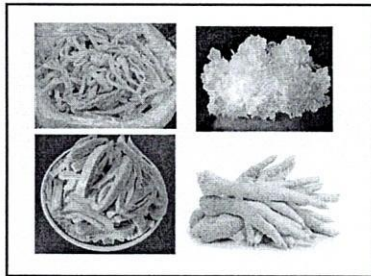
เจ็บ แน่นหน้าอก ช็อก หมดสติ

อันตรายของสารฟอกขาว

หากบริโภคเกิน **30 กรัม** ความดันโลหิตลดลงอย่างรวดเร็ว จะทำให้ถ่ายเป็นเลือด ชัก ช็อก หมดสติ หายใจไม่ออก ไตวาย และเสียชีวิตในที่สุด

อาหารที่มักตรวจพบว่ามีสารฟอกขาว





วิธีการหลีกเลี่ยงสารฟอกขาว

หลีกเลี่ยงอาหารที่ขาวมากเกินไปหรือ ขาวผิดธรรมชาติ
ควรทำให้สุกเสียก่อนเพราะสารฟอกขาวจะถูกทำลายด้วยความร้อนที่ 70 องศาเซลเซียส

ฟอร์มาลิน

น้ำยาบดศพ ไซมาเชื้อโรค/คองศพ

⇒ ระเหยได้
⇒ มีกลิ่นฉุน แสบจมูก

อาหารที่มีกรดจากฟอร์มาลิน

อาหารทะเลสด ผัก ผลไม้ สด

สไลบง (ค้ำจืดสีขาว) เห็ดสด



อันตรายต่อสุขภาพร่างกาย

ระคายเคืองระบบทางเดินหายใจ ปวดศีรษะ

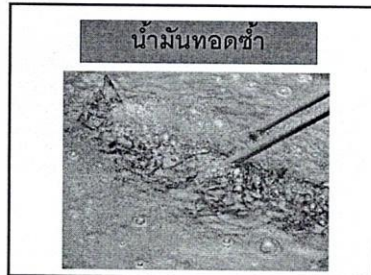
ปวดท้องรุนแรง ชัก ช็อค หมดสติ

อันตรายต่อสุขภาพร่างกาย

ถ้ารับประทาน **30 – 60 มิลลิกรัม**
จะทำให้เกิดอาการปวดท้องรุนแรง
อาเจียน ท้องเดิน หมดสติ และ
เสียชีวิต

วิธีการหลีกเลี่ยงสารฟอร์มาลิน

- เลือกซื้ออาหารทะเลที่มีลักษณะสดตามธรรมชาติ เนื้อไม่เปื่อยยุ่ย สีไม่ผิดปกติ ไม่มีกลิ่นเหม็นฉุน ไม่มีกลิ่นเหม็นแอมโมเนีย
- ก่อนประกอบอาหาร ต้องล้างให้สะอาดเสียก่อน



มันหนึบ

เคยได้ยิน หรือพบเห็นเหตุการณ์เหล่านี้หรือไม่ ?

- เมื่อทำอาหารทอดเสร็จ แล้วแยกน้ำมันมาใช้ซ้ำต่อในวันรุ่งขึ้น โดยเติมน้ำมันใหม่ ลงใน น้ำมันเก่าที่ทอดไป ทำเช่นนี้เรื่อยๆ ไม่ยอมทิ้งน้ำมันเลย
- พอลำโพงทอด ขึ้นน้ำมันเมื่อทอด ที่เขาคอนตามแล้วจากบ้านอื่น แต่ผ่านการใส่สารฟอกสีให้ดูใหม่และฉ่ำใหม่

นี่ เป็นเพียงตัวอย่างของพฤติกรรมที่พบเห็นได้ทั่วไป... พอลำโพงทำน้ำมันเก่าทอดซ้ำแล้ว ซ้ำอีก โดยทราบดีว่า น้ำมันที่ทอดซ้ำจะเกิดการเสื่อมสภาพ... และน้ำมันที่เสื่อมสภาพแล้วนั้นเอง คือ ...มีจุลราชตัวจริงที่ซุกซ่อนอยู่ในกระทะทอด !

ลักษณะของน้ำมันที่ใช้แล้ว/ผ่านการทอดซ้ำ

1. สีคล้ำลง
2. มีความข้นหนืดมากขึ้น
3. เกิดฟองมาก
4. เกิดควันได้ง่าย
5. เป็นน้ำมันที่เสื่อมสภาพ
6. มีสารประกอบโพลาร์ที่เป็นพิษ

อันตรายใน น้ำมันทอดซ้ำ

สารประกอบในน้ำมันทอดซ้ำ

- สารพิษที่มีชื่อว่า:
- สารอินทรีย์ไฮโดรคาร์บอน
- สารออกซิไดซ์และเปอร์ออกไซด์
- อนุภาคมินิเออร์
- สารอินทรีย์และโลหะ
- สารพิษจากเชื้อรา อะโรมาติกไฮโดรคาร์บอน (สาร PAHs) และสารโพลาร์

ผลกระทบต่อสุขภาพ

- ไขมัน
- ทำให้อัตราการเกิดมะเร็งสูงขึ้น
- ทำให้อัตราการเกิดโรคหัวใจสูงขึ้น (ในสัตว์ทดลอง)
- ไขมัน
- ไขมันในเลือดสูงขึ้น

ลักษณะการเกิดมะเร็งที่ตับ

ลักษณะการเกิดมะเร็งที่ปอด

ลักษณะการเกิดมะเร็งที่กระเพาะปัสสาวะ

ลักษณะการเกิดโรคมะเร็งในหลอดเลือด

มะเร็งที่กระเพาะปัสสาวะ

มะเร็งที่กระเพาะปัสสาวะเป็นมะเร็งที่พบบ่อยในผู้ชาย

✦ ผู้ที่สูบบุหรี่หรือดื่มแอลกอฮอล์เป็นประจำ มีความเสี่ยงที่จะเกิดมะเร็งที่กระเพาะปัสสาวะสูงขึ้น

✦ ผู้ที่สูบบุหรี่หรือดื่มแอลกอฮอล์เป็นประจำ มีความเสี่ยงที่จะเกิดมะเร็งที่กระเพาะปัสสาวะสูงขึ้น

✦ ผู้ที่สูบบุหรี่หรือดื่มแอลกอฮอล์เป็นประจำ มีความเสี่ยงที่จะเกิดมะเร็งที่กระเพาะปัสสาวะสูงขึ้น

ยาฆ่าแมลง/สารพิษตกค้าง



สารพิษตกค้าง หมายถึง วัตถุอันตรายทางการเกษตร หรือ สิ่งปนเปื้อนในวัตถุอันตรายทางการเกษตรที่มีความเป็นพิษ ซึ่ง ปั่นเป็นหรือตกค้างในอาหาร

มีจุดประสงค์ในการใช้เพื่อ ป้องกัน ทำลาย ฆ่าได้ หรือควบคุมศัตรูพืช หรือสัตว์ ที่ไม่พึงประสงค์



อาหารที่มีกรดจอยพอยมาลง/สารพิษตกค้าง

- ผัก และ ผลไม้
- ธัญพืช ต่าง ๆ
- อาหารตากแห้งบางชนิด เช่น ปลาทุเค็ม เนื้อแห้ง



อันตรายต่อสุขภาพร่างกาย



- เกิดพิษสะสม เป็นปัญหาเรื้อรัง
- เป็นอันตรายต่อระบบสมองและประสาท เช่น ความจำเสื่อม สมาธิสั้น เป็นต้น
- เป็นพิษต่อตับ และ ไต
- กระทบระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย
- กระตุ้นต่อมไทรอยด์ (ฮอร์โมน)
- เป็นสารก่อมะเร็ง และสารก่อกลายพันธุ์
- ทำให้ทารกในครรภ์พิการ

วิธีการล้างผัก/ผลไม้ ลดสารพิษตกค้าง

1. ใช้โซเดียมไบคาร์บอเนต (ผงฟู)
1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำอุ่น 1 กะละมัง (20 ลิตร) แช่นาน 15 นาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาดอีกหลาย ๆ ครั้ง ช่วยลดปริมาณสารพิษลงได้ 90 - 92%
2. ใช้ผ้าสัมสายชู (5%)
ประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำ 1 กะละมัง (4 ลิตร) แช่นาน 30 - 45 นาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง ปริมาณสารพิษที่ลดลงด้วยวิธีนี้คือ 60 - 84%

วิธีการล้างผัก/ผลไม้ ลดสารพิษตกค้าง (ต่อ)



3. ล้างผักโดยให้น้ำไหลผ่าน ใช้มือช่วยคลี่ใบผัก นาน 2 นาที วิธีนี้ลดปริมาณสารพิษลงได้ 50 - 63%

วิธีการล้างผัก/ผลไม้ ลดสารพิษตกค้าง (ต่อ)

4. แช่น้ำด่างทับทิม (ต่างกับกิน 20-30 เกล็ดน้ำ 1 กะละมัง) หรือ แช่น้ำเกลือ (เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ น้ำ 1 กะละมัง) นาน 10 นาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง ลดสารพิษลงได้ 30 - 50 %



5. ต้มหรือลวกผักด้วยน้ำร้อน ลดสารพิษได้ 48 - 50%

ขั้นตอนการใช้ชุดทดสอบบอแรกซ์

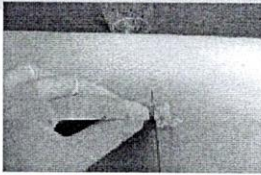


ชื่อสารเคมี

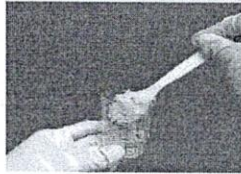
น้ำยาทดสอบบอแรกซ์ คือ สารละลาย HCl เจือจาง กระดาษซัน มี สารเคอร์คูมิน (Cercumin)

ขั้นตอนการทดสอบ

1. สับตัวอย่างให้เป็นชิ้นเล็กๆ ทำหัวไม้จิ้มฟัน



2. ตักตัวอย่าง 1 ช้อน ใส่ในถ้วยพลาสติก



3. เติมน้ำยาทดสอบบอแรกซ์ จนและ
แล้วกวนให้เข้ากัน



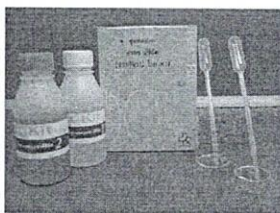
4. จุ่มกระดาษขมิ้น ให้เปียกครึ่งแผ่น



5. วางกระดาษขมิ้นบนจานกระเบื้องหรือแผ่น
กระจก แล้วนำไปวางกลางแดดนาน 10 นาที



**ขั้นตอนการใช้ชุดทดสอบ
กรดซาลิซิลิก**



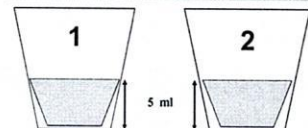
กรดซาลิซิลิก(สารกันรา)

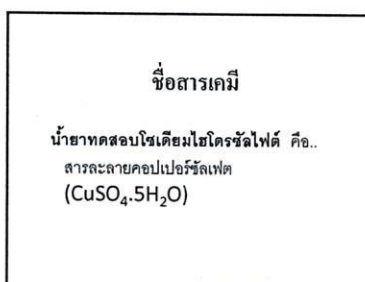
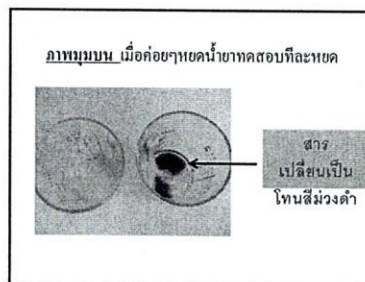
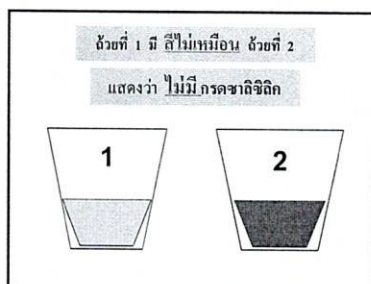
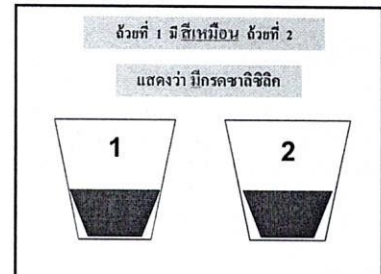
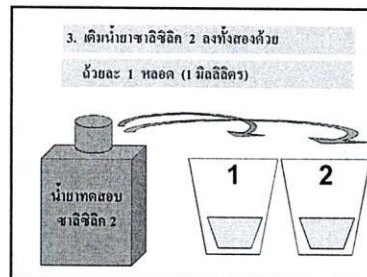
ข้อสารเคมี

- น้ำยาทดสอบ 1 คือ สารละลายกรดซาลิซิลิก
- น้ำยาทดสอบ 2 คือ สารละลายเฟอร์ริกคลอไรด์ (FeCl_3)

ขั้นตอนการทดสอบ

1. เทน้ำผักคองใส่ในถ้วย เบอร์ 1 และ
เบอร์ 2 ด้วยละ 5 มิลลิตร

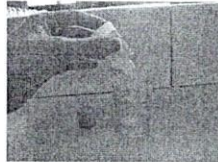




2. ตัวอย่างเป็นของแข็ง

- ตักตัวอย่าง ครึ่งช้อนชา ใส่ในถ้วยพลาสติก
- เติมน้ำสะอาดประมาณ 10 มิลลิลิตร
- บดตัวอย่างให้แตก

3. หยคน้ำยาในขวดหยด จำนวน 1 – 3 หยด แล้วเขย่าให้เข้ากัน



สารละลายเป็น สีเทา – ดำ



มีสารฟอกขาว

ประเภทโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์เจือปน

อันตราย



สารละลายเป็น สีเขียว



มีสารฟอกขาวที่อนุญาตให้ใช้



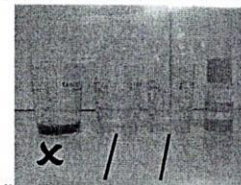
สารละลายเป็นสีฟ้าอ่อน



ไม่มีสารฟอกขาว



ระดับสีในการทดสอบหาโซเดียมซัลไฟด์



ไม่ผ่าน ผ่าน ผ่าน

ขั้นตอนการใช้ชุดทดสอบ ฟอร์มัลลิน

ฟอร์มัลลิน



ชื่อสารเคมี

- น้ำยาฟอร์มัลิน 1 คือ สารละลาย Phenylhydrazine hydrochloride ($C_6H_5ClN_2$)
- น้ำยาฟอร์มัลิน 2 คือ สารละลาย Potassium hexacyanoferrate ($K_4Fe(CN)_6$)
- น้ำยาฟอร์มัลิน 3 คือ สารละลายกรดไฮโดรคลอริกเข้มข้น (HCl conc.)

ตัวอย่างเป็นของเหลว

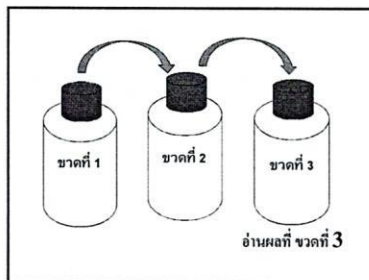
- เทน้ำเชื้ออาหารลงในขวดที่ 1 จำนวนครึ่งขวด
- ปิดฝาจุกให้สนิท เขย่าให้ละลาย

ตัวอย่างเป็นของแข็ง

- ◎ ใช้น้ำสะอาดประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ ล้างตัวอย่าง
- ◎ เทน้ำล้างลงในขวดที่ 1 จำนวนครึ่งขวด
- ◎ ปิดฝาจุกให้สนิท เขย่าให้ละลาย

วิธีการใช้ชุดทดสอบ

- ◎ เทสารละลายจากขวดที่ 1 ลงในขวดที่ 2 ปิด ฝาจุกให้สนิท เขย่าให้ละลาย
- ◎ ถ่ายสารละลายจากขวดที่ 2 ลงในขวดที่ 3



การอ่านผล

- ถ้าสารละลายเป็น สีชมพู ถึง สีแดง แสดงว่า มีฟอสฟอรัส ปนอยู่ใน ตัวอย่าง



สารฟอสฟอรัสในน้ำมันทอดซ้ำ



การใช้งาน

ขอบเขตการตรวจ

- สามารถตรวจน้ำมัน: น้ำมันปาล์ม น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันรำข้าว น้ำมันมะพร้าว น้ำมันข้าวโพด น้ำมันมะกอก
- ไม่มีผลตรวจความสะอาดของบรรจุภัณฑ์และภาชนะอาหารหรือบรรจุภัณฑ์ เช่น ขวด ซีล น้ำปลา น้ำพริก กระเทียม พริกไทย และผงปรุงรสต่างๆ

ข้อจำกัด

- เครื่องปรุงที่ใส่รสเปรี้ยวหรือมีสภาพเป็นกรด มีผลรบกวนชุดทดสอบ
- มีน้ำมันที่ใช้ทดสอบควรมีอุณหภูมิที่ร้อนน้ำมันที่ร้อนจะตกตะกอน การใส่ชุดทดสอบลงไปจะเคลื่อนให้

ขั้นตอนการตรวจ



1. ต้มน้ำมันทดสอบสารฟอสฟอรัสในหลอดทดสอบตัวอย่าง จำนวน 4 หยด

ขั้นตอนการตรวจ



2. เติมน้ำอย่างช้าๆลงในหลอดทดสอบ
ตัวอย่าง จำนวน 2 หยด

3. กดปิดฝาหลอดทดลองให้แน่น
เขย่าแรงๆ 30 วินาที ให้น้ำยาทดสอบผสม
เป็นเนื้อเดียวกับน้ำมัน แล้วแปลผลทันที



สรุปผลการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร

สรุปผลการตรวจสอบสารห้ามใช้ในอาหาร อ.ปากพนัง ปี 2563

รายการ	เขตเทศบาลปากพนัง				รพ.สต.	รวม	อาหารที่ ปลอดภัย(%)
	เข้าออก	ร้อยปี	เข้าตก	รวม			
จำนวนร้านที่เก็บตรวจสอบสารห้ามใช้ฯ	43	15	9	67	109	176	
จำนวนตัวอย่างที่เก็บ	99	26	17	142	254	396	
จำนวนตัวอย่างตรวจสอบสารห้ามใช้ฯ	112	36	31	179	340	519	
- สารกันรา	16	7	9	32	62	94	100
- สารฟอกขาว	18	5	5	28	81	109	100
- สารบอร์แรก	21	7	11	39	100	139	100
- ฟอรั่มาลีน	18	9	3	30	97	127	100
- ยาฆ่าแมลง	48	6	0	54	0	54	100
- ระดับปลอดภัย	13	3	0	16			
- ระดับอันตราย	0	0	0	0			
- น้ำมันทอดซ้ำ	2	2	3	7	17	24	75.00
- ระดับ 1-10%	2		1	3	5	8	
- ระดับ 11-20%			1	1	4	5	
- ระดับ 21-24%				0	5	5	
- ระดับ 25%		2	1	3	3	6	
คิดเป็นร้อยละของอาหารปลอดภัยทั้งสิ้น				179	340	519	98.84

แบบรายงานผลการดำเนินงานอาหารปลอดภัยจากสารห้ามใช้ 5 ชนิด รพ.สต.เครือข่ายสุขภาพ อ.ปากพนัง ประจำปีงบประมาณ 2563

ระหว่างวันที่ 8-12 มิ.ย.2563

รพ.สต.	โซน	ชื่ออาหาร	ชื่อเจ้าของแผง/ร้าน	ที่มา(ตลาด/ร้าน)	[สารกันรา]	[สารฟอกขาว]	[บอร์แรก]	[ฟอร์มาลิน]	น้ำมันทอด
รพ.สต.บ้านบางขลัง	โซน 4	หมูสด	นางสุพิศ งามแก้ว	ตลาดหัวอิฐ			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางขลัง	โซน 4	น้ำตาลมะพร้าว	นางสุพิศ งามแก้ว	ตลาดหัวอิฐ		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านบางขลัง	โซน 4	ลูกชิ้น	นางสุพิศ งามแก้ว	ตลาดหัวอิฐ			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางขลัง	โซน 4	หมูบด	นางสุพิศ งามแก้ว	ตลาดหัวอิฐ			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางขลัง	โซน 4	หน่อไม้ดอง	นางสุพิศ งามแก้ว	ตลาดหัวอิฐ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางขลัง	โซน 4	น้ำแช่ปลา	นางสุพิศ งามแก้ว	ตลาดหัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางขลัง	โซน 4	ผักกาดดอง	นางสุพิศ งามแก้ว	ตลาดหัวอิฐ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางขลัง	โซน 4	ไส้กรอก	นางสุพิศ งามแก้ว	ตลาดหัวอิฐ			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางขลัง	โซน 4	ถั่วงอก	นางสุพิศ งามแก้ว	ตลาดหัวอิฐ		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านวัดลาว	โซน 5	ถั่วงอก	นางอำไพ เถาว์ราม	ตลาดหัวอิฐ		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านวัดลาว	โซน 5	ถั่วงอกหัวโต	นางมยุรี คงจันทร์	ตลาดหัวอิฐ		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านวัดลาว	โซน 5	ปลาหมึก	นางมยุรี คงจันทร์	ตลาดหัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านวัดลาว	โซน 5	กุ้งสด	นางมยุรี คงจันทร์	ตลาดหัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านวัดลาว	โซน 5	ลูกชิ้น	นางอำไพ เถาว์ราม	ตลาดหัวอิฐ			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านวัดลาว	โซน 5	ไส้กรอก	นางอำไพ เถาว์ราม	ตลาดหัวอิฐ			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านวัดลาว	โซน 5	หน่อไม้ดอง	นางวรรณิ ภาชี	ตลาดหัวอิฐ	ไม่พบ	ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านวัดลาว	โซน 5	มะม่วงดอง	นางศรณูญา จัยเชื้อ	ตลาดหัวอิฐ	ไม่พบ				
รพ.สต.บ้านตรังบน	โซน 3	หมูยอ	ร้านนางละเวง หัสดี	ตลาดบางสระ			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านตรังบน	โซน 3	ผักกาดดอง	ร้านนางประนอม จันทร์คง	ตลาดบางสระ	ไม่พบ	ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านตรังบน	โซน 3	น้ำแช่ปลาหมึก	นางละเวง หัสดี	ตลาดบางสระ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านตรังบน	โซน 3	น้ำแช่กุ้ง	นางพวงศรี	ตลาดบางสระ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านตรังบน	โซน 3	น้ำแช่ปลาแดง	นางละเวง	บางสระ				ไม่พบ	

รพ.สต.	โซน	ชื่ออาหาร	ชื่อเจ้าของแผง/ร้าน	ที่มา(ตลาด/ร้าน)	[สารกันรา]	[สารฟอกขาว]	[บอร์แรก]	[ฟอร์มาลีน]	น้ำมันทอด
รพ.สต.บ้านตรงบน	โซน 3	น้ำมันทอดซ้ำ	ญานิศา คงดี	ร้านญานิศา					ระดับ 11-20%
รพ.สต.บ้านบางมูลนาก	โซน 5	หมูปด	นางอุทัย ทองมี	ตลาดหัวอิฐ			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านตรงบน	โซน 3	หน่อไม้ดอง	นางประนอม จันทรคง	ตลาดบางสระ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางมูลนาก	โซน 5	ผักกาดดอง	นางอุทัย ทองมี	ตลาดหัวอิฐ	ไม่พบ				
รพ.สต.บ้านตรงบน	โซน 3	ถั่วงอก	นางประนอม จันทรคง	ตลาดบางสระ		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านบางมูลนาก	โซน 5	น้ำมันทอดซ้ำ(กล้วยทอด)	นส.ศุภทษา เทพธานี	แผงลอยศุภทษา					ระดับ 1-10%
รพ.สต.บ้านบางมูลนาก	โซน 5	ถั้วฝักยาว	นส.ปริหา ชัยคล้าย	ตลาดหัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางมูลนาก	โซน 5	ขิงซอย	นส.ปริหา ชัยคล้าย	ตลาดหัวอิฐ		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านเปี้ยะเนิน	โซน 5	ลูกชิ้นหมู	นายสามารถ ภูมิคง	ร้าน			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านเปี้ยะเนิน	โซน 5	มะม่วงดอง	สมใจ หนูวรรณ	ร้าน			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านเปี้ยะเนิน	โซน 5	ผักกาดดอง	บุญยืน พรหมดวง	ร้าน	ไม่พบ				
รพ.สต.บ้านเปี้ยะเนิน	โซน 5	หน่อไม้ดอง	ประจักษ์ แชดวง	ตลาดหัวอิฐ	ไม่พบ	ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านเปี้ยะเนิน	โซน 5	ถั่วงอก	สามารถ ภูมิคง	ตลาดหัวอิฐ		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านเปี้ยะเนิน	โซน 5	ผักคะน้า	บุญยืน พรหมดวง	ตลาดหัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านเปี้ยะเนิน	โซน 5	น้ำมันทอดลูกชิ้น	เพ็ญศรี ชูเพ็ง	ตลาดหัวอิฐ					ระดับ 11-20%
รพ.สต.บ้านเปี้ยะเนิน	โซน 5	หมูสด	สมใจ หนูวรรณ	ตลาดหัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านเกาะจาก	โซน 4	น้ำแช่ปลา	นางสมศรี จันทรเอียด	ตลาดหัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านเกาะจาก	โซน 4	น้ำแช่ปลาหมึก	นางสมศรี จันทรเอียด	ตลาดหัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านเกาะจาก	โซน 4	น้ำแช่กุ้ง	นายวัชรกร แดงงาม	ตลาดหัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านเกาะจาก	โซน 4	น้ำผักกาดดอง	นางสว่าง ทองเดช	ตลาดหัวอิฐ	ไม่พบ		ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านเกาะจาก	โซน 4	น้ำตาลปี๊ป	นางสว่าง ทองเดช	ตลาดหัวอิฐ		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านเกาะจาก	โซน 4	ไส้กรอก	นางสว่าง ทองเดช	ตลาดหัวอิฐ			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านเกาะจาก	โซน 4	หน่อไม้ดอง	นางชิ้น หนีเถื่อน	ทำเอง	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านเกาะจาก	โซน 4	ยอดมะพร้าว	นางชิ้น หนีเถื่อน	ทำเอง		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านเกาะจาก	โซน 4	แตงกวา	นางชิ้น หนีเถื่อน	ปลูกเอง				ไม่พบ	

รพ.สต.	โซน	ชื่ออาหาร	ชื่อเจ้าของแผง/ร้าน	ที่มา(ตลาด/ร้าน)	[สารกันรา]	[สารฟอกขาว]	[บอร์แรก]	[ฟอมาลิน]	น้ำมันทอด
รพ.สต.บ้านเกาะจาก	โซน 4	ถั่วฝักยาว	นางชิ้น หนีเถื่อน	ปลูกเอง				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางไทรนนท์	โซน 3	หน่อไม้ดอง	นางวิลาศ อ่าลอย	ตลาดบางสระ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางไทรนนท์	โซน 3	ผักกาดดอง	นางจรรวรณ์ ทองสองแก้ว	ตลาดฝั่งตก	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางไทรนนท์	โซน 3	ลูกชิ้นหมู	นางปัทมพร ขวัญศรี	ตลาดฝั่งตก			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางไทรนนท์	โซน 3	หมูสด	นางมาลี	ตลาดเกาะรัง			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางไทรนนท์	โซน 3	ถั่วงอก	นางปัทมพร ขวัญศรี	ตลาดฝั่งตก		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านบางไทรนนท์	โซน 3	น้ำแช่กุ้ง	นางปัทมพร ขวัญศรี	ตลาดฝั่งตก				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านมะขามเรียง	โซน 2	ลูกชิ้นหมู	กิรนา หนูเอียด	ตลาดปากพนัง			ไม่พบ	ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางไทรนนท์	โซน 3	น้ำมันทอดซ้ำ	นางจิตรา คงไสยะ	ร้านจิตรา					ระดับ 25%
รพ.สต.บ้านมะขามเรียง	โซน 2	ถั่วงอก	กิรนา หนูเอียด	ตลาดปากพนัง		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านมะขามเรียง	โซน 2	น้ำแช่ปลา	นิภา อ่วมคง	ตลาดปากพนัง				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านมะขามเรียง	โซน 2	ผักกาดดอง	นิภา อ่วมคง	ตลาดปากพนัง	ไม่พบ	ไม่พบ		ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านมะขามเรียง	โซน 2	ผักคะน้า	นิภา อ่วมคง	ตลาดปากพนัง				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านมะขามเรียง	โซน 2	หมักสเ	นิภา อ่วมคง	ตลาดปากพนัง				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านมะขามเรียง	โซน 2	น้ำมันทอดซ้ำ	นิภา แก้วอารี	ห้างโลตัส ปากพนัง					ระดับ 1-10%
รพ.สต.บ้านหัวป่าขลุ	โซน 4	น้ำแช่ปลา	นางรัตติยา อุไรเรือง	แหลมตะลุมพุก				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านหัวป่าขลุ	โซน 4	น้ำแช่กุ้ง	นางรัตติยา อุไรเรือง	แหลมตะลุมพุก				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านหัวป่าขลุ	โซน 4	เคื่องแกงบด	นางสินี โฉนารักษ์	บดเอง	ไม่พบ				
รพ.สต.บ้านหัวป่าขลุ	โซน 4	ปลาแห้ง(หัวปลาทุก)	นายสุภาพ เงินศิริ	ตลาดหัวอิฐ	ไม่พบ				
รพ.สต.บ้านหัวป่าขลุ	โซน 4	น้ำมัน ขนมหักทอด	นางเอื้อน มีบางไทร	ตลาดหัวป่าขลุ					ระดับ 21-24%
รพ.สต.บ้านหัวป่าขลุ	โซน 4	น้ำมันไก่ทอด	นางจันทร์เพ็ญ โปณทอง	ตลาดหัวอิฐ					ระดับ 1-10%
รพ.สต.บ้านหัวป่าขลุ	โซน 4	ผักสดร้านยา(กะหล่ำ)	นางอรณิชา พันจิลลา	ตลาดหัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านหัวป่าขลุ	โซน 4	หมักยอ	นายสำเนา สุบันทยา	ตลาดคูขวาง			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านหัวป่าขลุ	โซน 4	ถั่วงอก	นายสุภาพ เงินศิริ	ตลาดหัวอิฐ		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านปลายทราย	โซน 1	ผักกาดดอง	นางกุศล บุญรอด	ตลาดหัวอิฐ	ไม่พบ		ไม่พบ		

รพ.สต.	โซน	ชื่ออาหาร	ชื่อเจ้าของแผง/ร้าน	ที่มา(ตลาด/ร้าน)	[สารกันรา]	[สารฟอกขาว]	[บอร์แรก]	[ฟอมาลิน]	น้ำมันทอด
รพ.สต.บ้านปลายทราย	โซน 1	หน่อไม้ดอง	นางกุลศล บุญรอด	ตลาดหัวอิฐ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านปลายทราย	โซน 1	แตงกวา	นางกุลศล บุญรอด	ตลาดหัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านปลายทราย	โซน 1	องุ่น	นางกุลศล บุญรอด	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านปลายทราย	โซน 1	สาหร่าย	นางกุลศล บุญรอด	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านปลายทราย	โซน 1	แอปเปิ้ล	นางกุลศล บุญรอด	หัวอิฐ	ไม่พบ			ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านปลายทราย	โซน 1	คะน้า	นางกุลศล บุญรอด	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านปลายทราย	โซน 1	พริก	นางกุลศล บุญรอด	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านปลายทราย	โซน 1	ถั่วงอก	นางกุลศล บุญรอด	หัวอิฐ		ไม่พบ		ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านปลายทราย	โซน 1	กุยช่าย	นางกุลศล บุญรอด	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านปลายทราย	โซน 1	ถั่วงอก	นางกุลศล บุญรอด	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านเกาะหัง	โซน 2	หน่อไม้ดอง	ยุพา	ตลาดสดปากพนัง	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านปลายทราย	โซน 1	ผักกาด	นางกุลศล บุญรอด	ตลาดหัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านปลายทราย	โซน 1	น้ำแช่กุ้ง	นางกุลศล บุญรอด	ปากพนัง				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านปลายทราย	โซน 1	มะนาวดอง	นางกุลศล บุญรอด	หัวอิฐ	ไม่พบ	ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านปลายทราย	โซน 1	ลูกชิ้นหมู	นางกุลศล บุญรอด	ปากพนัง		ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านเกาะหัง	โซน 2	หมูบด	ยุพา	ร้านชำในชุมชน ต.ท่าพญา			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านปลายทราย	โซน 1	น้ำแช่หมู	นางกุลศล บุญรอด	ปากพนัง				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านปลายทราย	โซน 1	หัวไชโป๊	นางกุลศล บุญรอด	ปากพนัง			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านปลายทราย	โซน 1	กระเทียมดอง	นางกุลศล บุญรอด	หัวอิฐ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านปลายทราย	โซน 1	หมูบด	นางกุลศล บุญรอด	ปากพนัง			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านเกาะหัง	โซน 2	ผักคะน้า	นางจัน	ร้านชำในชุมชน				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านชายทะเล	โซน 1	ถั่วงอก	ศุภรี แก้ววิเศษ	ปากพนัง				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านชายทะเล	โซน 1	ถั่วงอก	ศุภรี แก้ววิเศษ	ปากพนัง		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านชายทะเล	โซน 1	ลูกชิ้นหมู	ศุภรี แก้ววิเศษ	ปากพนัง		ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านเกาะหัง	โซน 2	ถั่วงอก	นางจัน	ร้านชำในชุมชน				ไม่พบ	

รพ.สต.	โซน	ชื่ออาหาร	ชื่อเจ้าของแผง/ร้าน	ที่มา(ตลาด/ร้าน)	[สารกันรา]	[สารฟอกขาว]	[บอร์แรก]	[ฟอร์มาลีน]	น้ำมันทอด
รพ.สต.บ้านเกาะทัง	โซน 2	กะหล่ำปลี	ยุพา	ร้านชำในชุมชน				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านเกาะทัง	โซน 2	ขิงดอง	สุวรรณา	ร้านชำในชุมชน	ไม่พบ		ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านเกาะทัง	โซน 2	ไส้กรอก	สมใจ	ร้านชำในชุมชน			ไม่พบ		ระดับ 1-10%
รพ.สต.บ้านเกาะทัง	โซน 2	ลูกชิ้นหมู	แสงเดือน	ร้านค้าในชุมชน			ไม่พบ		ระดับ 1-10%
รพ.สต.บ้านเกาะทัง	โซน 2	มะม่วงดอง	แสงเดือน	ร้านค้าในชุมชน	ไม่พบ		ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านเกาะทัง	โซน 2	ถั่วงอก	สุวรรณา	ร้านชำในชุมชน		ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านเกาะทัง	โซน 2	แผ่นเกี้ยว	สุวรรณา	ร้านชำในชุมชน		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านเกาะทัง	โซน 2	หน่อไม้ดอง	ยุพา	ร้านชำในชุมชน	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านขนานนก	โซน 2	เส้นก๋วยเตี๋ยว	ร้านพีพร	ปากพ่อง	ไม่พบ	ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านชายทะเล	โซน 1	ถั่วพลู	ศุภรี แก้ววิเศษ	ปากพ่อง				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านชายทะเล	โซน 1	แตงกวา	ศุภรี แก้ววิเศษ	ปากพ่อง				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านขนานนก	โซน 2	ถั่วงอก	ร้านพีพร	ตลาดสดปากพ่อง		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านชายทะเล	โซน 1	ไข่ไก่หวาน	ต้น สงแสงรัตน์	หัวอิฐ		ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านชายทะเล	โซน 1	มะนาวดอง	ต้น สงแสงรัตน์	หัวอิฐ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านเกาะทัง	โซน 2	ขิงดอง	สุวรรณา	ร้านชำในชุมชน	ไม่พบ		ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านชายทะเล	โซน 1	ขิงซอย	ต้น สงแสงรัตน์	หัวอิฐ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านชายทะเล	โซน 1	ใบกระเพรา	เพชรวิเชียร ชัยบาล	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านชายทะเล	โซน 1	ต้นไถ	เพชรวิเชียร ชัยบาล	หัวอิฐ		ไม่พบ		ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านขนานนก	โซน 2	ผักกาดดอง	น.ส.เพ็ญภา ปานคง	ตลาดสดปากพ่อง	ไม่พบ		ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านชายทะเล	โซน 1	น้ำแช่กุ้ง	โอภาส คงพอม	ปากพ่อง				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านชายทะเล	โซน 1	หน่อไม้ดอง	โอภาส คงพอม	หัวอิฐ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านชายทะเล	โซน 1	ถั่วงอก	โอภาส คงพอม	หัวอิฐ		ไม่พบ		ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านชายทะเล	โซน 1	หน่อไม้ลวก	โอภาส คงพอม	หัวอิฐ		ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านชายทะเล	โซน 1	มะเขือขาว	โอภาส คงพอม	ปากพ่อง				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านชายทะเล	โซน 1	หมูสด	ธิภากรณ์ คงแก้ว	หัวอิฐ		ไม่พบ		ไม่พบ	

รพ.สต.	โซน	ชื่ออาหาร	ชื่อเจ้าของแผง/ร้าน	ที่มา(ตลาด/ร้าน)	[สารกันรา]	[สารฟอกขาว]	[บอร์แรก]	[ฟอร์มาลีน]	น้ำมันทอด
รพ.สต.บ้านชายทะเล	โซน 1	ขนมพุ	ธิภากรณ์ คงแก้ว	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านชายทะเล	โซน 1	ถั่วงอก	เดชฤทธิ์ พรหมทอง	หัวอิฐ		ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านขนานนก	โซน 2	เส้นก๋วยเตี๋ยว	น.ส.ธารารัตน์ ชูช่วย	ตลาดสดปากพ่อง	ไม่พบ	ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านชายทะเล	โซน 1	หมูสด	เดชฤทธิ์ พรหมทอง	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางแรด	โซน 1	หมูบด	นางปราณี คัมสุข	หัวอิฐ		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านบางแรด	โซน 1	คะน้า	นางปราณี คัมสุข	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางแรด	โซน 1	พริก	นางปราณี คัมสุข	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางแรด	โซน 1	ขึ้นฉ่าย	นางปราณี คัมสุข	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางแรด	โซน 1	หน่อไม้ดอง	นางรัชฎาวรรณ คงสวัสดิ์	หัวอิฐ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางแรด	โซน 1	มะนาวดอง	นางรัชฎาวรรณ คงสวัสดิ์	หัวอิฐ	ไม่พบ		ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางแรด	โซน 1	ต้นหอม	นางรัชฎาวรรณ คงสวัสดิ์	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางแรด	โซน 1	ผักชี	นางรัชฎาวรรณ คงสวัสดิ์	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางแรด	โซน 1	ขิงซอย	นางรัชฎาวรรณ คงสวัสดิ์	หัวอิฐ		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านบางแรด	โซน 1	ถั่วงอก	นางรัชฎาวรรณ คงสวัสดิ์	หัวอิฐ		ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางแรด	โซน 1	ถั้วผักยาว	นางรัชฎาวรรณ คงสวัสดิ์	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านขนานนก	โซน 2	ถั่วงอก	น.ส.ธารารัตน์ ชูช่วย	ตลาดสดปากพ่อง		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านบนเนิน	โซน 1	ถั่วงอก	สุพานี พรหมทอง	หัวอิฐ		ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านขนานนก	โซน 2	หน่อไม้ดอง	น.ส.เพ็ญภา ปานคง	ตลาดสดปากพ่อง	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบนเนิน	โซน 1	ถั้วผักยาว	สุพานี พรหมทอง	ปากพ่อง				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบนเนิน	โซน 1	ผักกาด	สุพานี พรหมทอง	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านขนานนก	โซน 2	ลูกชิ้น	น.ส.เพ็ญภา ปานคง	ตลาดสดปากพ่อง			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบนเนิน	โซน 1	พริก	นางวาสนา หมั่นแก้ว	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบนเนิน	โซน 1	หมูบด	นางวาสนา หมั่นแก้ว	หัวอิฐ			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางแรด	โซน 1	ลูกชิ้นปลา	นางปราณี คัมสุข	หัวอิฐ		ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบนเนิน	โซน 1	ลูกชิ้นปลา	นางวาสนา หมั่นแก้ว	หัวอิฐ		ไม่พบ	ไม่พบ		

รพ.สต.	โซน	ชื่ออาหาร	ชื่อเจ้าของแผง/ร้าน	ที่มา(ตลาด/ร้าน)	[สารกันรา]	[สารฟอกขาว]	[บอร์แรก]	[ฟอร์มาลีน]	น้ำมันทอด
รพ.สต.บ้านขนานนก	โซน 2	น้ำแช่กุ้ง	น.ส.สุนีย์ ขนานศักดิ์	ตลาดสดปากพนัง				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางแรด	โซน 1	องุ่น	นางปราณี คุ่มสุข	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบนเนิน	โซน 1	ชมพู	นางวาสนา หมั่นแก้ว	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านขนานนก	โซน 2	หมูสด	นางสุนีย์ ขนานศักดิ์	ตลาดสดปากพนัง				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบนเนิน	โซน 1	ขิงฝอย	นางกมลทิพย์ โฉมทอง	หัวอิฐ		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านบนเนิน	โซน 1	กระเทียมดอง	นางกมลทิพย์ โฉมทอง	หัวอิฐ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบนเนิน	โซน 1	ผักกาดดอง	นางกมลทิพย์ โฉมทอง	หัวอิฐ	ไม่พบ		ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางแรด	โซน 1	ผักกาดดอง	นางรัชฎาวรรณ คงสวัสดิ์	หัวอิฐ	ไม่พบ		ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านขนานนก	โซน 2	ผักคะน้า	นางสุนีย์ ขนานศักดิ์	ตลาดสดปากพนัง				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบนเนิน	โซน 1	มะระ	นางวาสนา หมั่นแก้ว	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านขนานนก	โซน 2	ถั่วงอก	นางสุนีย์ ขนานศักดิ์	ตลาดสดปากพนัง				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางแรด	โซน 1	ฝรั่ง	นางปราณี คุ่มสุข	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางแรด	โซน 1	กระเทียมดอง	นางปราณี คุ่มสุข	หัวอิฐ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านขนานนก	โซน 2	น้ำมันทอดซ้ำ	น.ส.เพ็ญภา ปานคง	ตลาดสดปากพนัง					ระดับ 21-24%
รพ.สต.บ้านบางแรด	โซน 1	น้ำแช่เนื้อไก่	นางปราณี คุ่มสุข	หัวอิฐ		ไม่พบ		ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางแรด	โซน 1	หัวไชโป๊	นางปราณี คุ่มสุข	หัวอิฐ			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบนเนิน	โซน 1	หัวไชโป๊	นางกมลทิพย์ โฉมทอง	หัวอิฐ			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบนเนิน	โซน 1	น้ำแช่ปลาหมึก	นางกมลทิพย์ โฉมทอง	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบนเนิน	โซน 1	สาหร่าย	นางกมลทิพย์ โฉมทอง	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบนเนิน	โซน 1	น้ำตาลปี๊บ	นางกมลทิพย์ โฉมทอง	หัวอิฐ		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านมะขามเรียง	โซน 2	หมึกทะเล	นิภา อ่วมคง	ตลาดปากพนัง				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางไทร	โซน 4	ไส้กรอก	นางสาวลักษณณ์ แข่งทอง	ตลาดสดปากพนัง			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางไทร	โซน 4	แผ่นเคี้ยว	นางสาวลักษณณ์ แข่งทอง	ตลาดสดปากพนัง			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางไทร	โซน 4	มะม่วงดอง	นางสาวลักษณณ์ แข่งทอง	ตลาดสดปากพนัง	ไม่พบ		ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางไทร	โซน 4	วุ้นมะพร้าว	นางสาวลักษณณ์ แข่งทอง	ตลาดสดปากพนัง			ไม่พบ		

รพ.สต.	โซน	ชื่ออาหาร	ชื่อเจ้าของแผง/ร้าน	ที่มา(ตลาด/ร้าน)	[สารกันรา]	[สารฟอกขาว]	[บอร์แรก]	[ฟอร์มาลีน]	น้ำมันทอด
รพ.สต.บ้านบางไทร	โซน 4	คะน้า	น.ส.บุญญา ไทรทองคำ	ตลาดสดปากพนัง				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางไทร	โซน 4	ผักกาดขาว	น.ส.บุญญา ไทรทองคำ	ตลาดสดปากพนัง				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางนาว	โซน 1	ผักกาดดอง	ยินดี ช่อผูก	ปากพนัง	ไม่พบ				
รพ.สต.บ้านบางนาว	โซน 1	หน่อไม้ดอง	ยินดี ช่อผูก	หัวอิฐ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางนาว	โซน 1	คะน้า	ยินดี ช่อผูก	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางไทร	โซน 4	หน่อไม้ดอง	นางกุศล บัวบุญ	ตลาดหัวอิฐนครศรีธรรมราช	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางนาว	โซน 1	น้ำตาลปีบ	ยินดี ช่อผูก	หัวอิฐ		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านบางนาว	โซน 1	สาเล่	ยินดี ช่อผูก	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางนาว	โซน 1	พริก	ยินดี ช่อผูก	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางนาว	โซน 1	ชมพู	ช่อนกลิ่น หอมนุ่น	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางไทร	โซน 4	ผักกาดดอง	นางกุศล บัวบุญ	ตลาดหัวอิฐนครศรีธรรมราช	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางนาว	โซน 1	หมูปด	ช่อนกลิ่น หอมนุ่น	หัวอิฐ			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางนาว	โซน 1	ถั่วอก	ช่อนกลิ่น หอมนุ่น	หัวอิฐ		ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางนาว	โซน 1	หัวไชโป๊	รชนารถ ช่อผูก	หัวอิฐ			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางนาว	โซน 1	แดงกวา	รชนารถ ช่อผูก	ปากพนัง				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางไทร	โซน 4	ผักกาดดอง	นายธวัช ลิ้มประเสริฐสงฆ์	ตลาดหัวอิฐนครศรีธรรมราช	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางนาว	โซน 1	ขิงซอย	รชนารถ ช่อผูก	ปากพนัง		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านบางนาว	โซน 1	กวาดุ้ง	รชนารถ ช่อผูก	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางนาว	โซน 1	น้ำแช่กุ้ง	รชนารถ ช่อผูก	ปากพนัง				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางนาว	โซน 1	น้ำแช่กุ้ง	สุรีย์ กลมเกลี้ยง	ปากพนัง				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางนาว	โซน 1	น้ำแช่ปลาหมึก	สุรีย์ กลมเกลี้ยง	ปากพนัง				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางนาว	โซน 1	แอปเปิ้ล	สุรีย์ กลมเกลี้ยง	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางนาว	โซน 1	ต้นหอม	สุรีย์ กลมเกลี้ยง	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางนาว	โซน 1	ผักชี	สุรีย์ กลมเกลี้ยง	หัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางนาว	โซน 1	ลูกชิ้นหมู	สุรีย์ กลมเกลี้ยง	หัวอิฐ		ไม่พบ	ไม่พบ		

รพ.สต.	โซน	ชื่ออาหาร	ชื่อเจ้าของแผง/ร้าน	ที่มา(ตลาด/ร้าน)	[สารกันรา]	[สารฟอกขาว]	[บอร์แรก]	[ฟอร์มาลีน]	น้ำมันทอด
รพ.สต.บ้านบางไทร	โซน 4	ผักกาดดอง	นางปานจิต สุดทองคง	ตลาดหัวอิฐนครศรีธรรมราช	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางไทร	โซน 4	ไข่โป้ว	นางปานจิต สุดทองคง	ตลาดหัวอิฐนครศรีธรรมราช	ไม่พบ		ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางนุชา	โซน 5	ไส้กรอก	นางกัญญา ขว้ทองเขียว	ร้านดิวนแอนด์เบิ้ล บ้านบางสระ			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางนุชา	โซน 5	ถั่วงอก	นางปรีดา อินนพัฒน์	ตลาดปากเนตร		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านบางนุชา	โซน 5	น้ำหน่อไม้ดอง	นางอารี ละอองแก้ว	ตลาดหัวป่าขลุ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางนุชา	โซน 5	น้ำผักกาดดอง	นางพวงศรี ศรีกรรินทร์	132 ม.8 ต.เกาะทวด อ.ปากพนัง จ.นครศรีธรรมราช	ไม่พบ		ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางนุชา	โซน 5	น้ำแช่กุ้ง	นางเพ็ญศรี คำดวง	ตลาดหัวป่าขลุ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางนุชา	โซน 5	น้ำมันทอดซ้ำ	นายสมชาย ปานเหลือ	ตลาดหัวป่าขลุ					ระดับ 21-24%
รพ.สต.บ้านบางนุชา	โซน 5	น้ำจืดดอง	นายสมชาย ปานเหลือ	ตลาดหัวป่าขลุ	ไม่พบ		ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางนุชา	โซน 5	น้ำผักเสี้ยนดอง	นางพุ่ม หวามา	111 ม.8 ต.เกาะทวด อ.ปากพนัง จ.นครศรีธรรมราช	ไม่พบ		ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางนุชา	โซน 5	เนื้อหมู	นายโชคชัย เรืองช่วย	ตลาดหัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางนุชา	โซน 5	ลูกชิ้น	นางเยาวภา ชาญณรงค์	ร้านดิวนแอนด์เบิ้ล บ้านบางสระ			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางนุชา	โซน 5	น้ำมันทอดซ้ำ	น.ส.อุทัย นาคแก้ว	ร้านไทยสมบูรณ์					ระดับ 21-24%
รพ.สต.บ้านบางนุชา	โซน 5	เห็ด	นายโชคชัย เรืองช่วย	ตลาดหัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางนุชา	โซน 5	เนื้อหมู	นางวันเพ็ญ แก้วเต็มทอง	ตลาดปากเนตร				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางนุชา	โซน 5	น้ำมันทอดซ้ำ	นางนภาพร แก้วสุดชี	148 ม.5 ต.เกาะทวด อ.ปากพนัง จ.นครศรีธรรมราช					ระดับ 21-24%
รพ.สต.บ้านบางตะลุมพอง	โซน 2	หมูสด	นางผิยน นนทแก้ว	ตลาดบ้านบางตะลุมพอง			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางตะลุมพอง	โซน 2	น้ำตาลมะพร้าว	นางผิยน นนทแก้ว	ตลาดหัวไทร		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านบางตะลุมพอง	โซน 2	หมูสด	นางผิยน นนทแก้ว	ตลาดบ้านบางตะลุมพอง			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางตะลุมพอง	โซน 2	ถั่วมิยาว	นางผิยน นนทแก้ว	ตลาดหัวไทร				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางตะลุมพอง	โซน 2	คะน้า	นางผิยน นนทแก้ว	ตลาดหัวไทร				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางตะลุมพอง	โซน 2	ผลไม้มัดอง	นางผิยน นนทแก้ว	ตลาดหัวไทร			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางตะลุมพอง	โซน 2	ไส้กรอก	น.ส.กฤติกา สุวรรณรัตน์	ตลาดเกาะเพชร			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางตะลุมพอง	โซน 2	น้ำแช่ปลา	น.ส.กฤติกา สุวรรณรัตน์	ตลาดเกาะเพชร				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางตะลุมพอง	โซน 2	น้ำแช่ปลาหมึก	น.ส.กฤติกา สุวรรณรัตน์	ตลาดหัวไทร				ไม่พบ	

รพ.สต.	โซน	ชื่ออาหาร	ชื่อเจ้าของแผง/ร้าน	ที่มา(ตลาด/ร้าน)	[สารกันรา]	[สารฟอกขาว]	[บอร์แรก]	[ฟอร์มาลีน]	น้ำมันทอด
รพ.สต.บ้านบางตะลุมพอง	โซน 2	หน่อไม้ดอง	นางจำปี สุขศรีเมือง	ตลาดหัวไทร	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางตะลุมพอง	โซน 2	ผักกาดดอง	นางจำปี สุขศรีเมือง	ตลาดหัวไทร	ไม่พบ		ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางตะลุมพอง	โซน 2	คะน้า	นางสุดา แซกพงษ์	ตลาดหัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านบางตะลุมพอง	โซน 2	หน่อไม้ดอง	นางสุดา แซกพงษ์	ตลาดหัวอิฐ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางตะลุมพอง	โซน 2	น้ำมันทอดปาท่องโก๋	นางสมบุรณ์ ทองเอียด	ตลาดบ้านบางตะลุมพอง					ระดับ 11-20%
รพ.สต.บ้านบางน่อง	โซน 3	หน่อไม้ดอง	นางจินตนา ทิพย์นัย	ร้านธรรมชาติ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางน่อง	โซน 3	หน่อไม้ดอง	นางอริสรา ภู่อ้อย	ตลาดหัวอิฐ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางน่อง	โซน 3	ลูกชิ้นปลา	นางสมาสี สกุนา	ตลาดปากพนัง			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางน่อง	โซน 3	ผักกาดดอง	นางอริสรา ภู่อ้อย	ตลาดหัวอิฐ	ไม่พบ		ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางน่อง	โซน 3	ถั่วงอก	นางจินตนา ทิพย์นัย	ตลาดปากพนัง		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านใหม่บน	โซน 3	หน่อไม้ดอง	กรรณิการ์ คุระเอียด	ตลาดเข้าปากพนัง	ไม่พบ		ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านใหม่บน	โซน 3	ลูกชิ้นปลา	นางปราณี แก้วหิน	ตลาดเข้าปากพนัง			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านใหม่บน	โซน 3	ถั่วงอก	นางกาญจนา จิมสน	ตลาดเข้าปากพนัง		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านใหม่บน	โซน 3	น้ำมันทอดข้า้	น.ส.อรนิสา ทิพย์เหรียญ	ลูกชิ้นทอด					ระดับ 25%
รพ.สต.บ้านใหม่บน	โซน 3	น้ำมันทอดข้า้	นางปราณี แก้วหิ	ลูกชิ้นทอด					ระดับ 25%
รพ.สต.บ้านบางสระ	โซน 3	หน่อไม้ดอง	นางเพ็ญศรี ทองแก้ว	86 หมู่ที่ 9 ตำบลคลองกระบือ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางสระ	โซน 3	ผักกาดดอง	นางเพ็ญศรี ทองแก้ว	86 ม.9 ต.คลองกระบือ	ไม่พบ		ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางสระ	โซน 3	ลูกชิ้นไก่	นางบุญช่วย เพ็ลิ่งบุตร	108/1 ม.9 ต.คลองกระบือ			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางสระ	โซน 3	ไส้กรอก	นางบุญช่วย เพ็ลิ่งบุตร	108/1 ม.9 ต.คลองกระบือ			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านบางสระ	โซน 3	เห็ดนางฟ้า	นางอวรรณ ถนนมขู	66 ม.8 ต.คลองกระบือ		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านแสงวิมาน	โซน 5	ลูกชิ้นปลา	สวัสดิ์ กะตะมัน	ตลาดหัวอิฐ			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านแสงวิมาน	โซน 5	หมูปด	วาศ สุทธิรักษ์	ตลาดหัวอิฐ			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านแสงวิมาน	โซน 5	น้ำแช่กุ้ง	วัชระ ภูทับทิม	ตลาดหัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านแสงวิมาน	โซน 5	น้ำแช่ปลา	วัชระ ภูทับทิม	ตลาดหัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านแสงวิมาน	โซน 5	เส้นก๋วยเตี๋ยว	อำนาจ มัสแหละ	ตลาดหัวอิฐ		ไม่พบ			

รพ.สต.	โซน	ชื่ออาหาร	ชื่อเจ้าของแผง/ร้าน	ที่มา(ตลาด/ร้าน)	[สารกันรา]	[สารฟอกขาว]	[บอร์แรก]	[ฟอร์มาลีน]	น้ำมันทอด
รพ.สต.บ้านแสงวิมาน	โซน 5	หน่อไม้ดอง	สวัสดิ์ ะตะมัน	ตลาดหัวอิฐ		ไม่พบ			
รพ.สต.บ้านแสงวิมาน	โซน 5	ผักกาดดอง	วัชระ ภูทับทิม	ตลาดหัวอิฐ	ไม่พบ				
รพ.สต.บ้านแสงวิมาน	โซน 5	ไชโป้ว	สวัสดิ์ ะตะมัน	ตลาดหัวอิฐ	ไม่พบ				
รพ.สต.บ้านแสงวิมาน	โซน 5	น้ำมันทอดไก่	วัลลา แสงวิมาน	แผงลอยวัลลา					ระดับ 11-20%
รพ.สต.บ้านแสงวิมาน	โซน 5	หมูปด	วาศ สุทธิรักษ์	ตลาดหัวอิฐ			ไม่พบ		
รพ.สต.บ้านแสงวิมาน	โซน 5	น้ำแช่กุ้ง	วัชระ ภูทับทิม	ตลาดหัวอิฐ				ไม่พบ	
รพ.สต.บ้านแสงวิมาน	โซน 5	น้ำแช่ปลา	วัชระ ภูทับทิม	ตลาดหัวอิฐ				ไม่พบ	

ผลการเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจสอบสารห้ามใช้ในอาหาร

340

ตัวอย่าง

109 แผง

* จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจสอบสารกันรา

62

ตัวอย่าง

พบสารกันรา

0

ตัวอย่าง

* จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจสอบสารฟอกขาว

81

ตัวอย่าง

พบสารฟอกขาว

0

ตัวอย่าง

* จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจสอบสารบอร์แรก

100

ตัวอย่าง

พบสารบอร์แรก

0

ตัวอย่าง

* จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจสอบสารฟอร์มาลีน

97

ตัวอย่าง

พบสารฟอร์มาลีน

0

ตัวอย่าง

* จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจหาฆ่าแมลง

0

ตัวอย่าง

พบอันตราย

0

ตัวอย่าง

* จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจสอบสารโพลาร์ใน
น้ำมันทอดซ้ำ

17

ตัวอย่าง

- ระดับ 1-10%

5

ตัวอย่าง

- ระดับ 11-20%

4

ตัวอย่าง

- ระดับ 21-24%

5

ตัวอย่าง

- ระดับ 25%

3

ตัวอย่าง

ภาพกิจกรรมโครงการอาหารปลอดภัย











บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ โรงพยาบาลปากพนัง ๒๑๒ ถ.ชายน้ำ อ.ปากพนัง จ.นครศรีฯ โทร. ๐๗๕-๕๑๗๙๙๐

ที่ ...นศ.๐๐๓๒.๓๐๑/.....๖๓.....

วันที่ ๒๗ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุมัติจัดกิจกรรมโครงการอาหารปลอดภัย เครือข่ายสุขภาพอำเภอปากพนัง ปีงบประมาณ ๒๕๖๓

เรียน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลปากพนัง

เนื่องด้วย กลุ่มงานเภสัชกรรมและคุ้มครองผู้บริโภค ได้รับการอนุมัติจัดทำโครงการอาหารปลอดภัย เครือข่ายสุขภาพอำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ปีงบประมาณ ๒๕๖๓ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการเฝ้าระวังและตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหารและร้านจำหน่ายอาหารภายในเขตพื้นที่ เพิ่มพูนองค์ความรู้และพัฒนาศักยภาพของเจ้าหน้าที่และครูผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภคในการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในพื้นที่ โดยใช้เงินบำรุงโรงพยาบาลปากพนัง จำนวน ๔๐,๗๐๐ บาท (สี่หมื่นเจ็ดร้อยบาทถ้วน) และโครงการดังกล่าว ได้รับการอนุมัติให้ดำเนินการ จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครศรีธรรมราชเป็นที่เรียบร้อยแล้ว

ในการนี้ กลุ่มงานเภสัชกรรมและคุ้มครองผู้บริโภค จึงใคร่ขออนุมัติจัดกิจกรรมตามที่กำหนดไว้ในโครงการดังกล่าวฯ ต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาอนุมัติ

(นางศรีสุดา ศิลาโชติ)

เภสัชกรชำนาญการพิเศษ

หัวหน้ากลุ่มงานเภสัชกรรมและคุ้มครองผู้บริโภค

อนุมัติ

(นายสมเกียรติ วรยุทธการ)

นายแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลปากพนัง



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา
เลขรับที่ 20229
วันที่ 12 พ.ย. 2562 เวลา 13.22 น.

ที่ นศ ๐๐๓๒.๓๐๑(๑๒)/๑๖๑๓

โรงพยาบาลปากพ่อง ๒๑๒ ถนนชายน้ำ
อำเภอปากพ่อง นครศรีธรรมราช
๘๐๑๔๐

๑๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขออนุมัติโครงการอาหารปลอดภัย เครือข่ายสุขภาพอำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ปี พ.ศ.๒๕๖๓
เรียน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดนครศรีธรรมราช

สิ่งที่ส่งมาด้วย โครงการอาหารปลอดภัย เครือข่ายสุขภาพอำเภอปากพนัง ปี พ.ศ.๒๕๖๓ จำนวน ๑ ชุด

ตามที่โรงพยาบาลปากพนัง ได้มีโครงการอาหารปลอดภัย เครือข่ายสุขภาพอำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ปี พ.ศ.๒๕๖๓ เพื่อพัฒนาระบบบริการการดูแลสุขภาพ ให้ได้มีคุณภาพได้มาตรฐานตามเกณฑ์สปสข.กำหนด โดยใช้เงินบำรุงโรงพยาบาลปากพนัง เป็นเงินจำนวน ๔๐,๗๐๐.- บาท (สี่หมื่นเจ็ดร้อยบาทถ้วน) นั้น

ในการนี้ โรงพยาบาลปากพูนฯ ขอส่งโครงการอาหารปลอดภัย เครือข่ายสุขภาพอำเภอปากพูนฯ จังหวัดนครศรีธรรมราช ปี พ.ศ.๒๕๖๓ มาพร้อมหนังสือฉบับนี้ด้วยแล้ว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

1006 H.W. Vishwakarma.

- 6/10/2019

... ၁၈၈၆ ခုနှစ် ဇူလိုင်လ ၁ ရက်နေ့

Computer/Account/Phone 40700-277

๐) การจบบท: ๑๐ (๑๐)

- စတုရန်းပုံအဖြစ် ၁၆၈ နံပါတ်တွင်ပါရှိသည်။

(นายสมเกียรติ วรยุทธการ)

นายแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลปากพนัง

(นางเจียรรัตน์ มาลายาภรณ์)

หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาศาสตร์สาธารณสุข

กลุ่มงานเภสัชกรรมและคุ้มครองผู้บริโภค

โทร.๐-๗๕๕๑-๗๙๙๐-๒

โทรสาร ๐-๖๕๓๓-๓๘๐๙

मन्त्रालय, दिल्ली

กรมสรรพากรยื่นข้อเสนอสู่จังหวัดนครศรีธรรมราช
จากกรณีเงินได้บุคคลธรรมดาประมาณของ
ภาคการนี้แล้ว เห็นว่าถูกต้องตามระเบียบการเก็บภาษีเงิน
ได้ส่วนบุคคลเพื่อโปรดพิจารณา

(นายจรัสพงษ์ สขกศรี)

๔. นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา

โครงการ อาหารปลอดภัย เครือข่ายสุขภาพอำเภอปากพนัง
จังหวัดนครศรีธรรมราช ปี พ.ศ. ๒๕๖๓

หลักการและเหตุผล

อาหารมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อสุขภาพ เป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้ชีวิตดำรงอยู่ได้ แต่หากอาหารนั้นมีสารที่เป็นอันตรายปนเปื้อน หรือแม้แต่มีสารที่อนุญาตให้ใช้ในอาหารได้ แต่มีปริมาณที่มากกว่าที่กำหนดก็ย่อมให้เกิดพิษภัยกับผู้บริโภค ส่งผลต่อคุณภาพชีวิต การส่งเสริมให้ประชาชนมีสุขภาพดี ไม่เจ็บป่วย เป็นสิ่งที่รัฐหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องให้การสนับสนุน ควบคุม ดูแล เฝ้าระวัง และป้องกัน ให้กับประชาชน เน้นให้ประชาชนได้บริโภคอาหารปลอดภัย มีคุณค่าอย่างทั่วถึง ครอบคลุมทุกพื้นที่ ปัจจุบันปัญหาสำคัญที่พบในอาหารสด มักจะมีสารปนเปื้อนอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งเมื่อรับประทานเข้าไปแล้ว ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ อาจเกิดผลทั้งในระยะสั้นและระยะยาวหรืออาจถึงกับชีวิตได้

เครือข่ายสุขภาพอำเภอปากพนัง ได้ดำเนินกิจกรรมอาหารปลอดภัยมาอย่างต่อเนื่อง แต่จากการสุ่มตรวจยังพบปัญหาอาหารสดปนเปื้อนสารห้ามใช้ ๕ ชนิดและน้ำมันทอดซ้ำ และผู้บริโภคและเครือข่ายผู้บริโภคในชุมชนยังขาดความรู้ ความเข้าใจ ที่ถูกต้อง ในการเลือกซื้อ เลือกบริโภค ยา อาหาร เครื่องสำอางที่ไม่ปลอดภัยต่อสุขภาพ

เครือข่ายสุขภาพอำเภอปากพนัง ตระหนักถึงความสำคัญดังกล่าว จึงได้จัดทำโครงการอาหารปลอดภัยขึ้น เพื่อเป็นการเฝ้าระวังและประกันคุณภาพของอาหาร พัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่และครูผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภคในการดำเนินการอาหารปลอดภัยในพื้นที่ อันจะส่งผลให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัยต่อไป

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อเป็นการเฝ้าระวังและตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหารและร้านจำหน่ายอาหารภายในเขตพื้นที่เป้าหมาย
๒. เพื่อเป็นการประกันคุณภาพของอาหารภายในเขตพื้นที่เป้าหมาย ลดความเสี่ยงในการเกิดอันตรายและโรคร้ายไข้เจ็บที่มีสาเหตุอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารที่ไม่ปลอดภัยของประชาชน
๓. เพื่อเพิ่มพูนองค์ความรู้และพัฒนาศักยภาพของเจ้าหน้าที่และครูผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภคในการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในพื้นที่
๔. เพื่อเพิ่มพูนองค์ความรู้และเพิ่มศักยภาพของภาคีเครือข่ายและความเข้มแข็งให้กับผู้บริโภค

กลุ่มเป้าหมาย

กิจกรรม ที่ ๑

- เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภคในเครือข่าย จำนวน ๓๐ คน

กิจกรรมที่ ๒

- ตลาดสด แผงลอย และร้านค้าที่จำหน่ายอาหารสด ในพื้นที่ ทุกแห่ง
- ครูผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภคในโรงเรียน จำนวน ๔๐ คน

วิธีการดำเนินงาน

ขั้นเตรียมการ:

๑. จัดทำแนวทางการดำเนินงานโครงการอาหารปลอดภัย
๒. เสนอโครงการและแผนงานเพื่อขอรับสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินงาน

ขั้นดำเนินงาน:

๑. จัดอบรมให้ความรู้เรื่องผลิตภัณฑ์อาหารสดและอาหารแปรรูปที่มีความปลอดภัยแก่เจ้าหน้าที่ในเครือข่ายสุขภาพอำเภอปากพนัง
๒. จัดอบรมพัฒนาศักยภาพเครือข่ายครูผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภคในโรงเรียน
๓. ดำเนินการตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารภายในตลาดสด แผงลอยขายอาหาร ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารสด โรงอาหาร ในพื้นที่ อำเภอปากพนัง ปีละ ๒ ครั้ง และตรวจสอบซักรัณพบอาหารที่มีสารปนเปื้อน

ขั้นสรุปผล:

๑. ประเมินความรู้เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ และแกนนำครูก่อน-หลังเข้ารับการอบรม
๒. ประเมินจากการเก็บตัวอย่างอาหารสดตรวจสอบสารห้ามใช้

การบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น	การจัดการความเสี่ยง
๑. ผู้เข้าร่วมประชุมไม่ครบตามเป้าหมาย	๑. ให้ส่งแบบตอบรับการประชุม ติดต่อสื่อสารทางกลุ่มไลน์ หรือโทรศัพท์ติดตามเมื่อใกล้ถึงวันประชุมอีกครั้ง
๒. ราคาชุดทดสอบเปลี่ยนแปลง/ชุดทดสอบขาดตลาด บริษัทไม่มีของส่ง	๒. ขอใบเสนอราคา เพื่อยืนยันราคาขายจากผู้ขาย / ปรับยอดการใช้ตามมูลค่ารวม เพื่อให้ค่าใช้จ่ายงบประมาณโครงการไม่เปลี่ยนแปลง หรือถัวเฉลี่ยกับรายการอื่นๆ

ระยะเวลาดำเนินการ

เมษายน ๒๕๖๓ – มิถุนายน ๒๕๖๓

สถานที่ดำเนินการ

จัดอบรมให้ความรู้เรื่องผลิตภัณฑ์อาหารสดและอาหารแปรรูปที่มีความปลอดภัย ณ ห้องประชุมสำนักงานสาธารณสุขอำเภอปากพนัง

ตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร ณ ตลาดสด แผงลอยขายอาหาร และร้านค้าที่จำหน่ายอาหารสด ในพื้นที่อำเภอปากพนัง

จัดอบรมพัฒนาศักยภาพเครือข่ายครูผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภคในโรงเรียน ณ ห้องประชุมสำนักงานสาธารณสุขอำเภอปากพนัง

งบประมาณ

เงินบำรุงโรงพยาบาลปากพนัง

เป็นเงินทั้งสิ้น ๔๐,๗๐๐ บาท (สี่หมื่นเจ็ดร้อยบาทถ้วน)

มีรายละเอียดดังนี้ แยกเป็นรายการกิจกรรม

๑. การอบรมให้ความรู้เรื่องผลิตภัณฑ์อาหารสดและอาหารแปรรูปที่มีความปลอดภัย

- ๑.๑. ค่าอาหารกลางวันผู้เข้ารับการอบรม ๓๐ คน จำนวน ๑ มื้อ มื้อละ ๗๕ บาท รวมเป็นเงิน ๒,๒๕๐ บาท
- ๑.๒. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มผู้เข้ารับการอบรม ๓๐ คน จำนวน ๒ มื้อ มื้อละ ๒๕ บาทรวมเป็นเงิน ๑,๕๐๐ บาท
- ๑.๓. ค่าเอกสารคู่มือการดำเนินงานอาหารปลอดภัย จำนวน ๓๐ ชุด ชุดละ ๕๐ บาท รวมเป็นเงิน ๑,๕๐๐ บาท

รวมเป็นเงิน ๕,๒๕๐ บาท(ห้าพันสองร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

๒. ตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร ๕ ชนิด ชุดทดสอบโคลิฟอร์มในน้ำดื่ม และน้ำมันทอดซ้ำ

ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร ๖ ชนิด

- ชุดทดสอบสารบอแรกซ์ในอาหาร ๒๐ ชุด ๆ ละ ๑๐๗ บาท รวมเป็นเงิน ๒,๑๔๐ บาท
- ชุดทดสอบสารกันราในอาหาร ๒๐ ชุด ๆ ละ ๑๓๓.๗๕ บาท รวมเป็นเงิน ๒,๖๗๕ บาท
- ชุดทดสอบฟอร์มาลีนในอาหาร ๑๘๕ ชุด ๆ ละ ๒๖.๗๕ บาท รวมเป็นเงิน ๔,๙๔๘ บาท
- ชุดทดสอบสารฟอกขาวในอาหาร ๒๐ ชุด ๆ ละ ๘๕.๖๐ บาท รวมเป็นเงิน ๑,๗๑๒ บาท
- ชุดทดสอบยาฆ่าแมลงในอาหาร ๕ ชุด ๆ ละ ๑,๐๗๐ บาท รวมเป็นเงิน ๕,๓๕๐ บาท
- ชุดทดสอบน้ำมันทอดซ้ำ ๑๐ ชุด ๆ ละ ๘๕๐ บาท รวมเป็นเงิน ๘,๕๐๐ บาท
- ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม ๓๐ ชุด ๆ ละ ๓๗.๕๐ บาท รวมเป็นเงิน ๑,๑๒๕ บาท

รวมเป็นเงิน ๒๖,๔๕๐ บาท (สองหมื่นหกพันสี่ร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

๓. การอบรมพัฒนาศักยภาพเครือข่ายครูผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภคในโรงเรียน

๓.๑ ค่าอาหารกลางวันผู้เข้ารับการอบรม ๔๐ คน จำนวน ๑ มื้อ มื้อละ ๗๕ บาท รวมเป็นเงิน ๓,๐๐๐ บาท

๓.๒ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มผู้เข้ารับการอบรม ๔๐ คน จำนวน ๒ มื้อ มื้อละ ๒๕ บาท รวมเป็นเงิน ๒,๐๐๐ บาท

๓.๓ ค่าเอกสารคู่มือการดำเนินงานอาหารปลอดภัย จำนวน ๔๐ ชุด ชุดละ ๑๐๐ บาท รวมเป็นเงิน ๔,๐๐๐ บาท

รวมเป็นเงิน ๙,๐๐๐ บาท (เก้าพันบาทถ้วน)

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๔๐,๗๐๐ บาท (สี่หมื่นเจ็ดร้อยบาทถ้วน)

หมายเหตุ: ถัวเฉลี่ยจ่ายทั้งรายการและจำนวนคน

เจ้าหน้าที่การเงินของหน่วยงาน

(ลงชื่อ).....

(.....นางสาวอรทัย พวงทอง)

ตำแหน่ง นักวิชาการเงินและบัญชีปฏิบัติการ

ตัวชี้วัดความสำเร็จ

๑. จำนวนรายการอาหารที่ผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารร้อยละ ๑๐๐

๒. จำนวนผู้เข้าร่วมอบรม/กิจกรรมอาหารปลอดภัย

การประเมินผล

๑. จากการวัดความรู้ก่อน-หลัง เข้ารับการอบรมของบุคลากร

๒. จากการเก็บตัวอย่างอาหารสดตรวจหาสารปนเปื้อน ๒ ครั้งต่อปี

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ประชาชนในเขตพื้นที่เป้าหมายได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยปราศจากสารเคมีและสิ่งปนเปื้อน

๒. เจ้าหน้าที่ ครู ผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภค มีความรู้ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร การดำเนินงานอาหารปลอดภัย

หน่วยงาน/ผู้รับผิดชอบโครงการ

กลุ่มงานเภสัชกรรมและคุ้มครองผู้บริโภค โรงพยาบาลปากพูน และสำนักงานสาธารณสุขอำเภอปากพูน

ลงชื่อ.....ผู้เขียนโครงการ

(ภญ.ดร.ศรีสุดา ศิลาโชติ)

ตำแหน่ง เภสัชกรชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นายสมเกียรติ วรรณฤทธการ)

ตำแหน่ง นายแพทย์ชำนาญการ

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการโรงพยาบาลปากพูน

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นายชวน แซ่ค่าง)

ตำแหน่ง สาธารณสุขอำเภอปากพูน

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายสุทธิพงษ์ ชยธัญพงศ์)

นายแพทย์เชี่ยวชาญ (ด้านเวชกรรมป้องกัน)

ตำแหน่ง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายจรัสพงษ์ สุขกรี)

นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดนครศรีธรรมราช

กำหนดการอบรมโครงการอาหารปลอดภัย

เครือข่ายสุขภาพอำเภอปากพนัง

กิจกรรม ที่ ๑ อบรมให้ความรู้เรื่องผลิตภัณฑ์อาหารสดและอาหารแปรรูปที่มีความปลอดภัย

ณ ห้องประชุมสำนักงานสาธารณสุขอำเภอปากพนัง

วันที่ ๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๓

๐๘.๓๐-๐๙.๐๐ น. ลงทะเบียน

๐๙.๐๐-๐๙.๓๐ น. นโยบาย อาหารปลอดภัย

สาธารณสุขอำเภอปากพนัง/ผู้อำนวยการโรงพยาบาลปากพนัง

๐๙.๓๐-๑๐.๓๐ น. การเก็บตัวอย่างอาหารและการใช้ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร

กลุ่มงานเภสัชกรรม รพ.ปากพนัง

๑๐.๓๐-๑๐.๔๕ น. พักรับประทานอาหารว่าง

๑๐.๔๕-๑๒.๐๐ น. ฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร

กลุ่มงานเภสัชกรรม รพ.ปากพนัง สำนักงานสาธารณสุขอำเภอปากพนัง

๑๒.๐๐-๑๓.๐๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

๑๓.๐๐-๑๔.๐๐ น. ฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร(ต่อ)

กลุ่มงานเภสัชกรรม รพ.ปากพนัง สำนักงานสาธารณสุขอำเภอปากพนัง

๑๔.๐๐-๑๔.๓๐ น. พักรับประทานอาหารว่าง

๑๔.๓๐-๑๖.๓๐ น. อภิปราย ชักถาม ปัญหาการดำเนินงาน

กำหนดการอบรมโครงการอาหารปลอดภัย

เครือข่ายสุขภาพอำเภอปากพนัง

กิจกรรม ที่ ๓ อบรมพัฒนาศักยภาพครูผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภคในโรงเรียน

ณ ห้องประชุมสำนักงานสาธารณสุขอำเภอปากพนัง

วันที่ ๗ พฤษภาคม ๒๕๖๓

๐๘.๓๐-๐๙.๐๐ น. ลงทะเบียน

๐๙.๐๐-๐๙.๓๐ น. นโยบาย อาหารปลอดภัย

สาธารณสุขอำเภอปากพนัง/ผู้อำนวยการโรงพยาบาลปากพนัง

๐๙.๓๐-๑๐.๓๐ น. ความรู้ด้านการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสดและอาหารแปรรูป

กลุ่มงานเภสัชกรรม รพ.ปากพนัง

๑๐.๓๐-๑๐.๔๕ น. พักรับประทานอาหารว่าง

๑๐.๔๕-๑๒.๐๐ น. สารปนเปื้อนในอาหาร และการทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร

กลุ่มงานเภสัชกรรม รพ.ปากพนัง

๑๒.๐๐-๑๓.๐๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

๑๓.๐๐-๑๔.๓๐ น. ฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร

กลุ่มงานเภสัชกรรม รพ.ปากพนัง สำนักงานสาธารณสุขอำเภอปากพนัง

๑๔.๓๐-๑๔.๔๕ น. พักรับประทานอาหารว่าง

๑๔.๑๕-๑๖.๐๐ น. อภิปราย ชักถาม ปัญหาการดำเนินงาน

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์สาธารณสุข
เลขที่รับ 2661
วันที่ 12/11/2562 เวลา

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครศรีธรรมราช
เลขรับที่ 20230
วันที่ 12/11/2562 เวลา 13.25 น



ที่ นศ ๐๐๓๒.๓๐๑(๑๒)/๑๖๑๕

โรงพยาบาลปากพนัง ๒๑๒ ถนนชายน้ำ
อำเภอปากพนัง นครศรีธรรมราช
๘๐๑๔๐

๑๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขออนุมัติแผนปฏิบัติการโครงการอาหารปลอดภัย เครือข่ายสุขภาพอำเภอปากพนัง ปี พ.ศ.๒๕๖๓
เรียน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดนครศรีธรรมราช
สิ่งที่ส่งมาด้วย แผนปฏิบัติการโครงการอาหารปลอดภัย จำนวน ๑ ชุด

ตามที่โรงพยาบาลปากพนัง ได้มีโครงการอาหารปลอดภัย เครือข่ายสุขภาพอำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ปี พ.ศ. ๒๕๖๓ เพื่อพัฒนาระบบบริการการดูแลผู้ป่วย ให้ได้มีคุณภาพได้มาตรฐานตามเกณฑ์สปสข.กำหนด โดยใช้เงินบำรุงโรงพยาบาลปากพนัง เป็นเงินจำนวน ๔๐,๗๐๐.-บาท(สี่หมื่นเจ็ดร้อยบาทถ้วน) ตามแผนปฏิบัติการโครงการอาหารปลอดภัย เครือข่ายสุขภาพอำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ปี พ.ศ. ๒๕๖๓ นั้น

ในการนี้ โรงพยาบาลปากพนัง ขอส่งแผนปฏิบัติการโครงการอาหารปลอดภัย เครือข่ายสุขภาพอำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ปี พ.ศ. ๒๕๖๓ มาพร้อมหนังสือฉบับนี้ด้วยแล้ว
จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

เรียน ทพ. สสจ.นศ.
- เพื่อไม่ให้เกิดความ
- ทพ.ปากพนัง ขออนุมัติแผน ๑. ๖3 นายแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลปากพนัง
๔๐,๗๐๐.-บาท (สี่หมื่นเจ็ดร้อยบาทถ้วน) ๑๐/๑๑/๖๒
- ส่งตรวจให้โรงพยาบาลปากพนัง ๑๐/๑๑/๖๒
(นางเจียรรัตน์ มัลยาภรณ์)
หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาศาสตร์สาธารณสุข

กลุ่มงานเภสัชกรรมและคุ้มครองผู้บริโภค
โทร.๐-๗๕๕๑-๗๕๙๐-๒
โทรสาร ๐-๗๕๓๓-๓๘๐๙
ตรวจแล้ว

(นายจรัสพงษ์ สุขกรี)
นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดนครศรีธรรมราช

แผนปฏิบัติการของหน่วยงานกระทรวงสาธารณสุข ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

มาตรฐาน 4 Excellence ที่ 1.Prevention & Promotion Excellence

แหล่งงบประมาณ Promotion & prevention area base (PPA)

ที่ 3. การลดปัจจัยเสี่ยงด้านสุขภาพ

ที่ 6. โครงการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพและบริการสุขภาพ

ก 1.จำนวนอาหารที่ผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร ร้อยละ 100

ขอ บ ญ.ดร.ศรีสุดา ศิลาโชติ โทรศัพท์ 081-0815488

งาน เครือข่ายสุขภาพอำเภอปากพนัง(กลุ่มงานเภสัชกรรมและคุ้มครองผู้บริโภค)

โครงการ/ กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย/ จำนวน	ระยะเวลา (ตั้งแต่ วันที่-ถึงวันที่)	งบประมาณ รวม (บาท)	งบประมาณรายไตรมาส (บาท)				ผู้รับผิดชอบ
					ไตรมาส 1	ไตรมาส 2	ไตรมาส 3	ไตรมาส 4	
					ต.ค.-ธ.ค.	ม.ค.-มี.ค.	เม.ย.-มิ.ย.	ก.ค.-ก.ย.	
โครงการอาหารปลอดภัย			เม.ย.63 - มิ.ย.63						ญ.ศรีสุดา ศิลาโชติ ญ.บรรณรัตน์ อังศุวัฒนา กุล นายกรณัฐ ชู เนตร
<u>กิจกรรมที่ 1</u> อบรมให้ความรู้เรื่องผลิตภัณฑ์อาหารสดและอาหารแปรรูปที่มีความปลอดภัย	1. เพื่อเป็นการเฝ้าระวังและตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหารและร้านอาหารจำหน่ายอาหารภายในเขตพื้นที่เป้าหมาย	เจ้าหน้าที่ในเครือข่าย 30 คน	เม.ย. - พ.ค. 63	5,250					
1.1 ค่าอาหารกลางวัน 30 คน จำนวน 1 มื้อ มื้อละ 75 บาท							2,250		
1.2 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม 30คน 2 มื้อ มื้อละ 25 บาท							1,500		
1.3 ค่าเอกสารคู่มือการดำเนินงานอาหารปลอดภัย จำนวน 30 ชุด ชุดละ 50 บาท							1,500		

(นายจรัส
นายแพทย์สาธารณสุข)

โครงการ/ กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย/ จำนวน	ระยะเวลา (ตั้งแต่ วันที่-ถึงวันที่)	งบประมาณ รวม (บาท)	งบประมาณรายไตรมาส (บาท)				ผู้รับผิดชอบ
					ไตรมาส 1	ไตรมาส 2	ไตรมาส 3	ไตรมาส 4	
					ต.ค.-ธ.ค.	ม.ค.-มี.ค.	เม.ย-มิ.ย.	ก.ค.-ก.ย.	
เรื่องที่ 2 ตรวจสอบแป้นในอาหาร 5 ชนิด และ น้ทอดซ้ำ	2. เพื่อเป็นการประกันคุณภาพ ของอาหารภายในเขตพื้นที่ เป้าหมาย ลดความเสี่ยงในการ เกิดอันตรายและโรคภัยไข้เจ็บที่ มีสาเหตุอันเนื่องมาจากการ บริโภคอาหารที่ไม่ปลอดภัยของ ประชาชน	เครือข่าย หน่วย บริการ อำเภอ ปากพนัง 9 เครือข่าย	เม.ย. - มิ.ย. 63	26,450					ภญ.ศรีสุดา ศิลาโชติ
ค่าชุดทดสอบฟอร์มาลิน จำนวน 185 ชุด ชุดละ 26.75							4,948		
ค่าชุดตรวจบอแรกซ์ จำนวน 20 ชุด ชุดละ 107 บาท							2,140		
ค่าชุดตรวจสอบสารฟอกขาว จำนวน 20 ชุด ชุดละ 85.60							1,712		
ค่าชุดตรวจกันรา จำนวน 20 ชุด ชุดละ 133.75 บาท							2,675		
ค่าชุดตรวจยาฆ่าแมลง จำนวน 5 ชุด ชุดละ 1,070 บาท							5,350		
ค่าชุดตรวจน้ำมันทอดซ้ำ จำนวน 10 ชุด ชุดละ 850							8,500		
ค่าทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม 30 ชุดชุดละ							1,125		

กรรมที่ 3 พัฒนาศักยภาพเครือข่ายครูผู้รับผิดชอบงาน
ครองผู้บริโภคนในโรงเรียน

3. เพื่อเพิ่มพูนองค์ความรู้และ เพิ่มศักยภาพของภาคีเครือข่าย และความเข้มแข็งให้กับผู้บริโภค	ครู ผู้รับผิดชอบ งาน คุ้มครอง ผู้บริโภค ใน โรงเรียน จำนวน 40 คน	07-พ.ค.-63	9,000						
1 ค่าอาหารกลางวัน 40 คน จำนวน 1 มื้อ มื้อละ 75 บาท							3,000		
2 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม 40 คน 2 มื้อ มื้อละ 25 บาท							2,000		
3 ค่าเอกสารคู่มือการดำเนินงานอาหารปลอดภัย จำนวน ชุด ชุดละ 100 บาท							4,000		
(สีหมื่นสามพันเจ็ดร้อยบาทถ้วน)			40,700						

..... ผู้เสนอแผนปฏิบัติการ

(นายสมเกียรติ วรยุทธการ)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลปากพนัง

วันที่ เดือน พ.ศ.

.....

(นายจรัสพงษ์ สุขศิริ) ผู้อำนวยการ

นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดนครศรีธรรมราช

๑๙ พ.ย. ๒๕๖๒

วันที่ เดือน พ.ศ.

ตรวจสอบแล้ว

.....

๑๘ พ.ย. ๖๒

ศรีธรรมราช