

กำหนดการดำเนินงานของหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่ (Mobile Unit)
รอบที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๒๙ เมษายน – ๓ พฤษภาคม ๒๕๖๗

วันที่	เวลา	กิจกรรม
๒๙-เม.ย.-๖๗	๐๘.๐๐-๑๕.๐๐ น.	เดินทางจากจังหวัดเชียงใหม่ มาถึงยัง อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน (พัก อ.เมือง)
		รับตัวอย่างอาหารจากอำเภอปาย, ปางมะผ้า, เมือง
๓๐-เม.ย.-๖๗	๐๘.๓๐ – ๑๖.๐๐ น.	ตรวจตัวอย่างอาหารของอำเภอปาย,ปางมะผ้า,เมือง (พัก อ.เมือง)
	๑๖.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.	รับตัวอย่างอาหารจากอำเภอขุนยวม, แม่ลาน้อย
๑-พ.ค.-๖๗	๐๘.๓๐ – ๑๖.๐๐ น.	ตรวจตัวอย่างอาหารของอำเภอขุนยวม, แม่ลาน้อย (พัก อ.เมือง)
	๑๖.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.	รับตัวอย่างอาหารจากอำเภอแม่สะเรียง, สบเมย
๒-พ.ค.-๖๗	๐๘.๓๐ – ๑๗.๐๐ น.	ตรวจตัวอย่างอาหารของอำเภอแม่สะเรียง, สบเมย (พัก อ.เมือง)
๓-พ.ค.-๖๗	๐๘.๐๐-๑๕.๐๐ น.	เดินทางกลับจังหวัดเชียงใหม่

เป้าการตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารฯ ปีงบประมาณ 2567 ต่อหนึ่งอำเภอ

ลำดับ	สารเคมีที่ตรวจวิเคราะห์	หนึ่งอำเภอ/ตัวอย่าง
1	ตรวจเฝ้าระวัง 2 กลุ่ม โดยใช้ชุดทดสอบ GT (พืชผักและผลไม้)	25
2	ตรวจเฝ้าระวัง 4 กลุ่ม โดยใช้ชุดทดสอบ (GT+TM2) หรือ TM (พืชผักและผลไม้)	4
3	บอแรกซ์	3
4	ฟอร์มาดีไฮด์	3
5	สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	3
6	สารเร่งเนื้อแดง (1ตัวอย่าง ตรวจ3สาร)	2
7	ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	2
8	สารโพลารีนในน้ำมันทอดอาหาร	3
9	ความกระด้าง/ความเป็นกรดต่าง/โคลิฟอร์ม ของน้ำดื่มและน้ำแข็ง (น้ำ1ตัวอย่าง ตรวจ3สาร)	3
10	ตามปัญหา/บริบทพื้นที่และการสนับสนุนสินค้าชุมชน*/ผลิตภัณฑ์สุขภาพ/ยาแผนโบราณ/คสอ./ฟอกขาว/กรดเบนโซอิก/อื่นๆ	44
รวม		92

หมายเหตุ : กรณานำส่งตัวอย่างตามเป้าที่กำหนด เนื่องจากชุดทดสอบมีจำนวนจำกัด

ติดต่อ : นายอิศม์ ปาณู โทร.097-0726724 นวก.สาธารณสุข หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารฯ

คู่มือการเก็บตัวอย่างอาหาร ยา และผลิตภัณฑ์สุขภาพ
ตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อน
โดยหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารฯ
เขตสุขภาพที่ 1

คู่มือ

การเก็บตัวอย่างอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ โดยหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ (Mobile Unit for Food and Health Products Safety) ปีงบประมาณ 2566

ชุดทดสอบอาหาร ยา ละเครื่องสำอางค์ ชนิดเบื้องต้น(Test Kit)

1. ด้านเคมี

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. สารบอแรกซ์ | 14. โปรทแอมโมเนีย |
| 2. สารฟอร์มาลีน | 15. ไนเตรต Gt-Nitrate test kit |
| 3. สารกันรา | 16. สารกำจัดเชื้อรากลุ่มไดไฮโดรคาบาเมท (DTC) |
| 4. สารฟอกขาว สารซัลไฟต์ | 17. วัตถุกันเสีย(เกลือของกรดเบนโซอิก) |
| 5. สารฆ่าแมลงในผักและผลไม้ | 18. ความปั่นกรด-ต่าง PH |
| 6. สารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ | 19. TDS |
| 7. สารเร่งเนื้อแดง | 20. ความกระด้างของน้ำ |
| 8. สีสังเคราะห์ | |
| 9. สารแอลฟาโทกซิน | |
| 10. ไอโอดีนในเกลือ | |
| 11. สเตียรอยด์ในยาแผนโบราณ | |
| 12. ไฮโดรควิโนน | |
| 13. กรดวิตามินเอ | |

น้ำดื่มหยอด
เหรียญอัตโนมัติ

2.ด้านจุลินทรีย์

- 1.ชุดตรวจสอบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร มือ และภาชนะ (SI- 2)
 - 2.ชุดวิเคราะห์และทดสอบคุณภาพน้ำ (อ.11) ของกรมอนามัยและของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
- การตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ต้องมีการแจ้งล่วงหน้าเพื่อเตรียมการวิเคราะห์

หมายเหตุ : การวิเคราะห์ทุกวิธีเป็นการวิเคราะห์เบื้องต้น (Test-kit) บอกได้เพียงว่า ไม่พบสารปนเปื้อน หรือ มีแนวโน้มว่าพบสารปนเปื้อน เท่านั้น ตัวอย่างที่วิเคราะห์แล้วพบว่า มีแนวโน้มพบสารปนเปื้อนจึงต้องนำส่ง ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เพื่อยืนยันผลอีกครั้ง

การวิเคราะห์	วิธีการเก็บตัวอย่าง	ปริมาณที่ใช้
1.สารบอแรกซ์	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ทุกชนิด เช่น หมูบด ลูกชิ้น แหนม ไส้กรอก เนื้อปลาบด ทอดมันปลาทราย ทับทิมกรอบ ลอดช่อง ปลาต้ม แหนมปลา เต้าหู้ปลา	ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ 1 ตัวอย่างคือ 10 กรัม หรือ 1-2 ชิ้น
2.สารฟอร์มาลิน	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็นอาหารทะเล ผักผลไม้สด เครื่องในสัตว์ เห็ดทุกชนิด เช่น ปลาหมึกกรอบ ปลาหมึกสด ปลาหมึกอินโด ปลาหมึกอาเจน กุ้งสด หอย หรือน้ำแช่ตัวอย่าง	ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ 1 ตัวอย่างคือ 10 กรัม หรือน้ำแช่ตัวอย่าง 1ขวดยาเล็ก ขนาด 30 c.c.
3.สารกันรา	เก็บตัวอย่างอาหารหมักดองทุกชนิดและผักและผลไม้ดอง หน่อไม้ปิ้ง หน่อไม้ดอง ผักดอง ปลาร้า ปูดอง หอยดอง	ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ 1 ตัวอย่างคือ 10 กรัม หรือน้ำแช่ตัวอย่าง 1ขวดยาเล็ก ขนาด 30 c.c.
4.สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์และสารซัลไฟต์)	เก็บตัวอย่างอาหารที่มีลักษณะที่เป็นสีขาว เช่น ถั่วงอก ยอดมะพร้าวอ่อน กระชายซอย ชิงชอย เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นขนมจีน	ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ 1 ตัวอย่างคือ 10 กรัม
5.สารเร่งเนื้อแดง	เก็บตัวอย่างเนื้อหมู เนื้อวัว และเนื้อควาย บริเวณเนื้อแดงไม่มีชั้นไขมันแทรก เช่น สะโพก สันนอก สันคอ งดตัวอย่างเนื้อสัตว์ติดมัน เช่น หมูสามชั้น	ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ 1 ตัวอย่างคือ 50 กรัม ครึ่งขีด หรือเท่าขนาดหมูหมัก 3 ชิ้น
6. ไอโอดีนในเกลือบริโภค	เก็บตัวอย่างเกลือในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายที่แสดงฉลากครบถ้วน และระบุคำว่า ‘เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน’ เท่านั้น เน้นเกลือที่ผลิตในพื้นที่ หรือในเขตภาคเหนือ ถ้ามี	ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ ต่อ 1 ตัวอย่าง คือ 50 กรัม
7. สารแอลฟา ทอกซิน	เก็บตัวอย่างอาหารแห้ง เช่น ถัวลิส ถั่วป่น พริกแห้ง พริกป่น ข้าวโพด งาม เมล็ดทานตะวัน ลูกเดือย ข้าวกล้อง ข้าวโอ๊ต ข้าวสาลี รำข้าว ข้าวโพดคั่ว แป้งข้าวโพด เมล็ดธัญพืช	ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ 1 ตัวอย่างคือ 20 กรัม
8. สีสังเคราะห์	เก็บตัวอย่างอาหารที่มีแนวโน้มในการใส่สีทุกชนิด เช่น กุ้งแห้ง ข้าวเกรียบกุ้ง เส้นบะหมี่ แหนม ไส้กรอกแดง ลูกชิ้นแฟนซีสีสันสดสวย เนื้อแดดเดียว กุนเชียง ฝรั่งแช่บ๊วย	ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ 1 ตัวอย่างคือ 20 กรัม

การวิเคราะห์	วิธีการเก็บตัวอย่าง	ปริมาณที่ใช้
9.สารโพลาร์ (น้ำมันทอดซ้ำ)	เก็บตัวอย่างน้ำมันทอดอาหารแบบท่วม เช่น น้ำมันทอดไก่ ทอดหมู น้ำมันทอดปาต่องไก่ น้ำมันทอดเฟรนฟราย ทอดกล้วย ทอดขนมไข่เต่า ทอดมะละกอ ทอดผักบุ้ง ทอดลูกชิ้นไส้กรอก	<u>ตรวจโดยใช้ชุดทดสอบ</u> <u>New Polar Blue Test</u> คือ 10ml หรือ 2 ซ้อนโต๊ะ โดยควรเก็บใส่ขวดหรือถุง 2 ชั้น มัดยางให้แน่น ไม่ควรเก็บแช่ตู้เย็น <u>ตรวจโดยใช้เครื่องวัดปริมาณ</u> <u>โพลาร์ในน้ำมัน Testo 270</u> คือ 150 ml ขึ้นไปหรือ 5 ทัพพี โดยควรเก็บใส่ขวดหรือถุง 2 ชั้น มัดยางให้แน่น ไม่ควรเก็บแช่ตู้เย็น
10. สารกำจัด เชื้อรากลุ่มไดโร โอคาบาเมท (DTC)	เก็บตัวอย่าง ผักสดและผลไม้สด เป็นชิ้น ไม่ต้องล้าง	สุ่มเก็บตัวอย่างผักและผลไม้สด เป็นชิ้นให้ได้น้ำหนักประมาณ 20 กรัม
11. ไนเตรต Gt-Nitrate test kit	เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เนื้อหมัก เช่น แฮม ไส้กรอก เบคอน กุนเชียง	ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่ง วิเคราะห์ต่อ 1 ตัวอย่างคือ 10 กรัม หรือ 1-2 ชิ้น
12.วัตถุกันเสีย เกลือของกรด เบนโซอิก	เก็บตัวอย่าง เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นใหญ่ เส้นเล็ก หมี่ขาว เส้นขนมจีน ลองช่องไทย ลอดช่อง สิงคโปร์	ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่ง วิเคราะห์ต่อ 1 ตัวอย่างคือ 10 กรัม
13.สารเคมีกำจัด ศัตรูพืช 1) ตรวจเฝ้า ระวัง 2 กลุ่ม โดย ใช้ชุดทดสอบ GT 2) ตรวจเฝ้า ระวัง 4 กลุ่ม โดยใช้ชุดทดสอบ (GT+TM2) หรือ TM	เก็บตัวอย่างที่เป็น ผักผลไม้ทุกชนิดที่มีความเสี่ยง พบสารตกค้างจากยาฆ่าแมลง เน้นผัก ตามรายการผักที่ควรตรวจเฝ้าระวัง ประจำปี 2566 มีดังนี้ 1. กระเทียม 2. กะหล่ำปลี 3. ใบบัวบก 4. พริกแห้ง 5. พริกสด 6. บล๊อคโคลี 7. ต้นหอม 8. กะหล่ำดอก 9. ขึ้นฉ่าย 10. พริกหยวก 11. ผักชี 12. แตงกวา/แตงร้าน 13. มะเขือเปราะ 14. ถั่วฝักยาว 15. ผักกาดขาว 16. มะเขือเทศ 17. ผักบุ้งจีน	จำนวนไม่น้อยกว่า 2 อย่าง/ชนิด ผัก 1ชนิดตรวจเฝ้าระวัง 4 กลุ่ม กลุ่ม GT และกลุ่ม TM-2Kit ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่ง วิเคราะห์ต่อ 1 ตัวอย่างคือ ไม่น้อยกว่า 20 กรัม/ตย. ให้ตรวจผัก/ผลไม้ อินทรี อื่นๆตามพื้นที่ที่บริบทด้วย

การวิเคราะห์	วิธีการเก็บตัวอย่าง	ปริมาณที่ใช้
14.กรดวิตามินเอ ไฮโดรควิโนน สเตียรอยด์ ปรอทแอมโมเนีย ในเครื่องสำอาง	เก็บตัวอย่างเครื่องสำอาง ครีมทาหน้า เซรั่ม โลชั่น ทาผิว ที่สงสัย ควรเป็นเครื่องสำอางที่ไม่อยู่ใน ประกาศเครื่องสำอางค์ห้ามใช้ เน้นย้ำเก็บตัวอย่างเฉพาะที่มีฉลากภาษาไทย มีแหล่งที่มา และเลขที่ใบรับแจ้ง เท่านั้น	ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่ง วิเคราะห์ต่อ 1 ตัวอย่างคือ 15 กรัม เพราะ 1 ตัวอย่าง ตรวจ 4 สารปนเปื้อนห้ามใช้
15.สเตียรอยด์ ในยาแผนโบราณ	เก็บตัวอย่าง ยาแผนโบราณ ชนิด แคปซูล ลูกกลอน หรือชนิดน้ำ เน้นย้ำเก็บตัวอย่างเฉพาะที่มีฉลากมีแหล่งที่มา และเลขทะเบียนตำรับยา เท่านั้น	ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่ง วิเคราะห์ต่อ 1 ตัวอย่างคือ ชนิดเม็ด 5 เม็ด ชนิดน้ำ 10 ml
16.ตรวจ วิเคราะห์ด้านเคมี และโคลิฟอร์มใน น้ำดื่มและน้ำแข็ง	เก็บตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้กดน้ำดื่มหยอดเหรียญ หรือน้ำดื่มบรรจุขวด และน้ำแข็ง ณ สถานที่จำหน่าย ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต โรงพยาบาล โรงเรียน หรือสถานที่จำหน่ายสินค้า ในชุมชน ด้านเคมี - ความเป็นกรด-ด่าง (pH) - ความกระด้างของน้ำ - TDS ด้านจุลินทรีย์ - โคลิฟอร์ม	วิธีการเก็บตัวอย่าง อ่านในเอกสารแนบหรือดูวิดีโอ ในลิงค์หรือ QR Code ด้านล่างนี้  โดยเก็บตัวอย่างน้ำดื่มใส่ใน ภาชนะบรรจุที่สะอาดและปิดสนิท ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บตัวอย่างน้ำ เพื่อส่งวิเคราะห์ ต่อ 1 ตัวอย่าง คือ 100 ml

ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร

ณ สถานที่จำหน่าย ได้แก่ ตลาดสด ตลาดนัด ซูเปอร์มาร์เก็ต โรงพยาบาล และสถานที่จำหน่ายสินค้า
ชุมชน ร้านค้า ร้านชำ

เอกสารแนบ วิธีการเก็บน้ำดื่มเพื่อส่งตรวจ

ขั้นตอนและวิธีการสุ่มเก็บและการบรรจุตัวอย่างน้ำบริโภคที่น้ำดื่มหยอดเหรียญ

- ภาชนะบรรจุตัวอย่างน้ำเป็นภาชนะพลาสติกขนาดความจุ 200-500 ml ปราศจากการปนเปื้อนใดๆ
- ผู้เก็บตัวอย่างล้างมือให้สะอาด และเช็ดมือด้วยผ้าชุบแอลกอฮอล์ 70%
- ทำความสะอาดหัวก๊อกด้วยผ้าสะอาด และทำความสะอาดอีกครั้งด้วยผ้าชุบแอลกอฮอล์ 70%
- เปิดก๊อกน้ำให้ไหลเต็มที่ เป็นเวลา 1 นาที เพื่อระบายน้ำที่ค้างอยู่ในเส้นท่อทิ้ง
- ปรับการไหลของน้ำ ให้น้ำไหลปานกลางก่อนสุ่มเก็บตัวอย่างน้ำ
- ใช้ภาชนะบรรจุตัวอย่างรองรับน้ำประมาณ $\frac{1}{4}$ ของภาชนะบรรจุ
- เขย่าภาชนะบรรจุตัวอย่างน้ำขึ้น-ลง ประมาณ 10 ครั้ง เพื่อชะล้างปนเปื้อนที่อาจคงค้างอยู่ในภาชนะและเทน้ำในภาชนะบรรจุทิ้งไป
- นำภาชนะไปรองรับตัวอย่างน้ำ
- ปิดฝาภาชนะบรรจุให้เรียบร้อยซึ่งภายในภาชนะบรรจุตัวอย่างน้ำประมาณ 80% ของภาชนะบรรจุ
- บันทึกรายละเอียดของตัวอย่างลงบนฉลากบันทึกให้ถูกต้องและชัดเจน
- ติดฉลากไว้กับภาชนะบรรจุตัวอย่างให้เรียบร้อย
- ระวังอย่าให้มือสัมผัสภายในตัวอย่างน้ำและฝาขวดหลังจากปิดฝาให้สนิท
- นำภาชนะบรรจุตัวอย่างน้ำเก็บใส่กล่อง Cooler หรือกล่องโฟม แยกไม่ปนรวมกับกล่องบรรจุตัวอย่างอาหารชนิดอื่น ป้องกันการปนเปื้อนข้ามและการหกเลอะเทอะ

<https://drive.google.com/file/d/1OyeZ3AIMSPrmYrlZ-I94irHmHCyqkp8a/view>



***** ขอความร่วมมือ โปรดอ่าน *****

1. การเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อส่งวิเคราะห์โดยหน่วยเคลื่อนที่ ฯ ควรบรรจุตัวอย่างในถุงพลาสติกที่มีเบอร์ (หมายเลข)กำกับ และรัดปากถุงด้วยยางรัดเพื่อป้องกันไม่ให้ตัวอย่างอาหารหกและปนเปื้อนกัน (1 ตัวอย่าง/1 เบอร์/1 ถุง)
ไม่ควรเก็บอาหารปนกันมาในถุงเดียว เนื่องจากอาจเกิดการปนเปื้อนข้ามได้
2. กรอกรายละเอียดของตัวอย่างอาหารที่ส่งตรวจให้เรียบร้อย ลงในแบบฟอร์มการเก็บตัวอย่างที่หน่วยเคลื่อนที่ฯเป็นผู้จัดทำขึ้นเท่านั้นและนำส่งมาพร้อมกับตัวอย่างอาหารทุกครั้ง
หากตัวอย่างที่ส่งตรวจเป็นน้ำมันทอดซ้ำ ต้องระบุชนิดการทอดอาหารและน้ำมันที่ใช้มาด้วย เช่น น้ำมันทอดกล้วย ใช้น้ำมันปาล์ม ตราผึ้ง ซื้อมาจากตลาดเมืองใหม่
น้ำมันทอดไก่ ใช้น้ำมันหมูทำเอง เป็นต้น
3. ตัวเลขที่เขียนกำกับไว้บนถุงตัวอย่าง ต้องตรงกันกับใบแบบฟอร์มการเก็บตัวอย่าง
4. กรณีที่กรอกรายละเอียดของตัวอย่างไม่ครบ ของดทำการตรวจวิเคราะห์ให้
5. กรณีตัวอย่างเป็นเกลือสำหรับบริโภคควรเก็บตัวอย่างเกลือที่บรรจุอยู่ในบรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย คือ ต้องมีฉลาก และควรเก็บเกลือต่างยี่ห้อกันใน 1 ร้าน ต่อ 1 ตลาด และต้องเป็นเกลือบริโภคที่เสริมไอโอดีนเท่านั้น
6. นำส่งมาพร้อมกับตัวอย่าง กรุณาส่งก่อนเวลา 10.30 น.
7. ไม่ต้องระบุผล (/) วิเคราะห์หามาเจ้าหน้าที่หน่วยเคลื่อนที่ฯที่จะเป็นผู้ลงผลการตรวจวิเคราะห์เอง
8. ไม่ต้องเก็บตัวอย่างอาหารปรุงสุกมาตรวจเพราะการตรวจโคลิฟอร์มในอาหารเจ้าหน้าที่หน่วยเคลื่อนที่ฯ จะทำการเก็บด้วยตัวเอง เพราะวิธีการเก็บต้องใช้วิธีการแบบปลอดเชื้อและป้องกันการปนเปื้อนข้าม

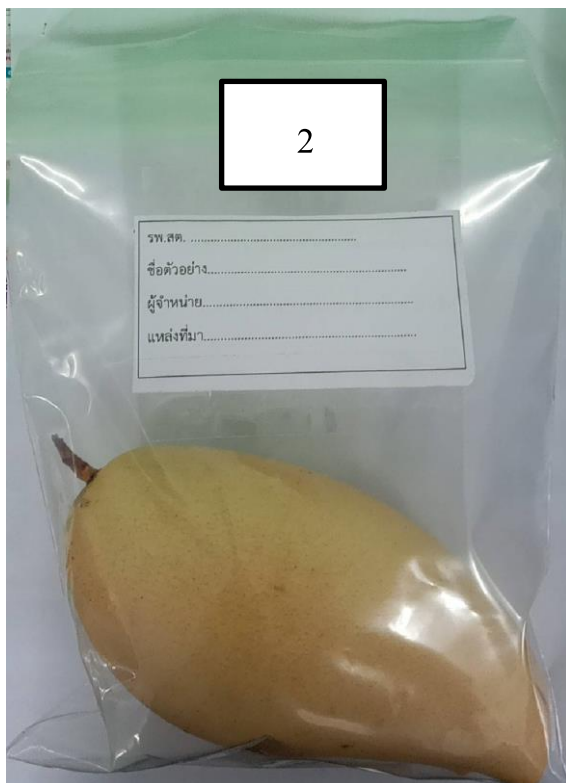
บทบาทของทีมโอบายมิได้เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ ทำได้เพียงให้คำแนะนำผู้ประกอบการ
ในส่วนของการดำเนินการตามกฎหมาย/การบังคับใช้กฎหมาย
ต้องเป็นของพนักงานเจ้าหน้าที่ในพื้นที่นั้นๆ

**** หากตัวอย่างไม่เป็นไปตามเกณฑ์ ขอสงวนสิทธิ์ในการตรวจตัวอย่าง ****

แจ้งให้ทราบ

เนื่องจากพบปัญหาการกรอกตัวอย่างไม่ตรงกับแบบฟอร์ม และบางพื้นที่ไม่มีการเขียนแบบฟอร์มและขอเน้นย้ำการส่งตัวอย่างตรวจในพื้นที่โปรดเก็บตัวอย่างตามคู่มือการเก็บตัวอย่าง หากเก็บตัวอย่างไม่ถูกต้องจะทำให้ไม่สามารถตรวจได้และหากพื้นที่ไหนไม่กรอกแบบฟอร์มขออนุญาตตรวจ เนื่องจากเจ้าหน้าที่ไม่สามารถระบุแหล่งที่มาของตัวอย่างได้ หรือถ้าหากพบการปนเปื้อนในตัวอย่างนั้น แล้วตัวอย่งนี้ไม่ระบุแหล่งที่มาที่ชัดเจน ทำให้เกิดการทำงานที่ศูนย์เปล่าสิ้นเปลืองงบประมาณชุดตรวจโดยสิ้นเชิงและนอกจากการไม่กรอกแบบฟอร์มแล้วนั้นการส่งตัวอย่างไม่แยกระหว่างแบบฟอร์มละตัวอย่างมาทำให้แบบฟอร์มเปียกและฉีกขาดตัวหนังสืออ่านไม่ได้

การเก็บตัวอย่าง



การเก็บตัวอย่างที่ถูกต้อง



การเก็บตัวอย่างไม่ถูกต้อง การเก็บตัวอย่างปนธุรวมกันในถุงเดียวและการเก็บตัวอย่างน้อยกว่าปริมาณที่กำหนดไม่สามารถตรวจได้

การเก็บตัวอย่างที่ไม่ถูกต้อง

เก็บปริมาณน้อยเกินไป

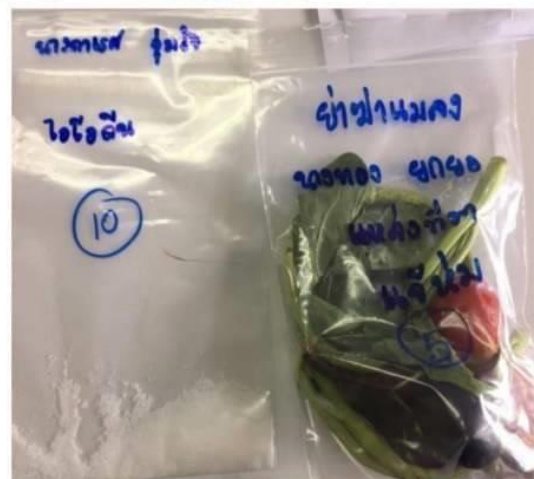


การเก็บตัวอย่างที่ไม่ถูกต้อง

ลักษณะตัวอย่างอาหารที่เก็บปนกันมา



ไม่ควรเก็บผักรวมในถุงเดียวกัน
ควรถูกแยกถุง
หากเก็บแบบนี้จะไม่ได้รับการตรวจค่ะ



การเก็บตัวอย่างเกลือเสริมไอโอดีน

เกลือใช้ปริมาณ 50 กรัม ขึ้นไป หรือ ขนาดถุง 5 - 10 บาท

แบบเกลือป่น หรือ แบบเกลือเม็ด ที่ระบุ **เกลือเสริมไอโอดีน** ที่มียี่ห้อแสดงในฉลาก



ตัวอย่างเกลือที่ไม่สามารถ
ตรวจได้
ปริมาณ น้อยกว่า 50 กรัม
และไม่ระบุแหล่งที่มา



ตัวอย่างเกลือชนิดไม่เสริมไอโอดีน
อ่านฉลากด้วยทุกครั้งก่อนเก็บ
ตัวอย่าง

การเก็บตัวอย่างน้ำดื่มบริโภค หรือน้ำตู้หยอดเหรียญ

ตัวอย่างน้ำ น้ำดื่มจากโรงงานผลิตน้ำ น้ำตู้หยอดเหรียญ น้ำดื่มชุมชน ตู้น้ำดื่มกด
ในโรงเรียน โรงพยาบาล น้ำดื่มบรรจุขวด ถึง



แบบถูกต้อง



แบบไม่ถูกต้อง

ปริมาณที่เก็บตัวอย่างการเก็บตัวอย่างเครื่องสำอาง

ครีมทาหน้า ครีมบำรุงผิว โลชั่น เซรั่ม

ตรวจหาสารต้องห้าม โปรท ไฮโดรควิโนน กรดวิตามินเอ และสเตียรอยด์
ปริมาณที่ใช้ 10-15 กรัม เน้น ครีมอันตราย หรือ ครีมอวดอ้างสรรพคุณเกินจริง หรือ
ขายตามตลาดนัด และบนสื่อทางออนไลน์



คณส.สุรินทร์ เตือนภัย
Kone' Facial Cream
ครีม ตรวจพบสารปรอท โลชั่น ตรวจพบไฮโดรควิโนน



เตือนภัย ครีมพม่าหน้าขาว!!!



1. ไม่ใช่ครีมพม่าแต่เป็นครีมอินเดีย ภาษาข้างล่างก็อินเดีย แต่ทำโดยบริษัทMERCK
2. ราคาขายยกแพ็ค หลอด20 กรัมนราคา10บาท
3. เป็นกลุ่มsteroidชนิดแรงสูง ปกติใช้รักษาโรคผิวหนังที่ฝ่ามือ ฝ่าเท้า หรือที่ลำตัวในกรณีรุนแรง
4. หากใช้เนานู หน้าจะใส คือผิวบางเห็นเส้นเลือดซึ่งเป็นแล้วรักษายากมาก

เป็นสเตียรอยด์อย่างแรงultrahigh potency
และผสมยาปฏิชีวนะ อย่างนำมาทาหน้า

การเก็บตัวอย่างยาแผนโบราณ



ยาฝุ่น ยาผง ที่ไม่มีเลขทะเบียน หรือมีเลขทะเบียนปลอม ระบุสรรพคุณรักษาสารพัดโรค ตรวจพบสารสเตียรอยด์



ยาน้ำปริมาณ 10 ml

ยาแบบเม็ด 3-5 เม็ด

