

การเตรียมความพร้อมรองรับการ
แต่งตั้งเจ้าหน้าที่ อบจ.และ
เทศบาลเป็นพนักงานเจ้าหน้าที่
ตาม พ.ร.บ.อาหาร พ.ศ.2522

เรียบเรียงโดย เกษัชกรประชาสรรค์ แสนภักดี

ศูนย์ฝึกอบรบภูมิปัญญาสู่สากล

www.prachasan.com



ประวัติวิทยากร

www.prachasan.com

ชื่อ นายประชาสรรค์ นามสกุล แสนภักดี **ชื่อเล่น** โหน่ง

ภูมิลำเนา ตำบลบ้านเป็ด อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น

ตำแหน่งงานปัจจุบัน หัวหน้างานประสานรัฐและท้องถิ่น

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดขอนแก่น (สสจ.ขอนแก่น)

อาชีพอิสระ ผู้จัดการศูนย์ฝึกอบรมภูมิปัญญาสู่สากล (ขอนแก่น)

การศึกษา

- **ปริญญาตรี** เกษศาสตร์บัณฑิต มหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. 2535
- **ปริญญาโท** สาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. 2540
- **กำลังศึกษาระดับปริญญาเอก** พัฒนศาสตร์ ม.ขอนแก่น พ.ศ. 2543- ถึงปัจจุบัน

ประวัติการทำงาน

2535-2537 โรงพยาบาลอุบลรัตน์ จังหวัดขอนแก่น

2537-ปัจจุบัน สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดขอนแก่น

กิจกรรมทางสังคม

2541-ปัจจุบัน ผู้ประสานงานเครือข่ายองค์กรผู้บริโภครักษ์ จังหวัดขอนแก่น (NGO)

2546- ปัจจุบัน ผู้ประสานงานโครงการรู้เท่าทันสื่อเพื่อสุขภาพ ภาคอีสาน

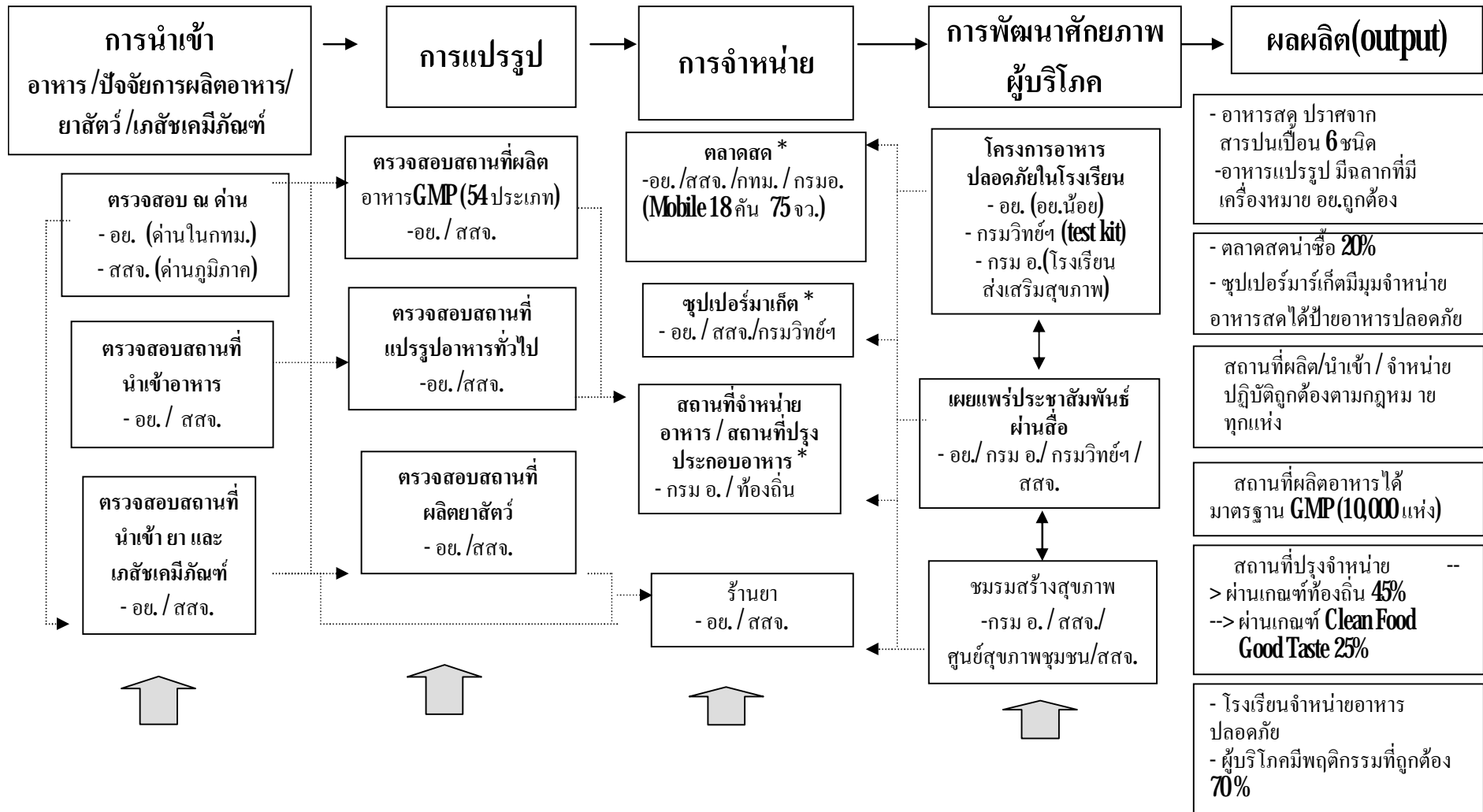
2545- ปัจจุบัน ผู้ดำเนินรายการวิทยุคุยกันก่อนนอนกับเกษตรขอนแก่น (สวท.)

งานวิทยากร

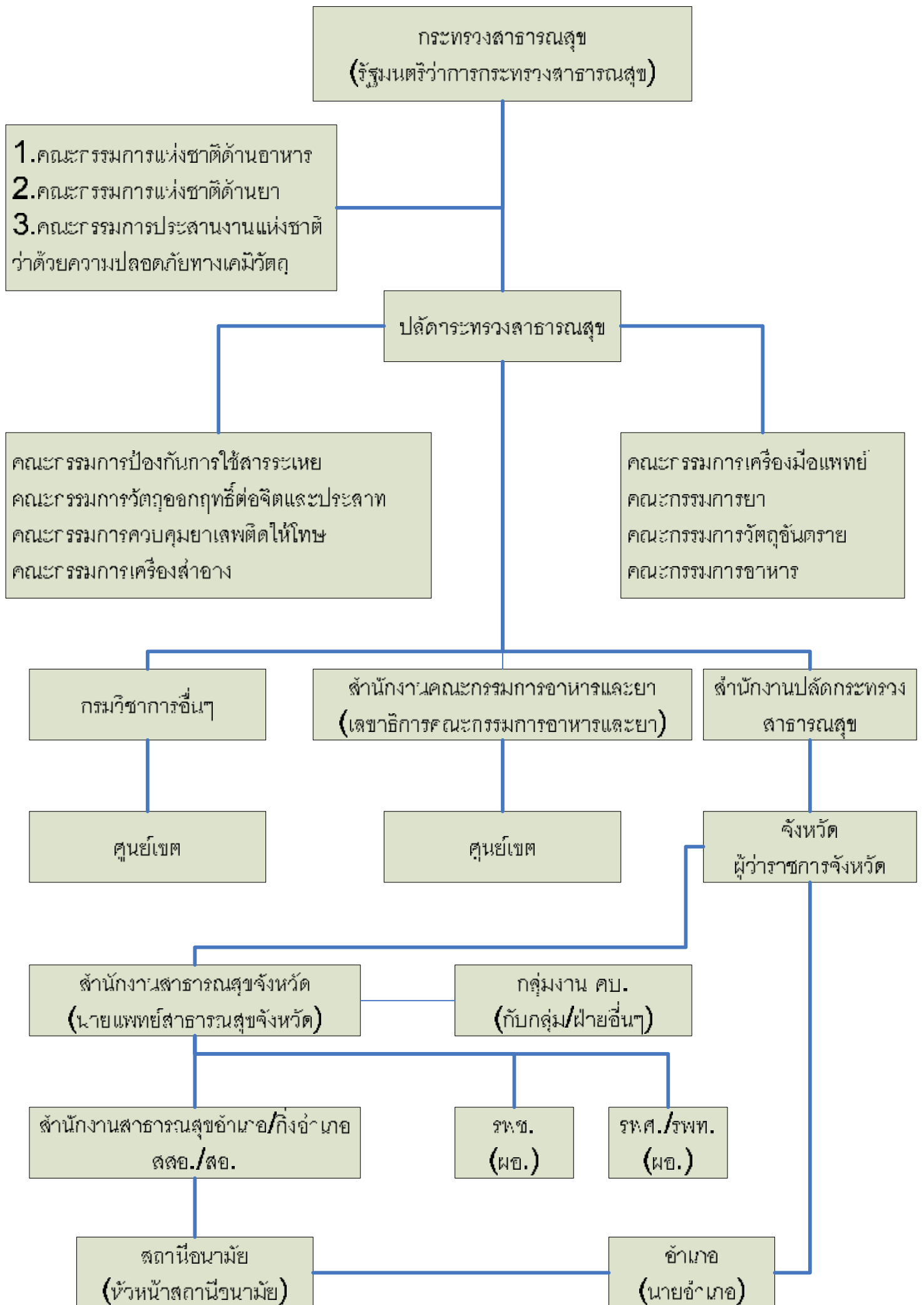
- เป็นวิทยากรรับเชิญจากหน่วยงานต่างๆ ประมาณปีละ กว่า 40 ครั้ง
- อาจารย์พิเศษ ประจำคณะสาธารณสุขศาสตร์ ม.สารคาม,คณะเกษตรฯ ม.ขอนแก่น

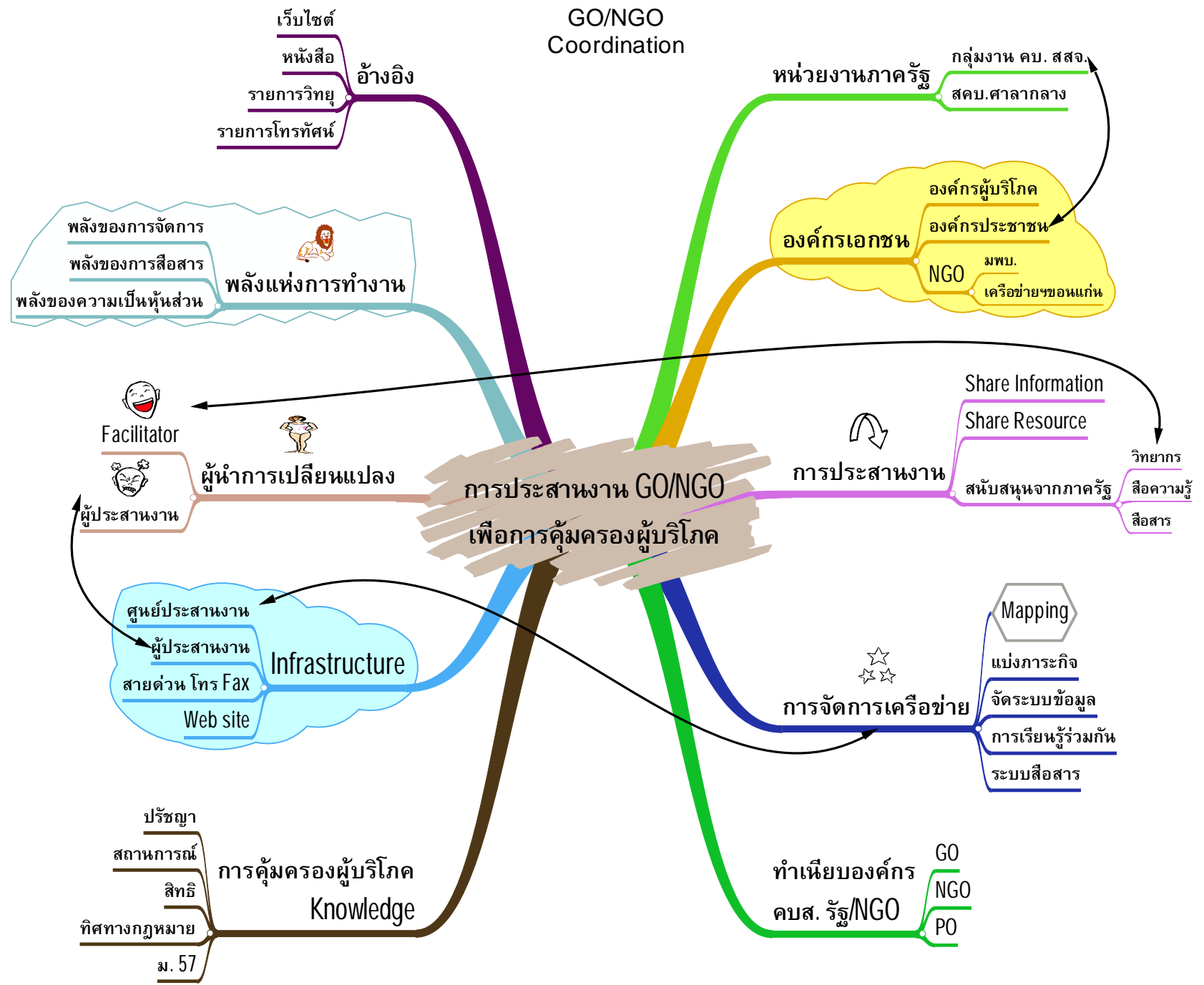


ผังแสดงการดำเนินงานความปลอดภัยด้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ปี 2547 (Road Map of Food Safety)



- มีการพัฒนากฎหมายในระดับปฏิบัติให้สอดคล้องกับสากลอย่างน้อย 15 เรื่อง / พัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการให้เทียบเท่ามาตรฐานสากล
- กำหนดการตรวจเฝ้าระวังเชิงระบาดวิทยา ตลาดสดพร้อมกันทั่วประเทศ 2 ครั้งในเดือนก.พ. และ ส.ค. 2547 และตรวจอาหารในโรงเรียนในเดือนม.ค. และ ก.ค. 2547
- * มอบภารกิจตรวจตลาดสดและซูเปอร์มาร์เก็ต ให้ท้องถิ่นเป็นหน่วยงานหลัก และกระทรวงสาธารณสุขเป็นฝ่ายสนับสนุนโดยในปี 2547 เริ่มที่ กทม. เมืองพัทยา อบจ. และเทศบาล





GO/NGO Coordination

การประสานงาน GO/NGO เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภค

- เว็บไซต์
- หนังสือ
- รายการวิทยุ
- รายการโทรทัศน์

- พลังของการจัดการ
 - พลังของการสื่อสาร
 - พลังของความเป็นหุ้นส่วน
- พลังแห่งการทำงาน**

- หน่วยงานภาครัฐ
 - กลุ่มงาน คบ. สสจ.
 - สคบ.ศาลากลาง

- องค์กรเอกชน
 - องค์กรผู้บริโภค
 - องค์กรประชาชน
 - NGO
 - มพบ.
 - เครือข่ายขอนแก่น

- การประสานงาน
 - Share Information
 - Share Resource
 - สนับสนุนจากภาครัฐ
 - วิทยากร
 - สื่อความรู้
 - สื่อสาร

- การจัดการเครือข่าย
 - Mapping
 - แบ่งภาระกิจ
 - จัดระบบข้อมูล
 - การเรียนรู้ร่วมกัน
 - ระบบสื่อสาร

- ทำเนียบองค์กร
 - GO
 - NGO
 - คบส. รัฐ/NGO
 - PO

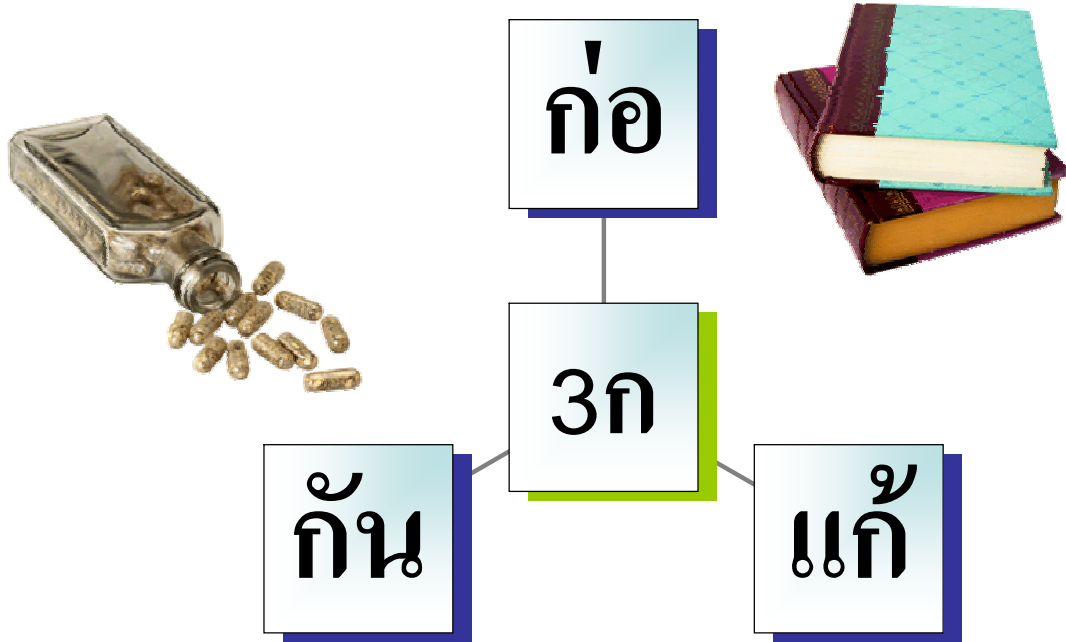
- ศูนย์ประสานงาน
 - ผู้ประสานงาน
 - สายด่วน โทร Fax
 - Web site
- Infrastructure**

- Facilitator
 - ผู้นำการเปลี่ยนแปลง
 - ผู้ประสานงาน

- การคุ้มครองผู้บริโภค
 - ปรัชญา
 - สถานการณ์
 - สิทธิ
 - ทิศทางการกฎหมาย
 - ม. 57
- Knowledge**

FOOD SAFETY

บทบาทเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในงาน คบส.



FOOD SAFETY

กลวิธีในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข 3E



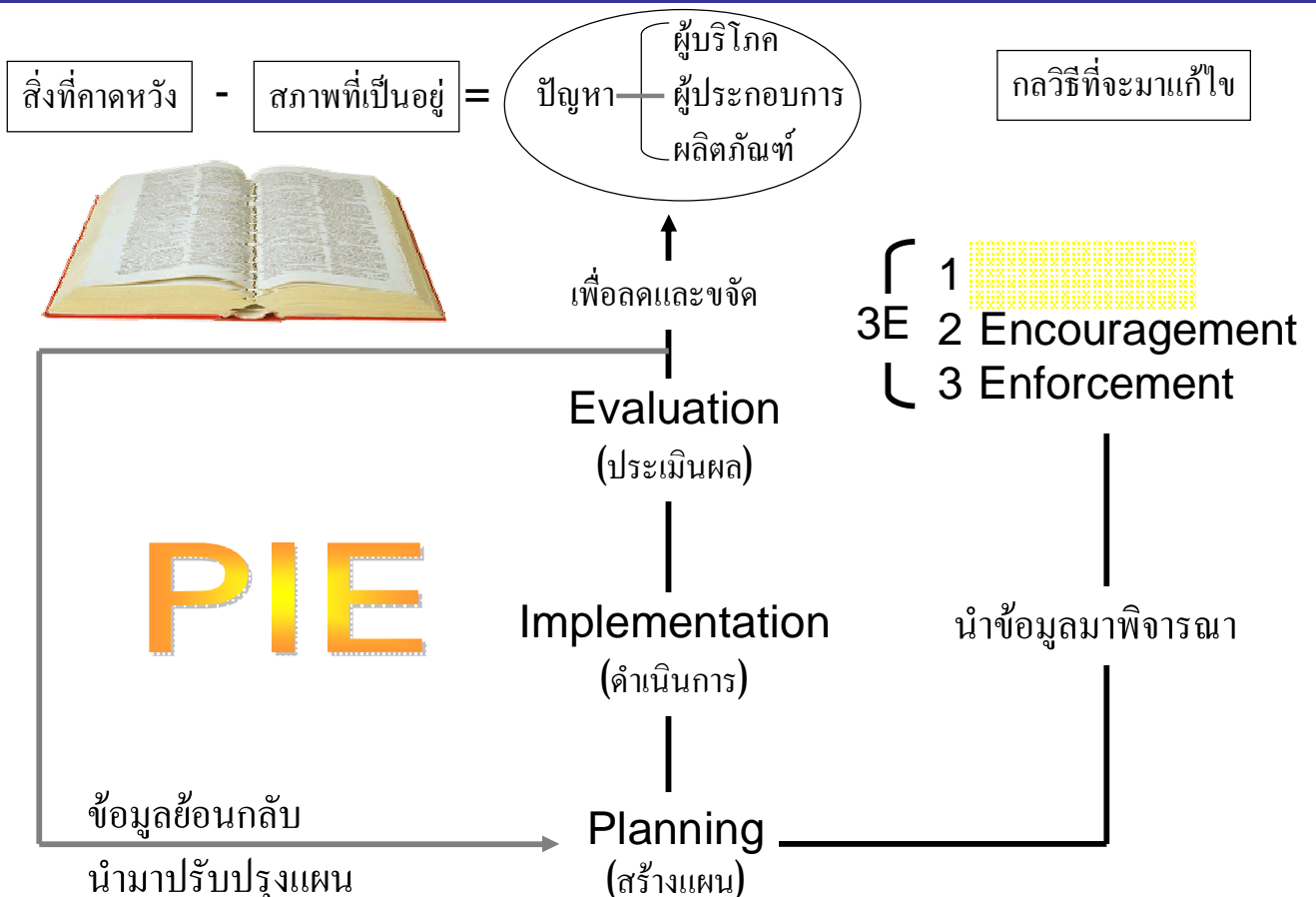
FOOD SAFETY

การจัดลำดับความสำคัญของปัญหา (Priority Setting)

ผ่านเวทีการประชุม ระดมความคิดเห็น โดยอาศัยหลักฐานทางวิชาการ (evidence-base)

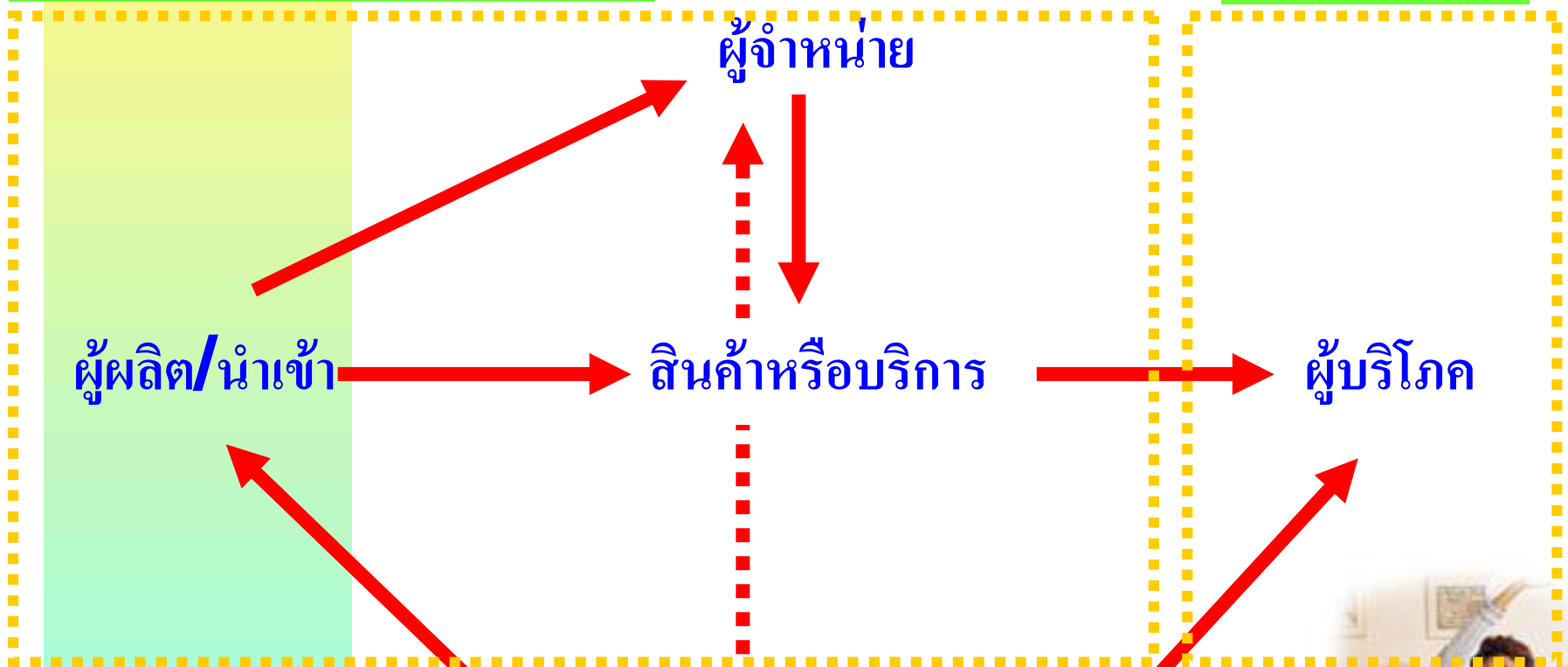
Problems (ปัญหา)	Severity (รุนแรง)	Coverage (ความกว้าง)	Feasibility (เป็นไปได้)	Facilities (ความสะดวก)
ปัญหา 1	/		/	
ปัญหา 2		/	/	
ปัญหา 3		/	/	

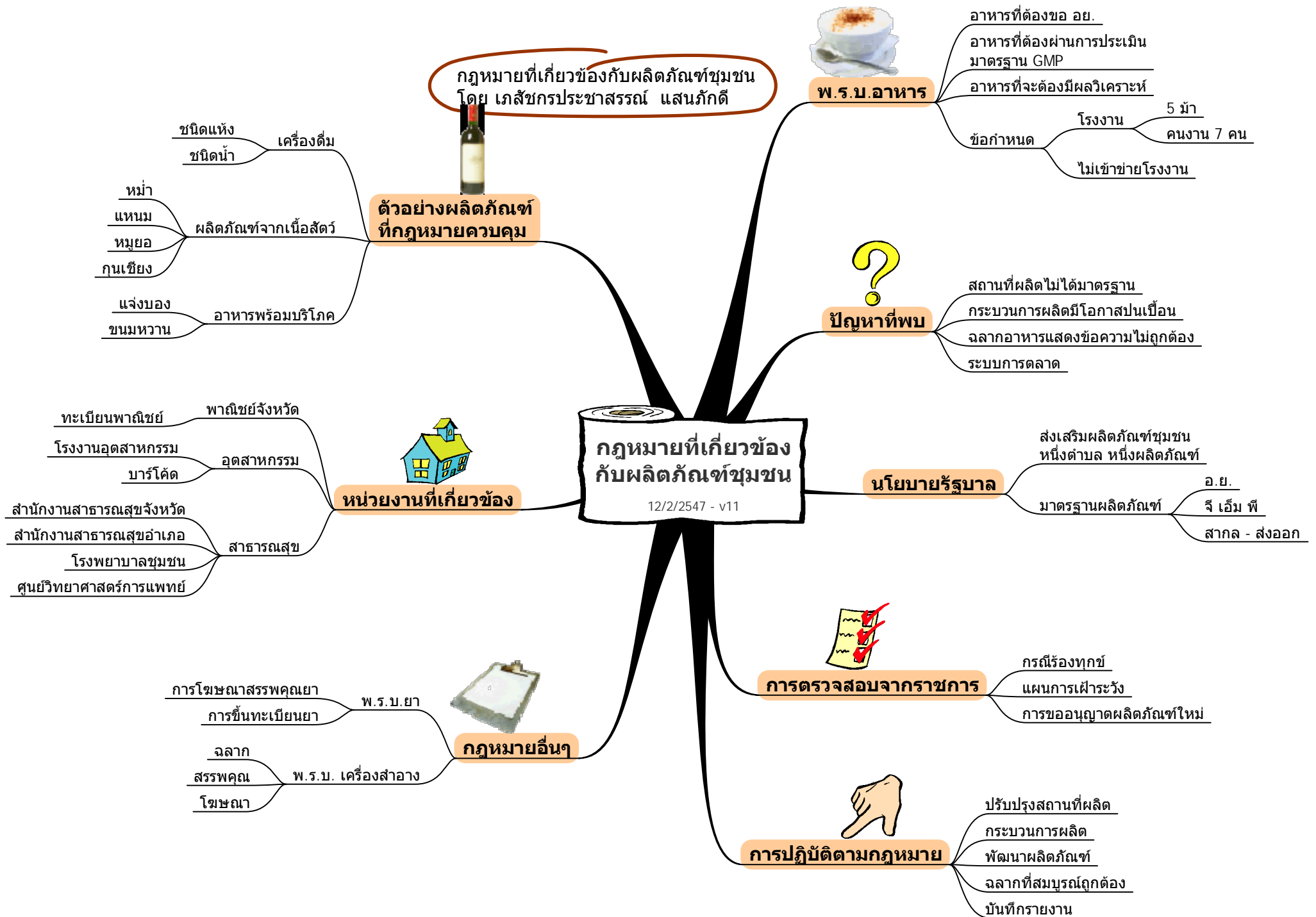
FOOD SAFETY



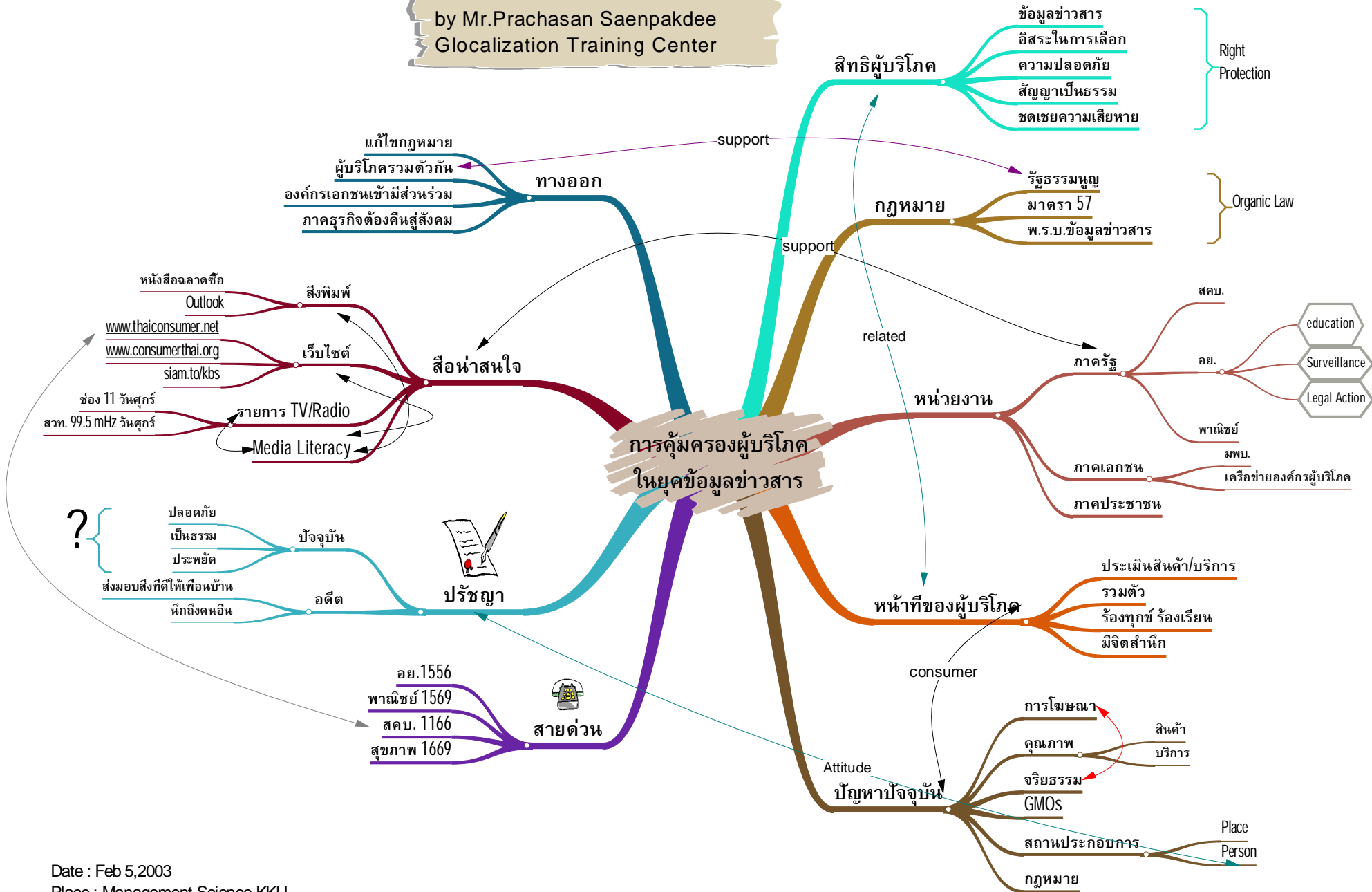
Food Safety/GMP/CFGT

ALC/SFDA





Consumer Protection in Thailand
by Mr.Prachasan Saenpakdee
Glocalization Training Center



**ปัญหาผู้บริโภคไทย
โดย ภก.ประชาสรรณ์ แสนภักดี**

**ข้อมูลพิษภัย
ของยาสมุนไพร
12/4/2547 - v11**



พิษภัยของยา
 - พิษภัยของยาสมุนไพร
 - พิษภัยของยาแผนโบราณ
 - พิษภัยของยาจีน
 - พิษภัยของยาฝรั่ง



พิษภัยของยา

พิษภัยของยา
 - พิษภัยของยาสมุนไพร
 - พิษภัยของยาแผนโบราณ
 - พิษภัยของยาจีน
 - พิษภัยของยาฝรั่ง



พิษภัยของยา

พิษภัยของยา
 - พิษภัยของยาสมุนไพร
 - พิษภัยของยาแผนโบราณ
 - พิษภัยของยาจีน
 - พิษภัยของยาฝรั่ง



พิษภัยของยา

พิษภัยของยา
 - พิษภัยของยาสมุนไพร
 - พิษภัยของยาแผนโบราณ
 - พิษภัยของยาจีน
 - พิษภัยของยาฝรั่ง



พิษภัยของยา
 - พิษภัยของยาสมุนไพร
 - พิษภัยของยาแผนโบราณ
 - พิษภัยของยาจีน
 - พิษภัยของยาฝรั่ง



พิษภัยของยา

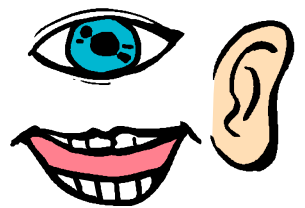


พิษภัยของยา

พิษภัยของยา
 - พิษภัยของยาสมุนไพร
 - พิษภัยของยาแผนโบราณ
 - พิษภัยของยาจีน
 - พิษภัยของยาฝรั่ง



พิษภัยของยา
 - พิษภัยของยาสมุนไพร
 - พิษภัยของยาแผนโบราณ
 - พิษภัยของยาจีน
 - พิษภัยของยาฝรั่ง



พิษภัยของยา

พิษภัยของยา
 - พิษภัยของยาสมุนไพร
 - พิษภัยของยาแผนโบราณ
 - พิษภัยของยาจีน
 - พิษภัยของยาฝรั่ง



พิษภัยของยา

พิษภัยของยา
 - พิษภัยของยาสมุนไพร
 - พิษภัยของยาแผนโบราณ
 - พิษภัยของยาจีน
 - พิษภัยของยาฝรั่ง

พิษภัยของยา

พิษภัยของยา
 - พิษภัยของยาสมุนไพร
 - พิษภัยของยาแผนโบราณ
 - พิษภัยของยาจีน
 - พิษภัยของยาฝรั่ง

ผู้บริโภครุ่นใหม่ต้องใส่ใจเรื่องสิทธิตามกฎหมาย
แผนภูมิความคิดโดย เกษัชกรประชาสรรค์ แสนภักดี

- ผู้เสียหายได้รับการชดเชย ✓
- ต้องพิสูจน์ได้ว่าใครทำผิด ✓
- มีหน่วยงานรัฐประสานการชดเชย ✓
- ประเด็นชดเชยต้องชัดเจน ✓

ได้รับการชดเชย
ความเสียหาย

- ใช้แบบสัญญามาตรฐาน ✓
- ข้อความในสัญญาเป็นธรรม ✓
- เป็นไปตามกฎหมาย ✓
- มีหน่วยรับเรื่องแก้ปัญหา ✓

ได้รับความเป็นธรรม
จากสัญญา

สิทธิผู้บริโภค
ตามกฎหมาย

ได้รับข้อมูลข่าวสาร
ครบถ้วน

- ข้อมูลทั้งด้านประโยชน์ ✓
- ข้อมูลทั้งด้านผลเสีย ✓
- ข้อมูลจากรัฐ ✓
- ข้อมูลจากผู้ประกอบการ ✓

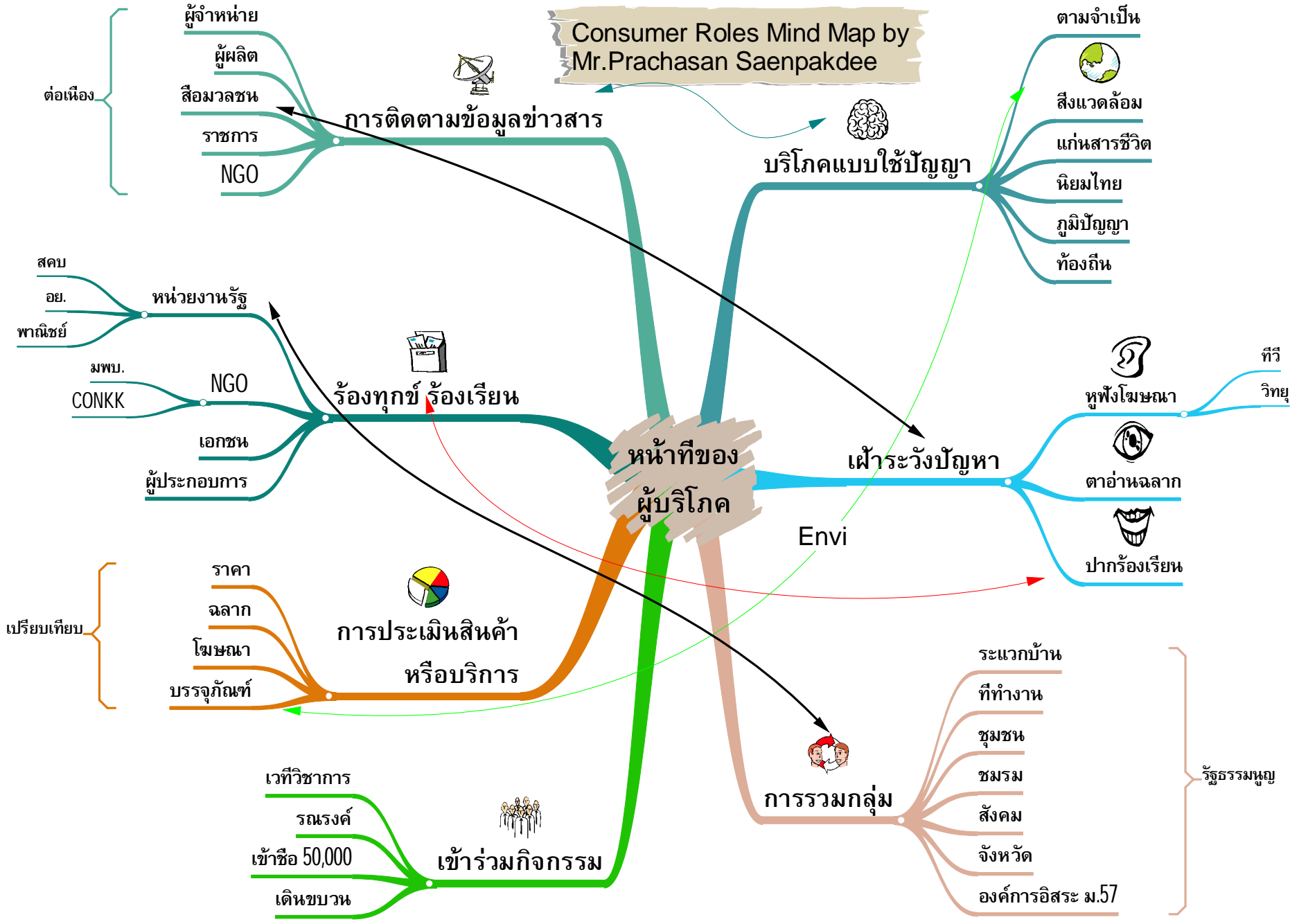
อิสระในการเลือก
ซื้อสินค้า/บริการ

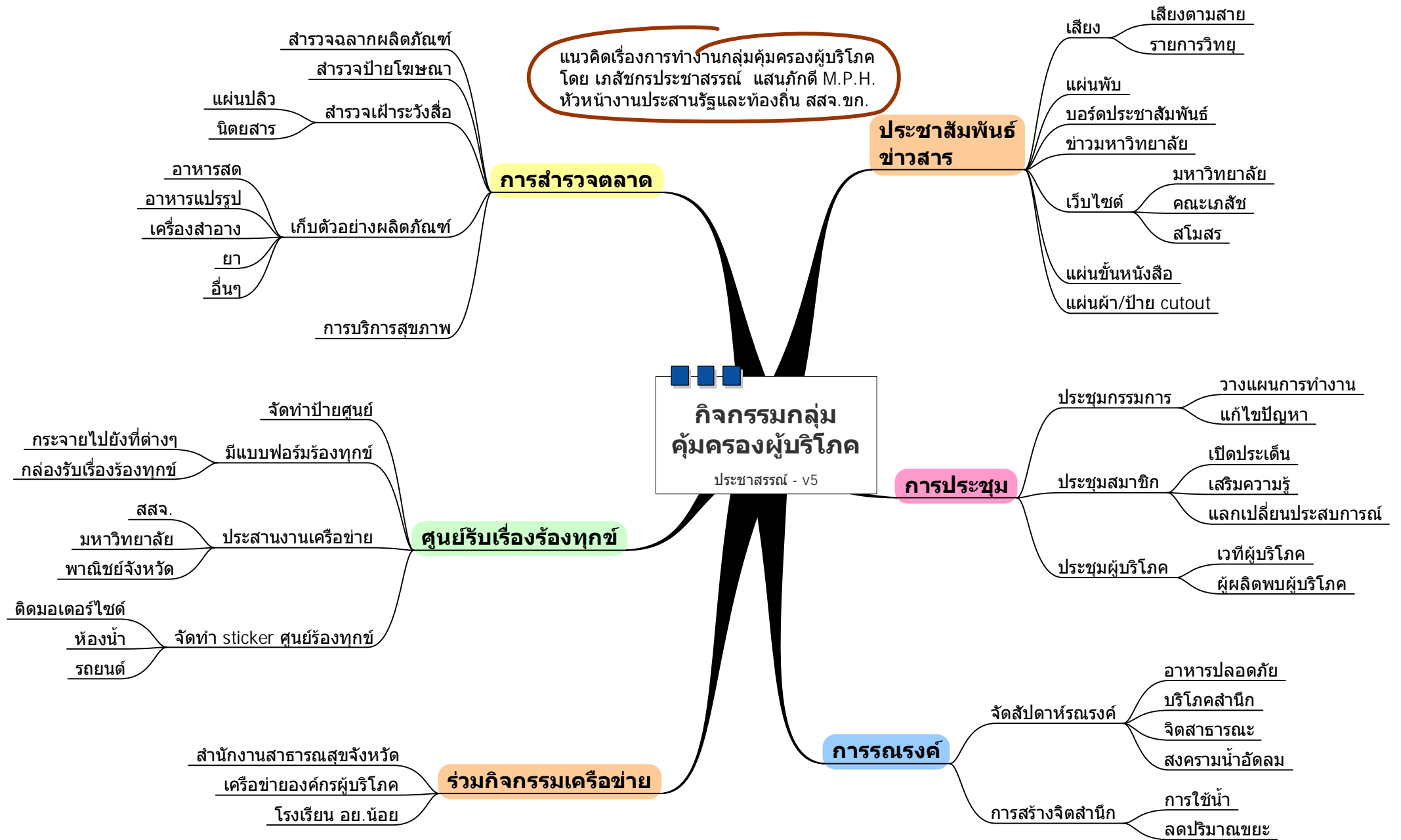
- สิทธิที่จะเลือกด้วยตนเอง ✓
- เลือกซื้อตามอิสระ ✓
- ต้องไม่ถูกบังคับจิตใจ ✓
- สร้างทางเลือกให้กับผู้บริโภค ✓

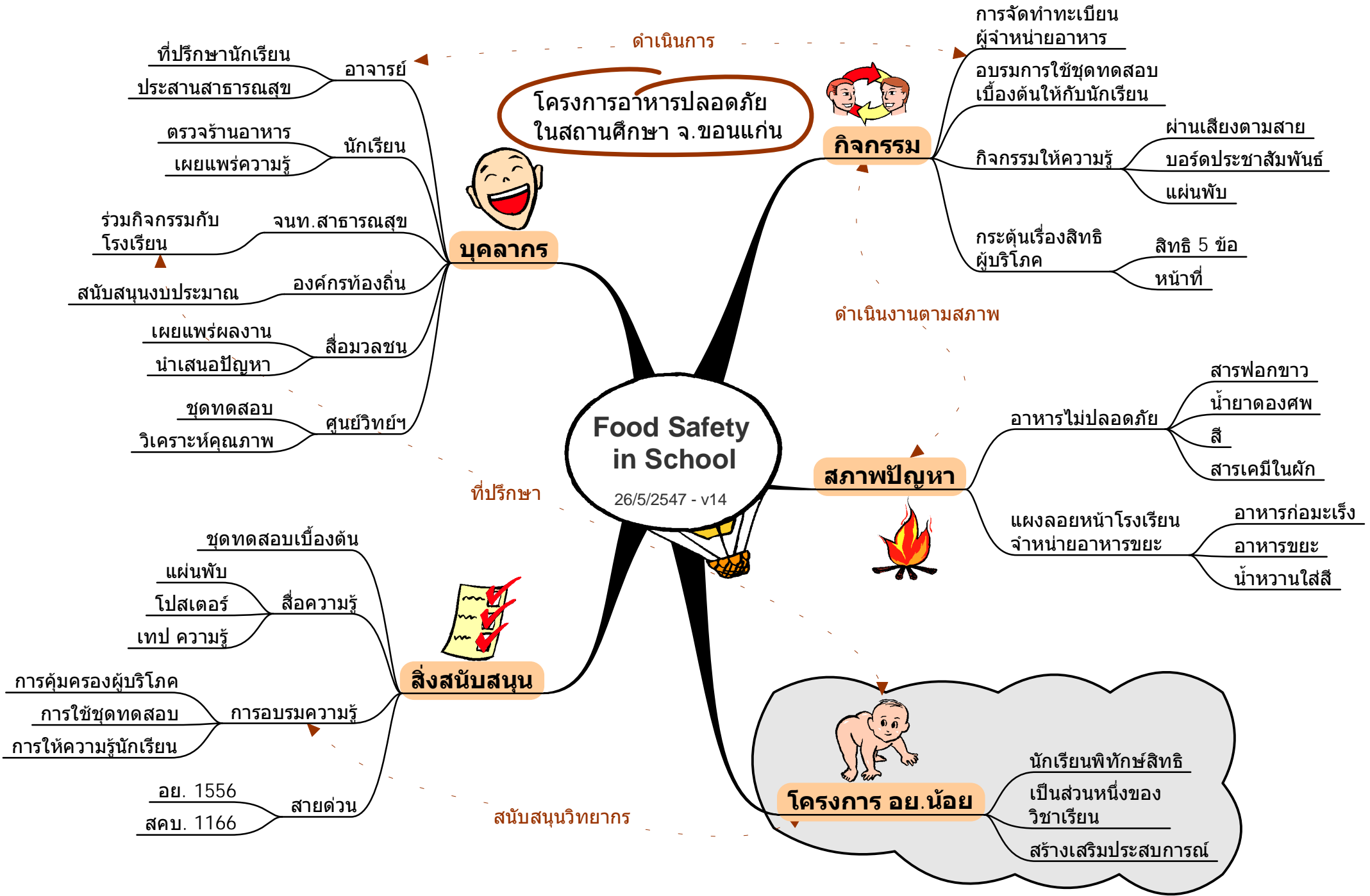
ได้รับความปลอดภัย
จากสินค้า/บริการ

- ต่อร่างกาย ✓
- ต่อสุขภาพ ✓
- จิตใจ ✓
- แต่ต้องไม่เกิดจากผู้บริโภค ✓

Consumer Roles Mind Map by Mr.Prachasan Saenpakdee





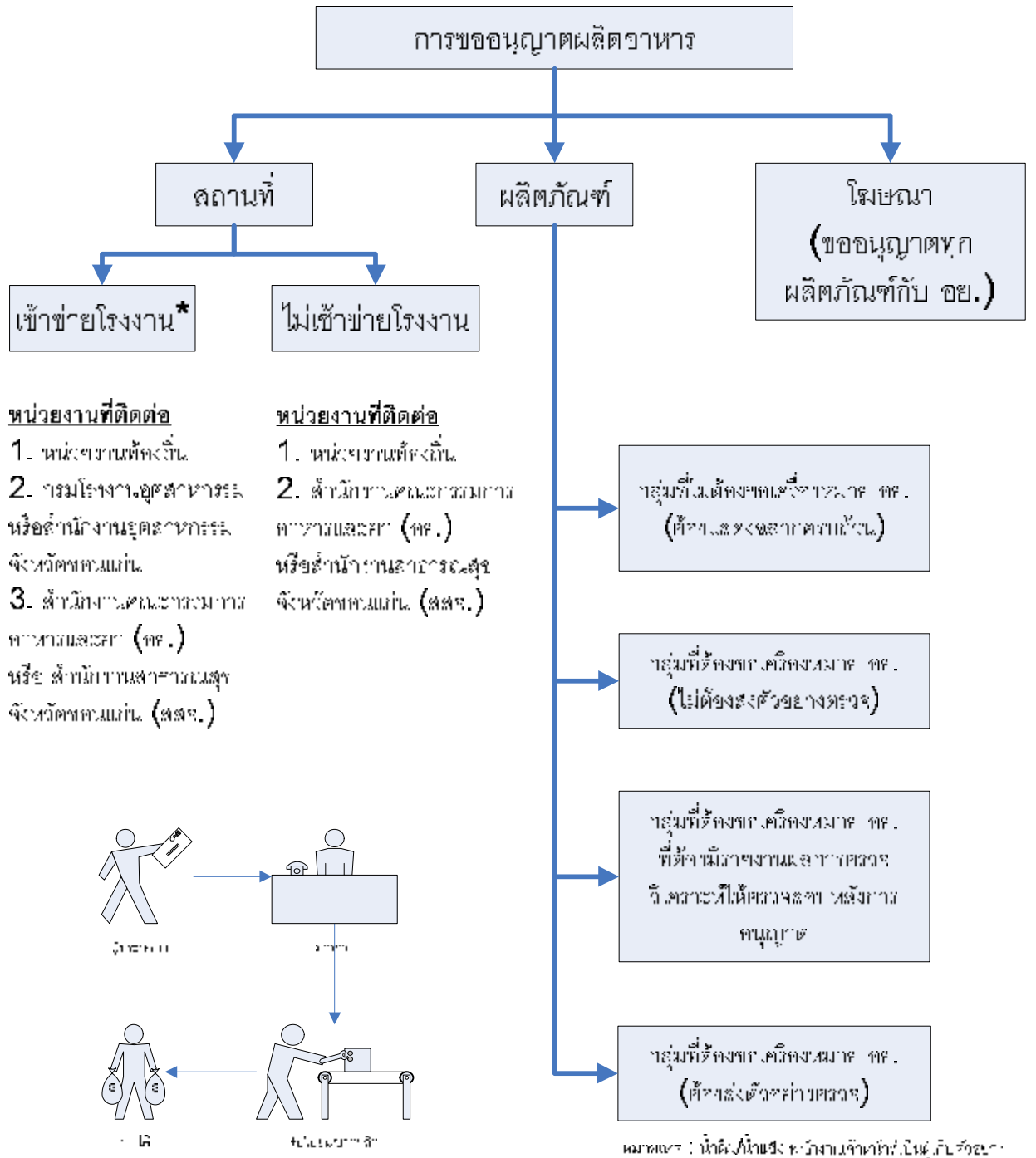


กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดขอนแก่น

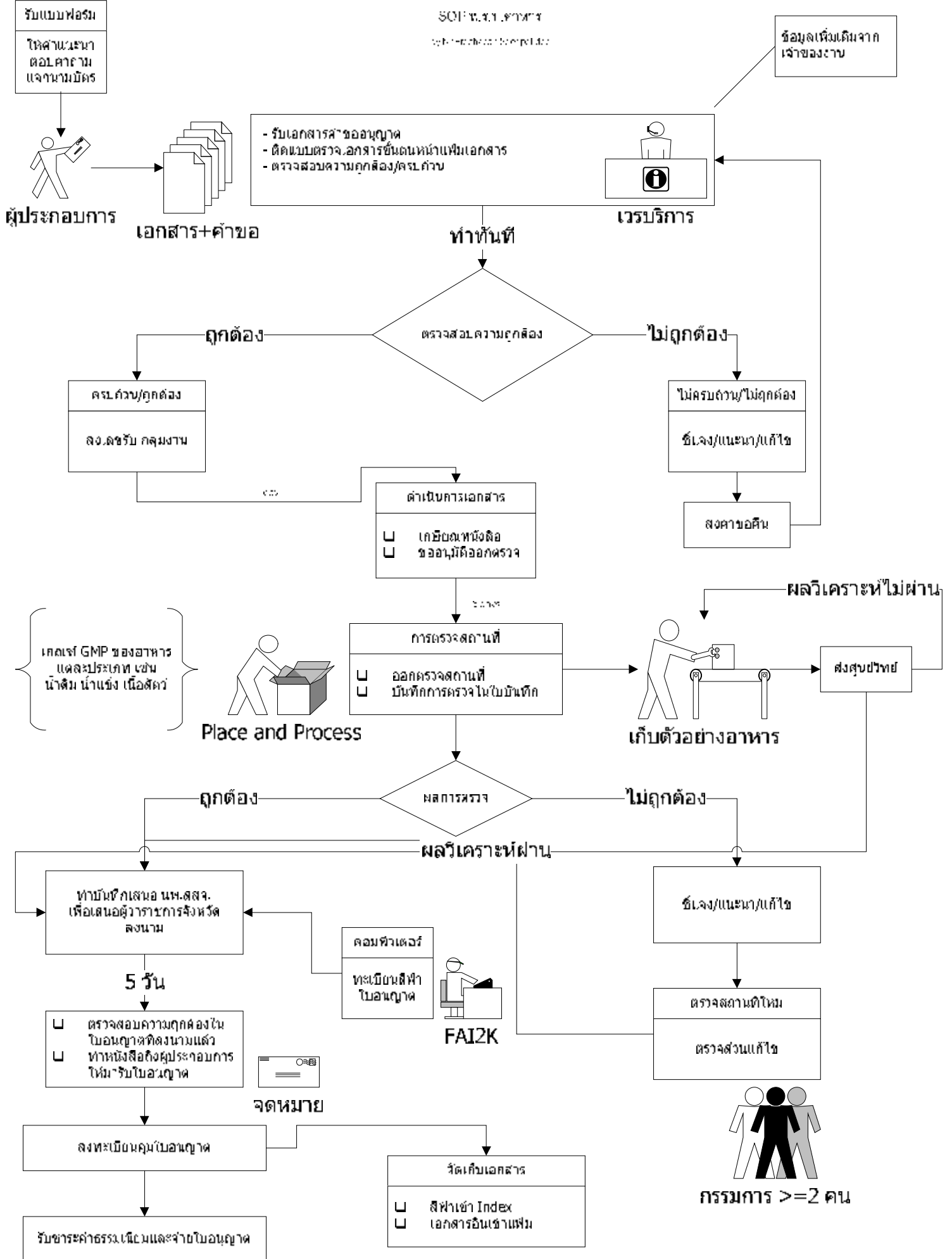
โทร. 0-4322-7725, โทรสาร 0-4322-4037

แผนภูมิแสดงเรื่องที่ต้องขออนุญาตเมื่อต้องการผลิตอาหารจำหน่าย

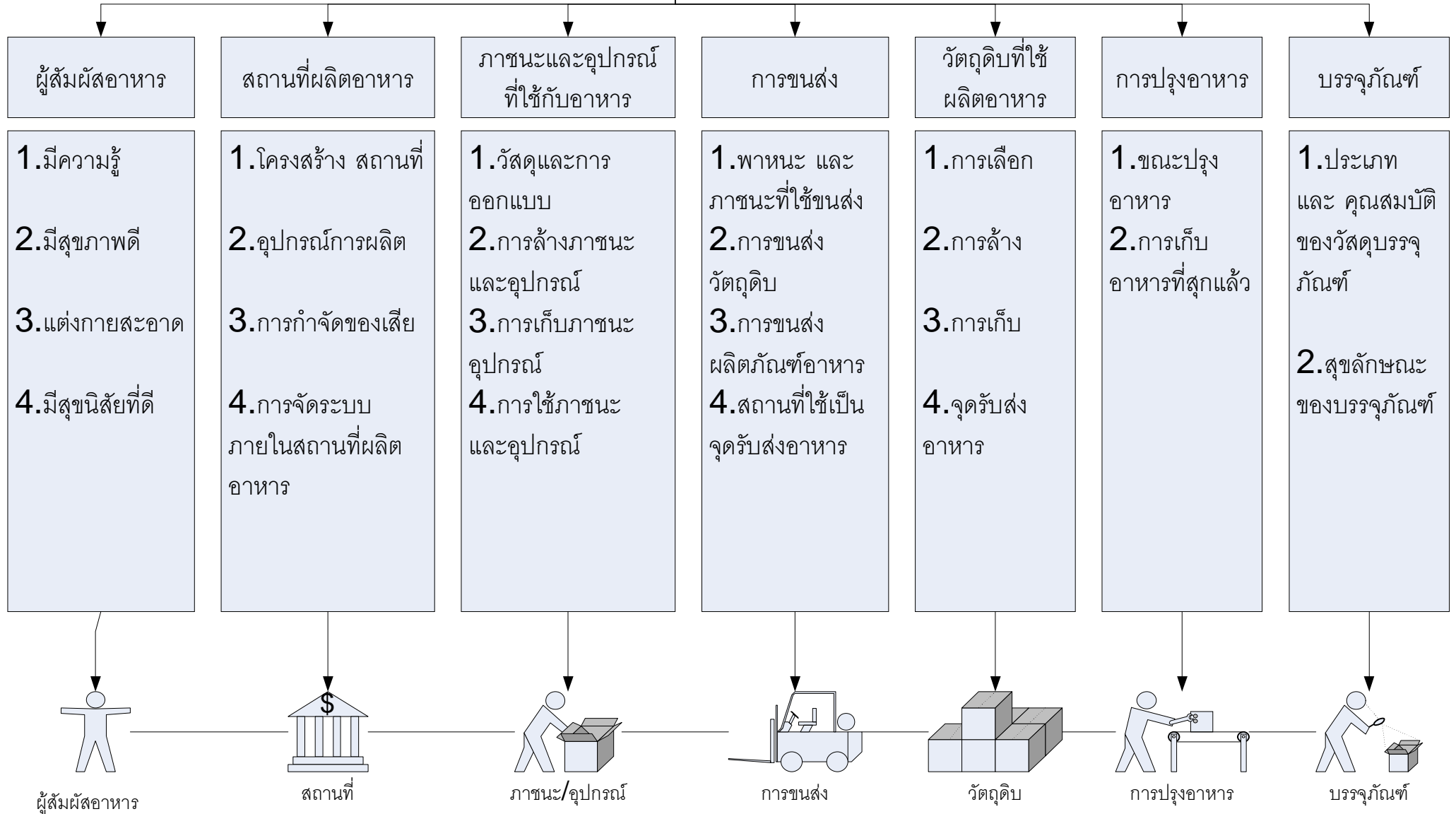


* โรงงาน หมายถึง สถานที่ผลิตที่มีเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตเป็นแหล่งน้ำหรือเทียบท่าตั้งแต่ 5 เมตรขึ้นไป ใช้คนงานในการผลิตตั้งแต่ 7 คนขึ้นไป ในสายการผลิต (ไม่รวมผู้ที่ทำงานแบ่งช่วงเวลาราชการสั้นๆ)

SOP for Food Act



กระบวนการผลิตอาหารให้มีคุณภาพ



สรุปปัญหาที่พบจากการประเมิน OTOB products
Mind Map โดย ภค.ประชาสรรณ แสนภักดี M.P.H.

OTOB Problem
 ปัญหาคุณภาพ
 ปัญหาต้นทุน
 23/6/2547 - v19

Price (ราคา)

ราคาสูงเกินไป
 ต้นทุนการผลิตสูงเกินไป

Place (สถานที่)

สถานที่ตั้ง
 ความสะดวกในการขนส่ง
 ความปลอดภัย
 ความเหมาะสมของพื้นที่
 ความพร้อมของสาธารณูปโภค

Process (กระบวนการ)

ขั้นตอนการผลิต
 ระยะเวลาในการผลิต
 การควบคุมคุณภาพ
 การจัดการของเสีย

Paper (กระดาษ)

คุณภาพของกระดาษ
 ปริมาณการใช้กระดาษ
 ความทนทานของกระดาษ
 ความปลอดภัยของกระดาษ

Packing (บรรจุภัณฑ์)

การเลือกวัสดุบรรจุภัณฑ์
 การออกแบบบรรจุภัณฑ์
 การผลิตบรรจุภัณฑ์
 การขนส่งบรรจุภัณฑ์

Protection (การป้องกัน)

การป้องกันความเสียหาย
 การป้องกันความชื้น
 การป้องกันความเย็น

Planning (การวางแผน)

การวางแผนการผลิต
 การวางแผนการตลาด
 การวางแผนการเงิน

Person (บุคคล)

ความรู้และทักษะ
 ประสบการณ์
 ความรับผิดชอบ
 ความซื่อสัตย์
 ความสามารถ

Product (ผลิตภัณฑ์)

คุณภาพของผลิตภัณฑ์
 ความน่าเชื่อถือ
 ความปลอดภัย
 ความสวยงาม

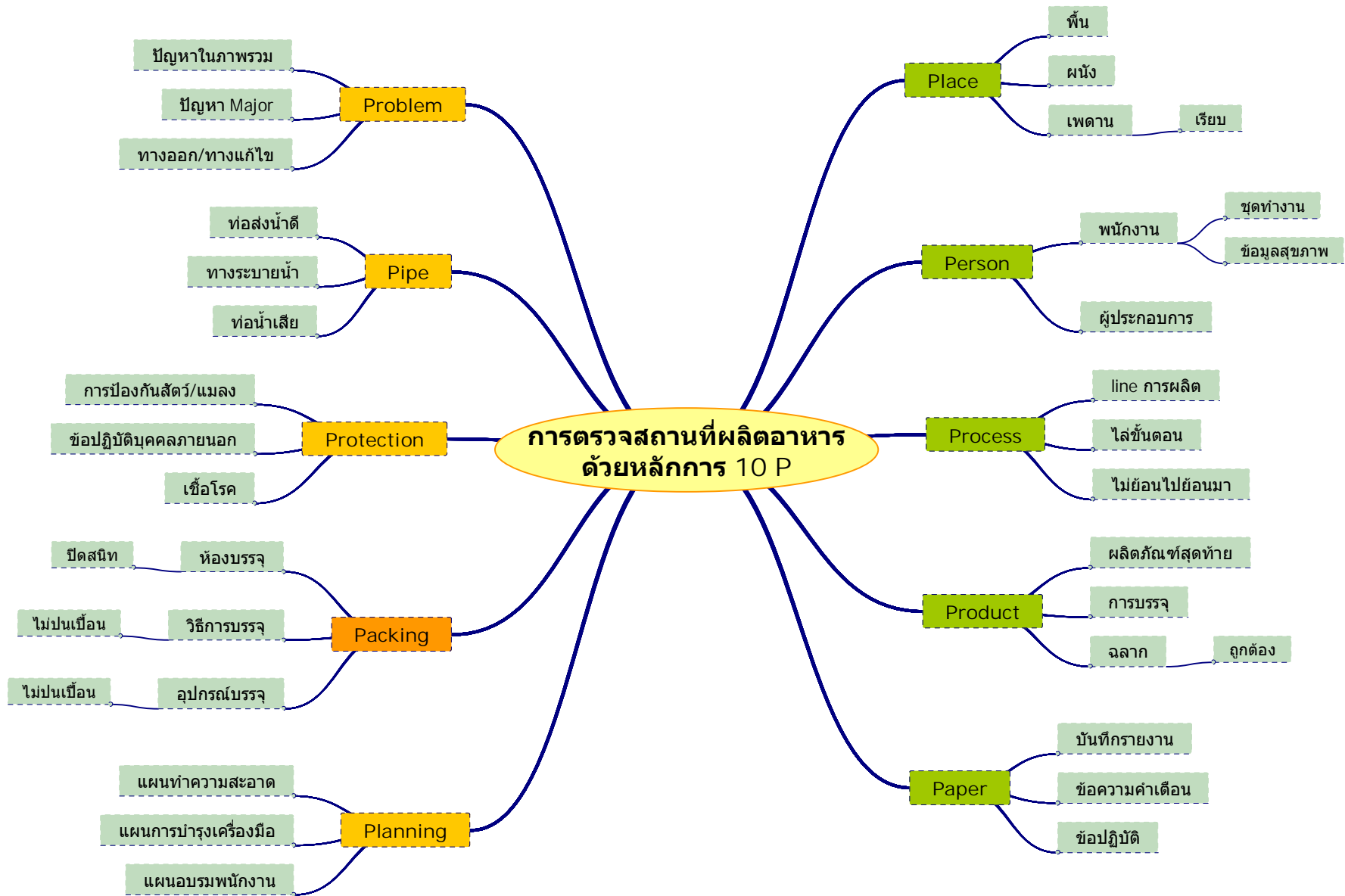
Payment (การชำระเงิน)

วิธีการชำระเงิน
 ความรวดเร็วในการชำระเงิน

Problem (ปัญหา)

ปัญหาคุณภาพ
 ปัญหาต้นทุน
 ปัญหาการตลาด

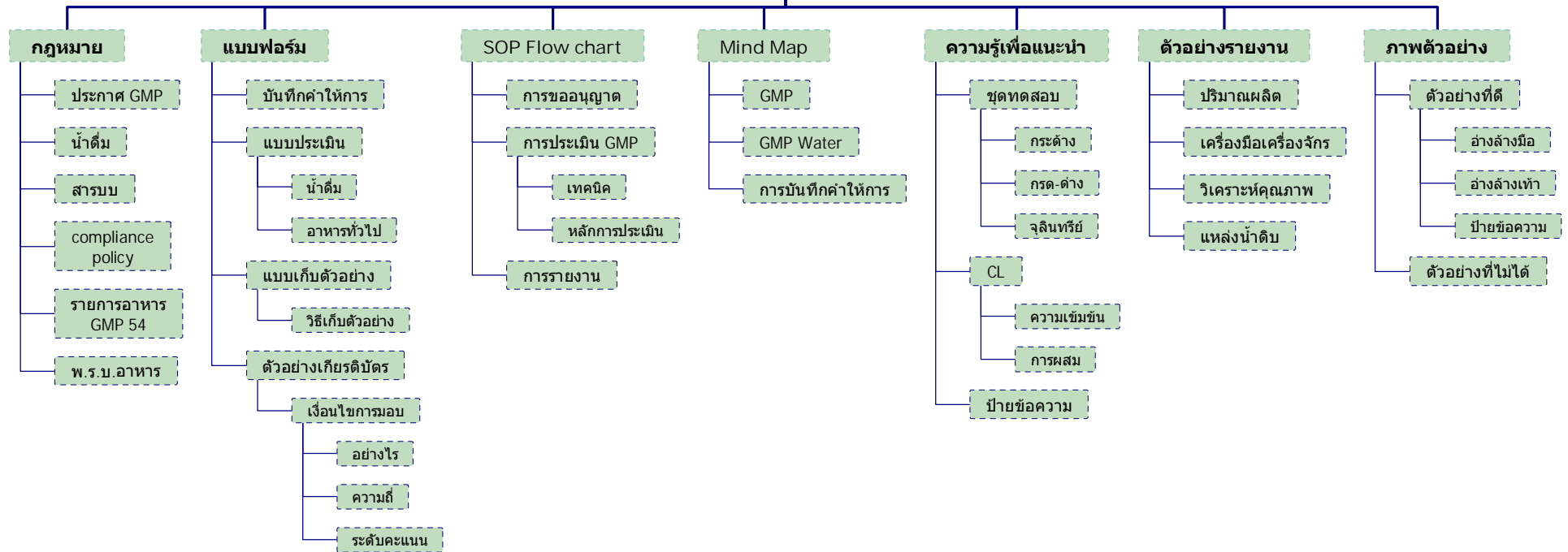
หลักการ 10 P สำหรับการตรวจสอบสถานที่

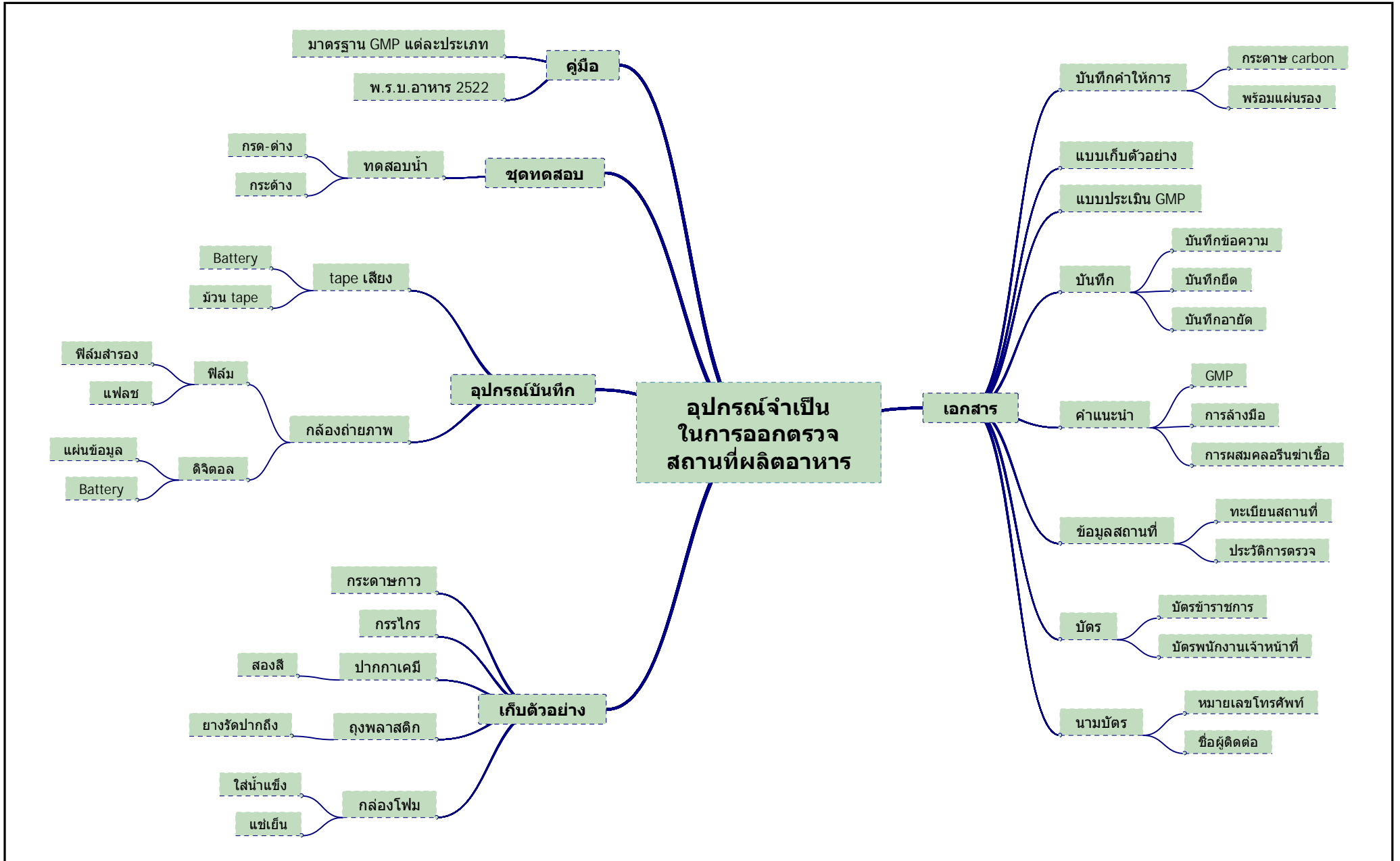


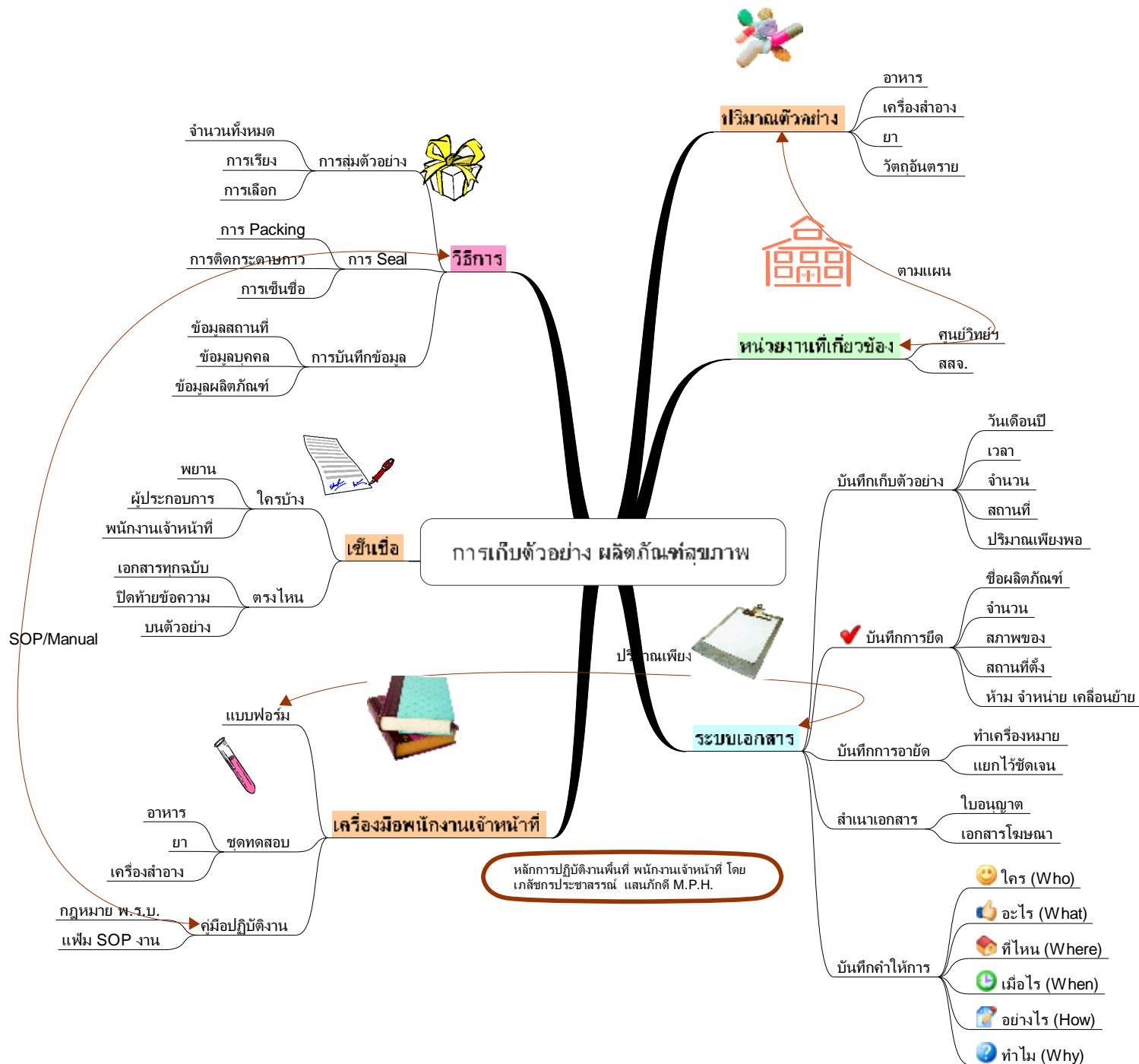
Mind Map โดย ภก. ประชาสรรค์ แสนภักดี กลุ่มงาน คบ.

สสจ. ขอนแก่น

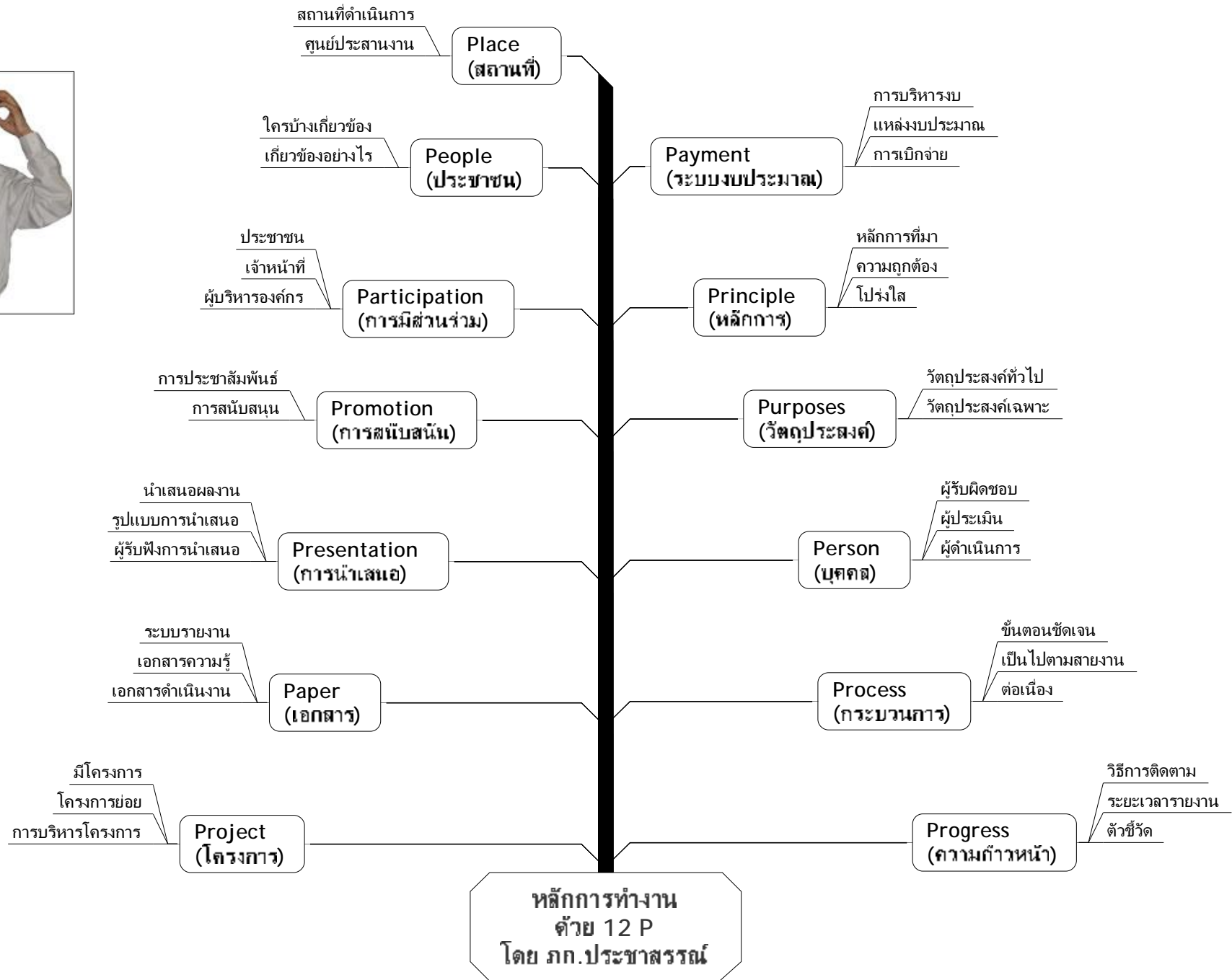
แฟ้ม GMP อาหาร พนักงานเจ้าหน้าที่อำเภอ

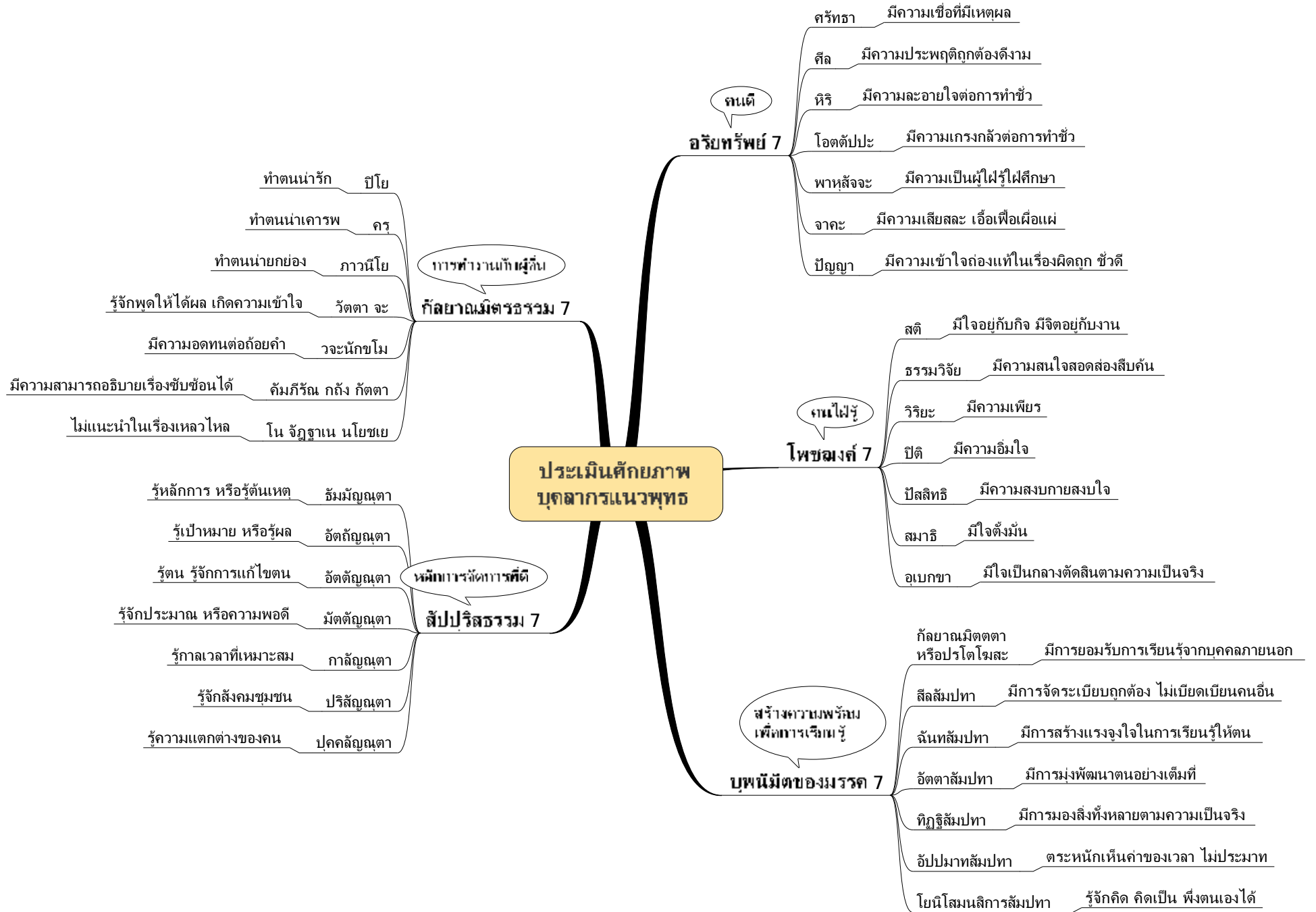




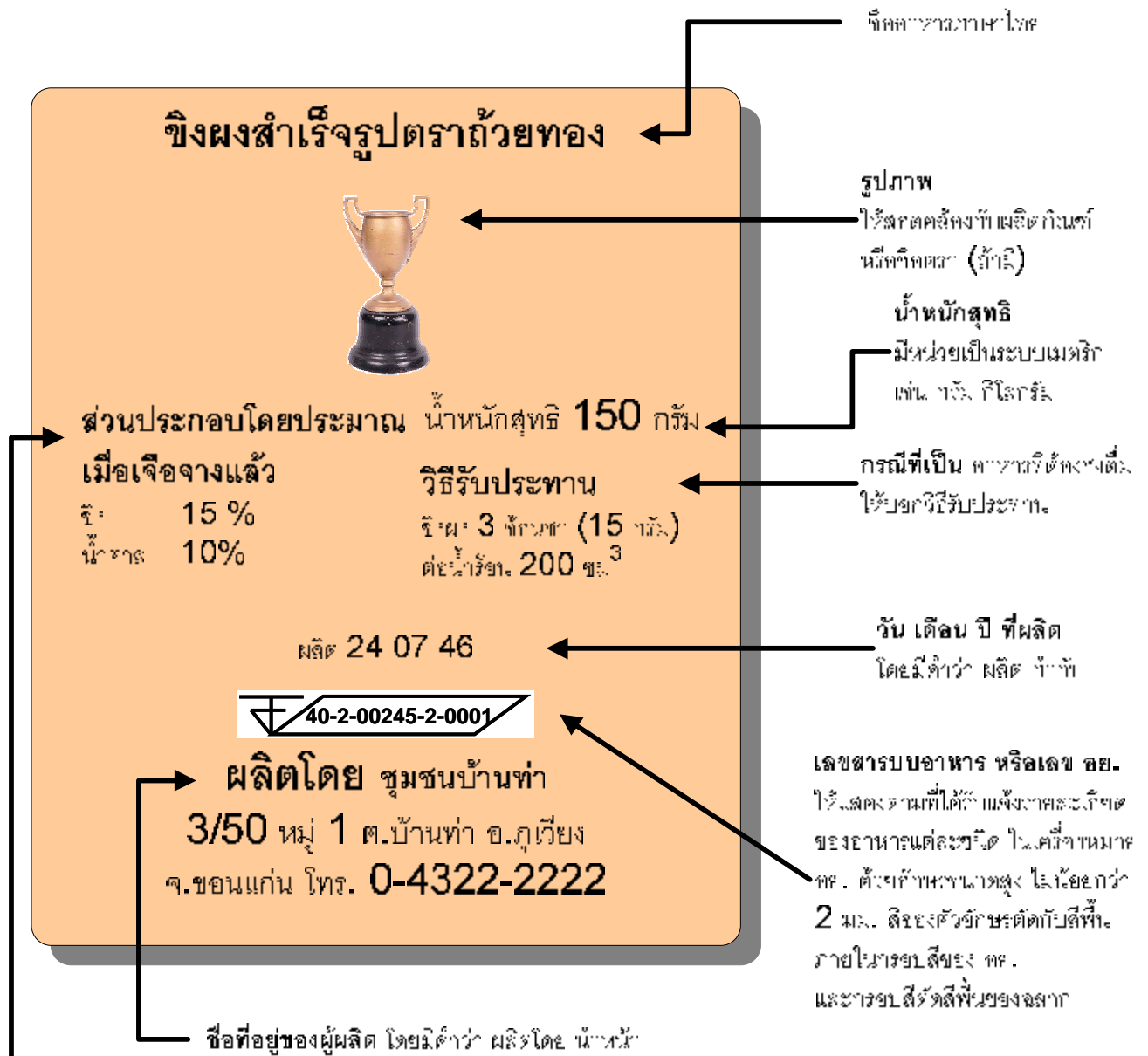


หลักการนิเทศติดตามงานเภสัชสาธารณสุขด้วย 12 P โดย เภสัชกรประชาสรรค์ แสนภักดี

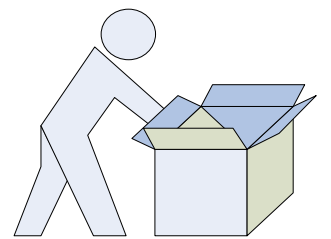




ตัวอย่างฉลากเครื่องดื่ม : ชนิดผง



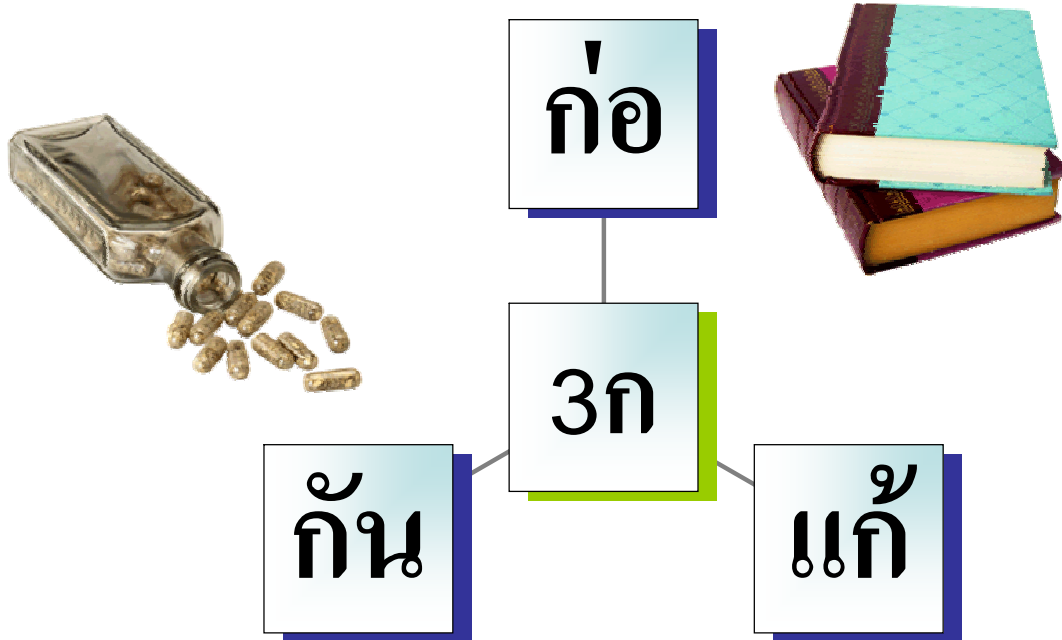
ส่วนประกอบของเครื่องดื่มผงต้องแสดงส่วนประกอบเชิงโภชนาการที่ได้รับประทานที่แจ้งให้ฉลากแล้วโดยแจ้งเป็นร้อยละของน้ำหนักเรียงจากปริมาณมากไปน้อย



ตรวจสอบก่อนรับประทาน

FOOD SAFETY

บทบาทเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในงาน คบส.



FOOD SAFETY

กลวิธีในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข 3E



ฉลากอาหาร

กล้วยอบน้ำผึ้ง



ตรา กล้วยหอมโนนรัง



ผลิตโดย กลุ่มแม่บ้านบ้านโนนรัง
เลขที่ 11 หมู่ 8 บ้านโนนรัง อ.โกสุม
จ.มหาสารคาม โทร.0-4332-4071

ส่วนประกอบโดยประมาณ
กล้วยหอม 90% น้ำตาล 10%

ผลิตวันที่ 9 เมษายน 2545
ควรบริโภคก่อน 9 พฤษภาคม 2545

เก็บในที่เย็นและแห้ง

บรรจุ 15 ชิ้น (300 กรัม)



40

จังหวัดขอนแก่น

2

หน่วยงานที่อนุญาตสถานที่

00245

ลำดับที่ 2 ปี พ.ศ. 2545

2

หน่วยงานออกใบอนุญาต

0001

อาหารลำดับที่ ๆ

ช่วยกันเฝ้าระวังฉลากอาหารปลอม

การคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ Health Product Consumer Protection

อาหารปนเปื้อนสารเคมี... อันตราย

Powerpoint by
Mr.Prachasan Saenpakdee M.P.H.
หัวหน้างานประสานรัฐและท้องถิ่น สสจ.ขอนแก่น



สารบอแรกซ์

มีลักษณะเป็นผงสีขาวมีชื่ออื่นๆ อีก
เช่น น้ำประสานทอง สารขาวดอก
ผงกันบูด เฟ้งแซ ผงเนื้อมัน



สารบอแรกซ์

- สารบอแรกซ์ เป็นสารที่ใช้ในอุตสาหกรรม เช่น
 - ทำแก้ว เพื่อทำให้ทนความร้อน
 - เป็นสารประสานในการเชื่อมทอง
 - เป็นสารหยุดยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อราในแป้งท้าว เป็นต้น
- แต่เมื่อกำกนมาผสมในอาหาร เพื่อให้อาหารมีความหยุ่นกรอบ คงตัวได้นาน ไม่บูดไม่เสียง่าย
- อาหารที่มักพบว่ามีสารบอแรกซ์ ได้แก่ หมูบด ลูกชิ้น ทอดมัน หมูสด เนื้อสด ไส้กรอก ผลไม้ดอง ทับทิมกรอบ ลอดช่อง เป็นต้น

พิษของ สารบอแรกซ์

เกิดได้สองกรณี คือ

1. แบบเฉียบพลัน จะมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน อูจาระร่วง อ่อนเพลีย ปวดศีรษะ หงุดหงิด ผิวหนังอักเสบ ผมร่วง
2. แบบเรื้อรัง จะมีอาการอ่อนเพลีย เบื่ออาหาร ผิวหนังแห้ง หน้าตาบวม เยื่อตาอักเสบ ตับไตอักเสบ

สารบอแรกซ์

คำแนะนำ

1. ผู้บริโภคไม่ซื้อเนื้อหมูที่ผิดปกติจากธรรมชาติ
2. หลีกเลี่ยงสารบอแรกซ์ในอาหาร โดย ไม่ซื้อหมูบดสำเร็จรูป ควรซื้อเป็นชิ้นแล้วนำมาบดหรือสับเอง
3. ไม่กินอาหารที่มีลักษณะกรอบแข็ง หรืออยู่ได้นานผิดปกติ

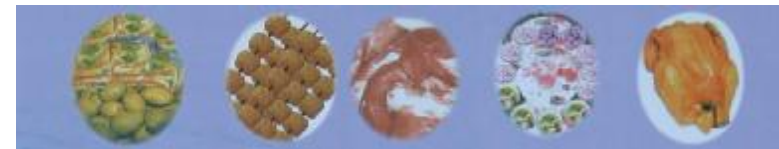
สารบอแรกซ์

- โทษของการผลิตหรือจำหน่ายอาหารซึ่งปนเปื้อนสารบอแรกซ์ ถือเป็น การฝ่าฝืน พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 25(1) เป็น อาหารไม่บริสุทธิ์ ตามมาตรา 26(1) มีโทษตามมาตรา 58 ต้อง ระวังโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือ ทั้งจำทั้งปรับ



การทดสอบ โดยใช้ชุดทดสอบบอแรกซ์ของ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

- สับเนื้อเป็นชิ้นเล็กๆ
- เติมน้ำยาทดสอบบอแรกซ์จนและกวนให้เข้ากัน
- จุ่มกระดาษขมิ้นให้เปียกครึ่งแผ่น
- นำกระดาษขมิ้นไปตากแดดนาน 10 นาที
- คู่มือ ถ้ากระดาษขมิ้นมีสีแดง แสดงว่าตัวอย่างมีบอแรกซ์ปนอยู่



สารกันเชื้อรา (กรดซาลิซิลิก)



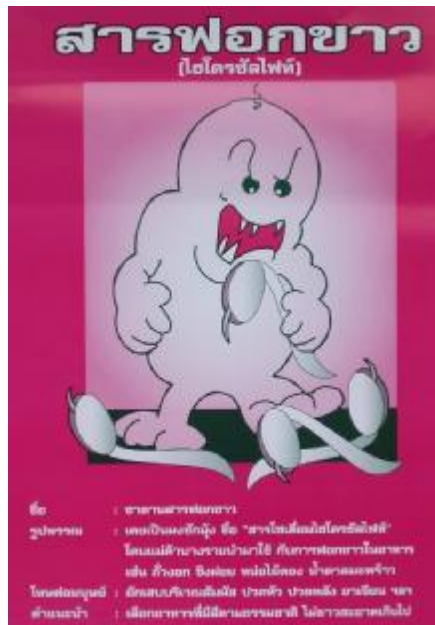
กรดซาลิซิลิก

สารกันเชื้อรา หรือสารกันบูด เป็นกรดที่มีอันตรายต่อร่างกายมาก ซึ่งผู้ผลิตอาหารบางรายนำมาใส่เป็นสารกันเสียในอาหารแห้ง เพื่อป้องกันเชื้อราขึ้น



กรดซัลฟิติก

- อาหารที่มักพบว่ามีสารกันรา ได้แก่ น้ำผักดอง น้ำดองผลไม้ แหนม หมูยอ เป็นต้น
- พิษของสารกันรา เมื่อกินเข้าไปจะทำลายเซลล์ในร่างกายให้ตาย หากกินเข้าไปมากๆ จะทำลายเยื่อบุกระเพาะอาหารและลำไส้ ทำให้เป็นแผลในกระเพาะอาหารและลำไส้ได้ ความดันโลหิตต่ำจนช็อกได้ หรือ ในบางรายที่กินเข้าไปไม่มากแต่แพ้ จะทำให้เป็นผื่นคันขึ้นตามตัว อาเจียน หูอื้อ มีไข้
- หลีกเลี่ยงพิษจากสารกันราได้โดย เลือกกินอาหารที่สดใหม่ ไม่กินอาหารหมักดอง หรือเลือกซื้ออาหารจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ รับการรับรองคุณภาพ มีเครื่องหมาย ออย.



สารฟอกขาว

สารฟอกขาวหรือผงซักฟอง หรือ สารโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (Sodium Hydrosulfite) เป็นสารเคมีที่ใช้ฟอกแห อวน แต่แม่ค้าบางรายนำมาใช้ฟอกขาวในอาหาร เพื่อให้มีสีขาว ซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพ



สารฟอกขาว

- อาหารที่มักพบว่ามีสารฟอกขาว ได้แก่ ถั่วงอก ชิงฝอย ยอดมะพร้าว กระถ่อน หน่อไม้ดอง น้ำตาลมะพร้าว ทูเรียนกวน
- อันตรายของสารฟอกขาวคือ เมื่อสัมผัสโดยตรงจะทำให้ผิวหนังอักเสบเป็นผื่นแดง และถ้ากินเข้าไปจะทำให้เกิดการอักเสบในอวัยวะที่สัมผัสอาหาร เช่น ปาก ลำคอ กระเพาะอาหาร เกิดอาการปวดหลัง ปวดศีรษะ อาเจียน แน่นหน้าอก หายใจไม่สะดวก ความดันโลหิตลดลง และหากกินมากอาจเสียชีวิตได้
- หลีกเลี่ยงสารฟอกขาวได้โดยการเลือกกินอาหารที่มีสีใกล้เคียงธรรมชาติ ไม่ขาวจนเกินไป



สารฟอร์มาลีน

สารฟอร์มาลีน (Formalin) หรือน้ำยาดองศพเป็นสารอันตรายที่แม่ค้าบางรายนำมาใช้ราดอาหารสด เพื่อให้คงความสดอยู่ได้นาน ไม้บูดเน่าง่าย



สารฟอร์มาลิน

- อาหารที่มักตรวจพบว่ามีสารฟอร์มาลินปนเปื้อนอยู่ เช่น ผักสดต่างๆ อาหารทะเลสดและเนื้อสัตว์สด เป็นต้น
- อันตรายของสารฟอร์มาลิน เมื่อกินเข้าไปจะเกิดพิษเฉียบพลัน ตั้งแต่ปวดท้องอย่างรุนแรง อาเจียน ท้องเสีย หมดสติ และอาจตายได้หากได้รับในปริมาณมาก
- การใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น โดยชุดทดสอบฟอร์มาลิน ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

ยาฆ่าแมลง



ยาฆ่าแมลงเป็นพิษซึ่งปนเปื้อนไปกับผักผลไม้ที่เรากินอยู่ทุกวัน
 ตามกฎหมายกำหนดให้มี 103 ชนิด : สารเคมีกำจัดไม่ได้เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

แต่ก็มีชนิดอื่น ๆ ที่ไม่ได้รวมการฆ่าแมลงในวิธีกำจัดยาฆ่าแมลงที่อนุญาตให้ใช้กับผักผลไม้ เช่น สารเคมีกำจัดศัตรูพืช สารเคมีกำจัดวัชพืช สารเคมีกำจัดเชื้อรา สารเคมีกำจัดแมลง สารเคมีกำจัดสัตว์รบกวน สารเคมีกำจัดวัชพืช สารเคมีกำจัดวัชพืช สารเคมีกำจัดวัชพืช สารเคมีกำจัดวัชพืช

ด้วยความร่วมมือจาก

กระทรวงสาธารณสุข
 กรมวิชาการเกษตร
 กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ

สารเคมีสำหรับกำจัดแมลง

เกษตรกรบางคนใช้ในปริมาณมากเกินไปจนทำให้อาเจียน ตาก้างมากับผัก หรือผลไม้สด ปลาแห้ง



ยาฆ่าแมลง

- อันตรายจากยาฆ่าแมลง เมื่อเรากินเข้าไปมากๆ ในครั้งเดียว จะเกิดพิษแบบเฉียบพลัน เช่น ทำให้กล้ามเนื้อสั่น กระสับกระส่าย ชักกระตุก หมดสติ หายใจขัด และอาจหยุดหายใจได้ แต่พิษที่พบมากที่สุดคือคลื่นไส้ อาเจียน ท้องเดิน เกิดสะสมในร่างกาย ทำให้เกิดโรคมะเร็งได้
- การหลีกเลี่ยงคือ เลือกกินผักผลไม้ตามฤดูกาล หรือผักพื้นบ้าน เลือกผักที่มีรูพรุนจากการเจาะของแมลงบ้าง กินผักใบมากกว่าผักหัว เพราะผักหัวสะสมสารพิษไว้มากกว่า ลำต้นและเปลือกเปลือก(ในชนิดที่ทำได้) ก่อนนำมาบริโภค และเลือกซื้อจากแหล่งที่เชื่อถือได้ เช่น ผักอนามัย ผักกางมุ้ง เป็นต้น

สารเร่งเนื้อแดง

(เบต้า อะโบนิส)



ชื่อ : สารเร่งเนื้อแดง
 รูปพรรณ : สารเร่งเนื้อแดงเป็นผงละเอียดสีขาวในบรรจุภัณฑ์พลาสติกใส มีลักษณะคล้ายแป้งหรือผงละเอียด

โดยที่องค์ประกอบ : มีส่วนผสมของสารเร่งเนื้อแดง สารเร่งเนื้อแดง สารเร่งเนื้อแดง สารเร่งเนื้อแดง สารเร่งเนื้อแดง สารเร่งเนื้อแดง สารเร่งเนื้อแดง สารเร่งเนื้อแดง สารเร่งเนื้อแดง สารเร่งเนื้อแดง

สารเร่งเนื้อแดงในเนื้อสุก

เคยเป็นยายายขาดแคลนสำหรับผู้ที่เป็โรคหอบหืด เป็นยาแผนปัจจุบัน เป็นยา ไม่ใช่อาหาร





- ในท้องตลาดผู้บริโภคเคยเห็นหมูเนื้อแดงซึ่งมีแต่เนื้อล้วนๆ ไม่มีมันเลย ซึ่งมาจากความต้องการของผู้บริโภค ที่ต้องการเนื้อแดงล้วนๆ ไม่มีมันเลย ผู้เลี้ยงจึงให้หมูกินสารเคมีชื่อ ซาลูตามอล
- ซาลูตามอล เป็นยาสำคัญที่ใช้ในผู้ป่วยที่เป็นโรคหอบหืด ช่วยในการขยายหลอดลมและมีฤทธิ์ช่วยกระตุ้นการเต้นของหัวใจ เมื่อมีการนำสารซาลูตามอลไปใช้เร่งเนื้อแดงในหมู โดยให้หมูกินสารนี้ เมื่อตกค้ำงมาถึงผู้บริโภค อาจมีผลข้างเคียงทำให้มีอาการมือสั่น กล้ามเนื้อกระตุก ปวดศีรษะ หัวใจเต้นผิดปกติ ภาวะวณกระวาย วิงเวียนศีรษะ บางรายมีอาการเป็นลม คลื่นไส้ อาเจียน เป็นอันตรายมากสำหรับผู้ที่เป็นโรคหัวใจ ความดันโลหิตสูง ผู้ป่วยเบาหวาน หญิงมีครรภ์

ศูนย์ฝึกอบรมภูมิปัญญาสู่สากล

www.glocalization.org



องค์กรฝึกอบรม เพื่อการพัฒนาศักยภาพ ของ
บุคลากรในองค์กรทุกระดับ ที่ดำเนินงานในระดับ
ท้องถิ่นที่ท่านเข้าถึงได้โดยไม่ต้องเดินทางไกลไป
ถึงกรุงเทพฯ ภายใต้การบริหารงานของทีมงานมือ
อาชีพ โดยการนำของผู้จัดการศูนย์ฝึกอบรม

เกสัชกรประชาสรรณ์ แสนภักดี

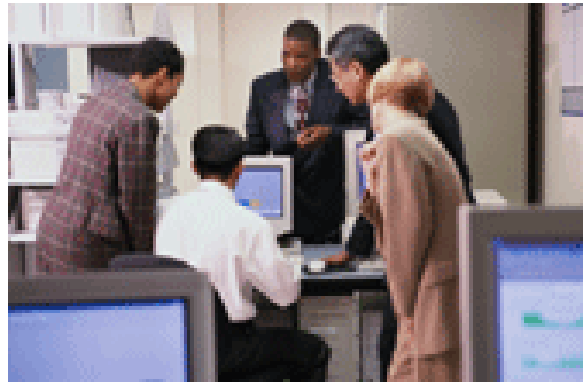


www.prachasan.com

ท่านฝึก เราฝึก

ด้วยหลักสูตรฝึกอบรมที่ตอบสนองทุกความต้องการ (courses)

- ศิลปะการพูดในที่ชุมชน (Public speaking)
- การนำเสนอผลงานอย่างมืออาชีพ (Presentation)
- การพัฒนาเว็บไซต์องค์กร (Web site design)
- การถ่ายภาพระดับมืออาชีพ (Photography)
- การเขียนแผนที่ความคิดด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ (Mind Map[®] by computer software)
- การพัฒนาระบบฐานข้อมูลขั้นสูงด้วย MS Access
- การบริหารโครงการด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ (Project Management by computer software)
- ที่ปรึกษาระบบการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหาร (GMP)
- ให้คำปรึกษาและบริการวิเคราะห์ข้อมูลด้วย SPSS/FW



**Glocalization
Training
Center™**

เงินที่เท่ากันเราให้ท่านมากกว่า

D-Mind Map[®]

Glocalization@thailand.com

ที่ตั้ง เลขที่ 11 หมู่ 8 บ้านหนองโจด ตำบล
บ้านเปิด อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น 40000
โทรศัพท์./โทรสาร 0-4332-4071
มือถือ 0-1661-8579 (24 hrs)

