

ที่ ศธ ๐๒๑๐.๔๒/ว ศ.๖๖



สำนักงาน กศน.จังหวัดบุรีรัมย์  
ถนนบุรีรัมย์ - ประโคนชัย  
บุรีรัมย์ ๓๑๐๐๐

๗ มิถุนายน ๒๕๖๒

เรื่อง ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารสด ประจำปี ๒๕๖๒

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาครอบครัวและระยะไกลและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ ทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาประกาศจังหวัดบุรีรัมย์ ลงวันที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๒

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยจังหวัดบุรีรัมย์ ได้ออกประกาศจังหวัดบุรีรัมย์ เรื่อง ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารสด ประจำปี ๒๕๖๒ โดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดบุรีรัมย์ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอและโรงพยาบาลชุมชน ได้เก็บตัวอย่างอาหารสดที่จำหน่ายในตลาดทุกอำเภอในจังหวัดบุรีรัมย์ เพื่อส่งตรวจพิสูจน์คุณภาพทางวิชาการ โดยชุดทดสอบเบื้องต้นจากการดำเนินการของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขและหน่วยตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหารเคลื่อนที่เขต ๙ ตั้งแต่วันที่ ๔ - ๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ เพื่อตรวจหาสารปนเปื้อนทางด้านเคมี จำนวนทั้งสิ้น ๑,๔๓๑ ตัวอย่าง รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

ในการนี้ สำนักงาน กศน.จังหวัดบุรีรัมย์ จึงส่งสำเนาประกาศจังหวัดบุรีรัมย์ เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการประชาสัมพันธ์ให้เจ้าหน้าที่และประชาชนได้รับทราบโดยทั่วถึงกัน ซึ่งสามารถสืบค้นข้อมูลเพิ่มเติม ได้ที่ E-Documents หรือ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดบุรีรัมย์ โทรศัพท์ ๐ ๔๕๖๑ ๗๕๖๔

จึงเรียนมาเพื่อทราบ และพิจารณาประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนทราบโดยทั่วกัน

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวทรงศรี วีระรังษิยากรณ์)  
ผู้อำนวยการสำนักงาน กศน.จังหวัดบุรีรัมย์

กลุ่มส่งเสริมการศึกษาตามอัธยาศัย

โทร ๐ ๔๕๖๑ ๑๖๘๙

โทรสาร ๐ ๔๕๖๑ ๓๓๙๑

<http://buriram.nfe.go.th>



ประกาศจังหวัดบุรีรัมย์  
เรื่อง ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารสด ประจำปี ๒๕๖๒

ตามที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดบุรีรัมย์ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลนางรองและโรงพยาบาลชุมชน ได้เก็บตัวอย่างอาหารสดที่จำหน่ายในห้างสรรพสินค้าและตลาดสดทุกอำเภอในจังหวัดบุรีรัมย์ เพื่อส่งตรวจพิสูจน์คุณภาพทางวิชาการโดยชุดทดสอบเบื้องต้นจากการดำเนินการของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขและหน่วยตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหารเคลื่อนที่เขต ๙ ตั้งแต่วันที่ ๔-๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ เพื่อตรวจหาสารปนเปื้อนทางด้านเคมี จำนวนทั้งสิ้น ๑,๔๓๑ ตัวอย่าง จังหวัดบุรีรัมย์จึงประกาศผลการตรวจพิสูจน์อาหารให้แก่ประชาชนทั่วไปและส่วนราชการต่างๆ ได้รับทราบสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารที่มีจำหน่ายในจังหวัดบุรีรัมย์ และใช้เป็นข้อมูลในการเลือกบริโภคอาหารที่ไม่มีสารปนเปื้อนและเผยแพร่ต่อไป

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๐(๓) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหารให้ถูกสุขลักษณะ หรือให้ปราศจากอันตรายแก่ผู้บริโภค โดยคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่ ๔๔๕/๒๕๕๕ เรื่องมอบอำนาจเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา ตามกฎหมายว่าด้วยอาหารให้ผู้ว่าราชการจังหวัดและนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด ลงวันที่ ๑๒ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๕ ข้อ ๒ เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา มอบอำนาจให้ผู้ว่าราชการจังหวัดและมอบหมายให้นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด เป็นผู้มีอำนาจตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ภายในเขตจังหวัดที่อยู่ในหน้าที่รับผิดชอบตามที่ระบุไว้ ซึ่งข้อ ๒.๔.๓ ประกาศผลการตรวจพิสูจน์อาหารให้ประชาชนทราบ ตามมาตรา ๓๐(๓) ในกรณีที่ปรากฏผลจากการตรวจพิสูจน์ว่าอาหารรายใดเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา ๒๖ หรือเป็นอาหารปลอมตามมาตรา ๒๗ หรือเป็นอาหารผิดมาตรฐานตามมาตรา ๒๘ หรือเป็นอาหารที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรืออนามัยของประชาชน หรือภาชนะบรรจุรายใดประกอบด้วยวัตถุที่อาจเป็นอันตรายเมื่อใช้บรรจุอาหาร

ผลการวิเคราะห์นี้จะเป็นผลวิเคราะห์เฉพาะตัวอย่างที่เก็บไปตรวจวิเคราะห์เท่านั้น เนื่องจากอาหารจะผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือตกเกณฑ์มาตรฐานนั้น ขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายอย่าง ไม่ได้หมายความว่า จะได้มาตรฐาน หรือตกเกณฑ์มาตรฐานนี้ตลอดไป จึงขอประกาศให้ประชาชนได้ทราบและระมัดระวังในการเลือกซื้ออาหารดังกล่าวต่อไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๖๒

(นายพิจิตร บุญทัน)

รองผู้ว่าราชการจังหวัด รักษาการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดบุรีรัมย์

## หมวดที่ ๑

ผลิตภัณฑ์อาหารประเภท ผัก ผลไม้และเนื้อสัตว์ ตรวจสอบชำระแผลง

ตัวอย่างที่สุ่มเก็บเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์หาสารฆ่าแมลงจำนวนทั้งสิ้น ๕๗๖ ตัวอย่าง รายละเอียดดังนี้

| รายละเอียด                 | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|----------------------------|---------------|--------|
| ๑. อาหารที่ไม่พบสารฆ่าแมลง | ๕๗๐           | ๙๘.๙๖  |
| ๒. อาหารที่พบสารฆ่าแมลง    | ๖             | ๑.๐๔   |
| รวม                        | ๕๗๖           | ๑๐๐    |

ชนิดอาหารที่พบสารฆ่าแมลงในระดับอันตราย จำนวน ๖ ตัวอย่าง รายละเอียดดังนี้

| ชนิดอาหาร    | จำนวนตัวอย่างทั้งหมด | ตกมาตรฐาน | ร้อยละ |
|--------------|----------------------|-----------|--------|
| ๑. ผักชี     | ๓๙                   | ๓         | ๗.๖๙   |
| ๒. ขึ้นฉ่าย  | ๒๕                   | ๑         | ๔.๐๐   |
| ๓. มะเขือเทศ | ๓๑                   | ๑         | ๓.๒๓   |
| ๔. กะหล่ำปลี | ๕๒                   | ๑         | ๑.๙๒   |

กลุ่มอาหารที่มีตรวจพบสารฆ่าแมลง ได้แก่ ผักสด ผลไม้สด ปลาแห้ง เป็นต้น

อันตรายต่อผู้บริโภค ดังนี้ เมื่อบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนยาฆ่าแมลงในปริมาณมากในครั้งเดียว จะเกิดพิษเฉียบพลัน เช่น ทำให้กล้ามเนื้ออ่อนแรง กระสับกระส่าย ชักกระตุก และหมดสติ หายใจขัดและอาจหยุดหายใจได้ แต่พิษที่พบมากที่สุด คือ คลื่นไส้ อาเจียน ท้องเดินหรือหากได้รับปริมาณไม่มากก็จะสะสมในร่างกาย ทำให้เกิดโรคมะเร็งได้

วิธีหลีกเลี่ยงอันตรายจากยาฆ่าแมลง

๑. เลือกผักและผลไม้ตามฤดูกาล เช่น ฤดูหนาวบริโภคแครอท ผักกาดขาว หัวไชเท้า มะเขือเทศ ในฤดูฝนบริโภคตำลึง หน่อไม้ มะระ ถั่วฝักยาว เป็นต้น
๒. บริโภคผักพื้นบ้าน ซึ่งปลูกง่าย ไม่ค่อยมีโรคและแมลงรบกวน หรือบริโภคผักไม่ซ้ำชนิดกัน เพื่อลดโอกาสการได้รับสารเคมีชนิดเดียวกันสะสมในร่างกาย เพราะผักแต่ละชนิดจะมีการใช้สารป้องกันกำจัดแมลงต่างชนิดกัน
๓. เลือกซื้อผักที่มีการรับรองจากทางราชการ ซึ่งมีการควบคุมการใช้สารเคมีอยู่ในระดับมาตรฐานหรือเลือกซื้อผักเกษตรอินทรีย์ ซึ่งไม่ใช้สารเคมีในการปลูก
๔. ไม่ควรดูแลลักษณะภายนอก ต้องใส่ใจแหล่งที่ซื้อด้วย เนื่องจากผักที่มีรูพรุน มีไขว่จะปลอดภัยจากสารตกค้าง ในขณะที่ผักสวยงามก็อาจไม่ได้ใช้สารเคมีในการปลูกเลยก็ได้
๕. ล้างให้สะอาดก่อนนำไปปรุงหรือบริโภค แม้แต่ผักปลอดสารพิษก็ควรต้องล้างก่อน ในกรณีที่ไม่มีบริโภค ผักและผลไม้ในวันที่ซื้อ ควรล้างเสียก่อนที่จะนำไปเก็บในตู้เย็น

ผู้รับรองสำเนา



(นางกนกพร ชนะคำ)

เภสัชกรชำนาญการพิเศษ (ด้านเภสัชสาธารณสุข)

ประกาศจังหวัดบุรีรัมย์

เรื่อง ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารสด ประจำปี ๒๕๖๒

หมายเหตุ ห้ามนำประกาศฉบับนี้ไปตัดลอก หรือทำการสำเนาเฉพาะบางส่วน โดยไม่ได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษร

## หมวดที่ ๒

ผลิตภัณฑ์อาหารประเภท ผัก ผลไม้และเนื้อสัตว์ ตรวจสอบแรกซ์

ตัวอย่างที่สุ่มเก็บเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์หาสารบอแรกซ์จำนวนทั้งสิ้น ๑๗๑ ตัวอย่างรายละเอียด ดังนี้

| รายละเอียด              | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|-------------------------|---------------|--------|
| อาหารที่ไม่พบสารบอแรกซ์ | ๑๗๑           | ๑๐๐    |
| รวม                     | ๑๗๑           | ๑๐๐    |

กลุ่มอาหารที่มักตรวจพบสารบอแรกซ์ ได้แก่ เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อสัตว์สดและอื่นๆ เช่น หมูสด หมูบด ปลาบด หอยดอง ลูกชิ้น ไส้กรอก แป้งกรอบ ทัตหมักรอบ ผลไม้ดอง เป็นต้น

## หมวดที่ ๓

ผลิตภัณฑ์อาหารประเภท ผักและเนื้อสัตว์ ตรวจสอบฟอร์มาลิน(น้ำยาแดงคพ)

ตัวอย่างที่สุ่มเก็บเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์หาสารฟอร์มาลินจำนวนทั้งสิ้น ๒๘๘ ตัวอย่าง รายละเอียดดังนี้

| รายละเอียด                | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|---------------------------|---------------|--------|
| อาหารที่ไม่พบสารฟอร์มาลิน | ๒๕๘           | ๘๙.๕๘  |
| อาหารที่พบสารฟอร์มาลิน    | ๓๐            | ๑๐.๔๒  |
| รวม                       | ๒๘๘           | ๑๐๐    |

ชนิดอาหารที่พบสารฟอร์มาลิน( น้ำยาแดงคพ) จำนวน ๓๐ ตัวอย่าง รายละเอียดดังนี้

| ชนิดอาหาร   | จำนวนตัวอย่างทั้งหมด | ตกมาตรฐาน | ร้อยละ |
|-------------|----------------------|-----------|--------|
| สับปะรด     | ๓๘                   | ๑๒        | ๓๑.๕๘  |
| ปลาหมึกกรอบ | ๕๖                   | ๑๔        | ๒๕.๐๐  |
| ปลาหมึก     | ๙๓                   | ๔         | ๔.๓๐   |

กลุ่มอาหารที่มักตรวจพบสารฟอร์มาลิน ได้แก่ อาหารทะเลสด ผักและผลไม้สดต่างๆและเนื้อสัตว์สด เช่น สับปะรด(ผ่าซีก) ปลาหมึกกรอบ (ปลาหมึกแช่ดองหรือปลาหมึกเย็นตาไฟ) เป็นต้น

อันตรายต่อผู้บริโภค ดังนี้ ฟอร์มาลินเป็นสารที่มีพิษต่อร่างกาย หากบริโภคโดยตรงจะมีพิษเฉียบพลัน คือ มีอาการตั้งแต่ปวดท้องอย่างรุนแรง อาเจียน อุจจาระร่วง หดสดีและตายในที่สุด หากได้รับในปริมาณน้อยจะเป็นผลให้การทำงานของตับ ไต หัวใจ และสมองเสื่อมลง หากสัมผัสก็จะระคายเคืองผิวหนัง ปวดแสบปวดร้อน หากสูดดมจะมีอาการเคืองตา จมูกและคอ

ผู้รับรองสำเนา



(นางกนกพร ชนะคำ)

เภสัชกรชำนาญการพิเศษ (ด้านเภสัชสาธารณสุข)

ประกาศจังหวัดบุรีรัมย์

เรื่อง ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารสด ประจำปี ๒๕๖๒

หมายเหตุ ห้ามนำประกาศฉบับนี้ไปคัดลอก หรือทำการสำเนาเฉพาะบางส่วน โดยไม่ได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษร

### วิธีหลีกเลี่ยงอันตรายจากสารฟอร์มาลิน

๑. ก่อนซื้ออาหารให้ตรวจสอบโดยการดมกลิ่น จะต้องไม่มีกลิ่นฉุนแสบจมูก
๒. ก่อนนำอาหารสดมาปรุง ควรล้างให้สะอาดก่อน
๓. ให้สังเกตผักสดที่ถูกแสงแดดและลมตลอดทั้งวันแต่ไม่เหี่ยว หรือเนื้อสัตว์มีสีเข้มและสดผิดปกติ ทั้งที่ไม่ได้แช่เย็น อาจมีการแช่สารฟอร์มาลิน จึงไม่ควรซื้อมารับประทาน

### หมวดที่ ๔

#### ผลิตภัณฑ์อาหารประเภท ผักและผลไม้ดอง ตรวจสอบสารกันรา(กรดซาลิซิลิก)

ตัวอย่างที่สุ่มเก็บเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์หาสารกันราจำนวนทั้งสิ้น ๑๓๒ ตัวอย่าง รายละเอียดดังนี้

| รายละเอียด            | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|-----------------------|---------------|--------|
| อาหารที่พบสารกันรา    | ๑๑๔           | ๘๖.๓๖  |
| อาหารที่ไม่พบสารกันรา | ๑๘            | ๑๓.๖๔  |
| รวม                   | ๑๓๒           | ๑๐๐    |

ชนิดอาหารที่พบสารกันรา จำนวน ๑๘ ตัวอย่าง รายละเอียดดังนี้

| ชนิดอาหาร        | จำนวนตัวอย่างทั้งหมด | ตกมาตรฐาน | ร้อยละ |
|------------------|----------------------|-----------|--------|
| ผักกาดดอง        | ๖                    | ๒         | ๓๓.๓๓  |
| ผลไม้ดอง         | ๓๕                   | ๘         | ๒๒.๘๖  |
| หน่อไม้ดองขาว    | ๒๓                   | ๕         | ๒๑.๗๔  |
| ผักกาดดองเปรี้ยว | ๒๘                   | ๓         | ๑๐.๗๑  |

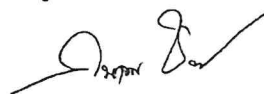
กลุ่มอาหารที่มักตรวจพบสารกันรา ได้แก่ ผักดอง ผลไม้ดอง เป็นต้น

อันตรายต่อผู้บริโภค ดังนี้ เมื่อบริโภคเข้าไปจะทำลายเซลล์ในร่างกาย หากบริโภคเข้าไประยะเวลานานๆ จะเข้าไปทำลายเยื่อหุ้มกระเพาะอาหารและลำไส้ ทำให้เป็นแผลในกระเพาะอาหารและลำไส้ ความดันโลหิตต่ำจนช็อกได้ หรือในบางรายที่แมบริโภคเข้าไปไม่มากแต่ถ้าแพ้สารกันรา ก็จะทำให้เป็นผื่นคันขึ้นตามตัว อาเจียน หูอื้อ หรือมีไข้

### วิธีหลีกเลี่ยงจากสารกันรา

๑. เลือกซื้ออาหารที่สดใหม่ ไม่บริโภคอาหารหมักดอง
๒. เลือกซื้อจากแหล่งผลิตที่น่าเชื่อถือ ซึ่งได้รับการรับรองคุณภาพ

ผู้รับรองสำเนา



(นางกนกพร ชนะคำ)

เภสัชกรชำนาญการพิเศษ (ด้านเภสัชสาธารณสุข)

ประกาศจังหวัดบุรีรัมย์

เรื่อง ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารสด ประจำปี ๒๕๖๒

## หมวดที่ ๕

ผลิตภัณฑ์อาหารประเภท ถั่วงอก ผักดองและผลไม้ดอง ตรวจสอบสารฟอกขาว(โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์)

ตัวอย่างที่สุ่มเก็บเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์หาสารฟอกขาว จำนวนทั้งสิ้น ๑๕๑ ตัวอย่างรายละเอียดดังนี้

| รายละเอียด             | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|------------------------|---------------|--------|
| อาหารที่ไม่พบสารฟอกขาว | ๑๕๑           | ๑๐๐    |
| รวม                    | ๑๕๑           | ๑๐๐    |

กลุ่มอาหารที่มักตรวจพบสารฟอกขาว ได้แก่ ถั่วงอก หน่อไม้ดอง จิงฝอย ยอดมะพร้าว กระทอน น้ำตาลมะพร้าว พุเรียนกวน

อันตรายต่อผู้บริโภค ดังนี้ หากสัมผัสสารฟอกขาวโดยตรงจะทำให้ผิวหนังอักเสบ เป็นผื่นแดง และถ้าบริโภคเข้าไปจะทำให้เกิดอาการอักเสบในอวัยวะที่สัมผัส เช่น ปาก ลำคอ กระเพาะอาหาร นอกจากนั้นทำให้เกิดอาการแน่นหน้าอก หายใจไม่สะดวก ความดันโลหิตต่ำ ปวดท้อง ปวดศีรษะ อาเจียน อูจจาระร่วง และหากแพ้สารนี้อย่างรุนแรงจะทำให้ถ่ายเป็นเลือด ชัก ช็อก หมดสติ หายใจไม่ออก ไตวาย และเสียชีวิตในที่สุด

วิธีหลีกเลี่ยงอันตรายจากสารฟอกขาว

๑. เลือกซื้ออาหารที่สะอาด มีสีใกล้เคียงกับธรรมชาติ ไม่ขาวจนผิดปกติ เช่น พุเรียนกวนที่มีสีคล้ำตามธรรมชาติ
๒. หลีกเลี่ยงการซื้อถั่วงอก หรือจิงฝอยที่ผ่านการใช้สารฟอกขาว จนทำให้มีสีขาวอยู่เสมอ แม้ตากลมสีก็ยังไม่คล้ำ
๓. ก่อนบริโภคอาหารที่สงสัยว่ามีสารฟอกขาว ควรทำให้สุกเสียก่อน เพราะสารโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ จะถูกทำลายด้วยความร้อน ซึ่งปลอดภัยกว่าการนำมารับประทานแบบสดๆ

## หมวดที่ ๖

ผลิตภัณฑ์อาหารประเภท เนื้อหมูสด ตรวจหาปริมาณสารเร่งเนื้อแดงที่ปนเปื้อนในอาหาร

ตัวอย่างที่สุ่มเก็บเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์หาสารเร่งเนื้อแดงที่ปนเปื้อนในอาหาร จำนวนทั้งสิ้น ๕๘ ตัวอย่าง รายละเอียดดังนี้

| รายละเอียด                                     | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|------------------------------------------------|---------------|--------|
| อาหารที่ไม่พบการปนเปื้อนสารเร่งเนื้อแดงในอาหาร | ๕๘            | ๑๐๐    |
| รวม                                            | ๕๘            | ๑๐๐    |

ผู้รับรองสำเนา



(นางกนกพร ชนะคำ)

เภสัชกรชำนาญการพิเศษ (ด้านเภสัชสาธารณสุข)

ประกาศจังหวัดบุรีรัมย์

เรื่อง ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารสด ประจำปี ๒๕๖๒

สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล) ซาลบูตามอล เป็นสารในกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (B-Agonist) เป็นตัวยาคัญ ในการผลิตยาบรรเทาโรคหอบหืด ช่วยในการขยายหลอดลม และช่วยให้กล้ามเนื้อหลอดลมคลายตัว แต่จะมีผลข้างเคียงต่อหัวใจ ระดับน้ำตาลในเลือด และกล้ามเนื้อโครงสร้างของร่างกาย พบว่าเกษตรกรผู้เลี้ยงหมู มีการนำสารชนิดนี้ไปผสมในอาหารสำหรับเลี้ยงหมู เพื่อให้เนื้อหมูมีปริมาณเนื้อแดงเพิ่มมากขึ้น เพราะจะทำให้ได้ราคาดีกว่าหมูที่มีชั้นไขมันหนาๆ

อันตรายต่อผู้บริโภค ดังนี้ การบริโภคเนื้อสัตว์ที่มีสารเร่งเนื้อแดงตกค้างอยู่ อาจมีอาการมือสั่น กล้ามเนื้อกระตุก ปวดศีรษะ หัวใจเต้นเร็วผิดปกติ กระวนกระวาย วิงเวียนศีรษะ บางรายมีอาการเป็นลม คลื่นไส้ อาเจียน มีอาการทางจิตประสาท และเป็นอันตรายมากสำหรับหญิงมีครรภ์ และผู้ที่เป็นโรคหัวใจ ความดันโลหิตสูง เบาหวาน และโรคไฮเปอร์ไทรอยด์

วิธีการหลีกเลี่ยงอันตรายจากสารเร่งเนื้อแดง เลือกเนื้อหมูที่มีมันหนาบบริเวณสันหลังและเลือกเนื้อหมูที่เมื่ออยู่ในลักษณะตัดขวางจะมีมันแทรกระหว่างกล้ามเนื้อเห็นได้ชัดเจน

### หมวดที่ ๗

#### ผลิตภัณฑ์อาหารประเภท เกือบบริโภคตรวจหาปริมาณสารไอโอดีน

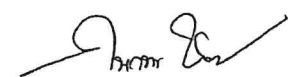
ตัวอย่างที่สุ่มเก็บเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์หาปริมาณสารไอโอดีนจำนวนทั้งสิ้น ๕๕ ตัวอย่างรายละเอียดดังนี้

| รายละเอียด                                                              | จำนวนตัวอย่าง | ร้อยละ |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------|--------|
| ๑. เกือบบริโภคที่พบปริมาณสารไอโอดีนตามมาตรฐาน<br>กระทรวงสาธารณสุข กำหนด | ๓๙            | ๗๐.๙๑  |
| ๒. เกือบบริโภคที่พบปริมาณสารไอโอดีนตกมาตรฐาน<br>กระทรวงสาธารณสุขกำหนด   | ๑๖            | ๒๙.๐๙  |
| รวม                                                                     | ๕๕            | ๑๐๐    |

ชนิดอาหารที่พบปริมาณสารไอโอดีนตกมาตรฐาน จำนวน ๑๖ ตัวอย่าง รายละเอียดดังนี้

| ชนิดอาหาร                            | จำนวนตัวอย่างทั้งหมด | ตกมาตรฐาน | ร้อยละ |
|--------------------------------------|----------------------|-----------|--------|
| เกือบบริโภค ตรากุ้งมังกรสุเทพพาณิชย์ | ๔                    | ๔         | ๑๐๐.๐๐ |
| เกือบบริโภค ตราทหารพราน              | ๒                    | ๒         | ๑๐๐.๐๐ |
| เกือบบริโภค ตรามังกรคู่ลูกโลก        | ๑                    | ๑         | ๑๐๐.๐๐ |
| เกือบบริโภค ตรามังกร                 | ๗                    | ๕         | ๗๑.๔๓  |
| เกือบบริโภค ตรามังกรคู่              | ๓                    | ๒         | ๓๓.๓๓  |
| เกือบบริโภค ตรากะลือทิพย์            | ๑๑                   | ๑         | ๙.๐๙   |
| เกือบบริโภค ตราทิอาร์เอส             | ๑๗                   | ๑         | ๕.๘๘   |

ผู้รับรองสำเนา



(นางกนกพร ชนะคำ)

ประกาศจังหวัดบุรีรัมย์

เภสัชกรชำนาญการพิเศษ (ด้านเภสัชสาธารณสุข)

เรื่อง ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารสด ประจำปี ๒๕๖๒

สารไอโอดีนเป็นสารอาหารที่มีจำเป็นสำหรับการผลิตไทรอยด์ฮอร์โมน ซึ่งทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับการเจริญเติบโตจำเป็นต่อการเจริญและพัฒนาการของสมอง และควบคุมการเผาผลาญพลังงานในร่างกาย โดยปกติร่างกายคนเราต้องการสารไอโอดีนเพียงแค่ ๑๕๐ ไมโครกรัม/คน/วัน เท่านั้น แต่ก็ขาดไม่ได้แม้แต่วันเดียว เพราะร่างกายไม่สามารถสะสมไว้ได้ โดยสารไอโอดีนบางส่วนจะถูกนำไปใช้ในการสร้างฮอร์โมนสำหรับการเติบโตของร่างกายและสมอง ส่วนที่เหลือจะถูกขับออกจากร่างกายจึงจำเป็นต้องกินอาหารที่มีสารไอโอดีนทุกวัน สำหรับหญิงตั้งครรภ์และให้นมบุตร ควรได้รับเพิ่มอีกวันละ ๒๕ และ ๕๐ ไมโครกรัม ตามลำดับ ทารกอายุ ๐-๖ เดือน ควรได้รับ ๔๐ ไมโครกรัม/วัน

อันตรายจากการขาดสารไอโอดีน ทำให้เกิดโรคคอพอก (Goiter) ทารกในครรภ์แท้งตายหรือคลอดผิดปกติ หูหนวก มีความพิการทางประสาทและกล้ามเนื้อ รูปร่างแคระแกรน สติปัญญาเสื่อม โรคเอื้อ (Cretinism)

อันตรายจากการได้รับสารไอโอดีนมากเกินไป ทำให้ต่อมไทรอยด์สร้างไทรอยด์ฮอร์โมนมากขึ้น เกิดภาวะไทรอยด์ฮอร์โมนสูง ทำให้เกิดอาการใจสั่น หัวใจเต้นเร็วและแรง กล้ามเนื้อแขนขาอ่อนแรง

ในการเลือกซื้อเกลือบริโภคมารับประทานให้สังเกตจากฉลากของเกลือบริโภค ดังนี้

๑. ฉลากมีข้อความ ชื่อเกลือเป็นภาษาไทย
๒. มีเลขสารบบอาหาร
๓. ระบุชื่อ/ที่อยู่ของผู้ผลิตหรือจำหน่าย หรือชื่อของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี
๔. มีวัน เดือน ปีที่ผลิต และข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน ....” กำกับไว้ด้วย
๕. น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก
๖. มีข้อความว่า “ควรเก็บไว้ในที่ร่มและแห้ง”
๗. มีข้อความ “เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน” ระบุบนฉลาก

ผู้รับรองสำเนา



(นางกนกพร ชนะคำ)

เภสัชกรชำนาญการพิเศษ (ด้านเภสัชสาธารณสุข)

ประกาศจังหวัดบุรีรัมย์

เรื่อง ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารสด ประจำปี ๒๕๖๒