



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

หลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย



ความปลอดภัยอาหาร

ทำไมต้องมาอบรม

โรค

กฎหมาย



สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร



สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร

ชาวบ้านไถ่ทำพืช-นักเรียน ท้องร่วงอาเจียนนับร้อย!

ข่าว กัวโกย

ไทยรัฐฉบับพิมพ์

12 พ.อ. 2563 05:05 น.

♡ 0 คน SHARE | f t v p



ไกลพล นักเรียนชั้นอนุบาล-ชั้นประถม โรงเรียนกุศลศึกษา ย่านคลองชั้น สังเกต กทม. ท้องเสีย-อาเจียนนับร้อย คน แพทย์ศูนย์ สาธารณสุข 49 คลังชั้น รุดไปดูแล พบอาการไม่หนักถึงขั้นนอนโรงพยาบาล ให้การรักษาตามอาการ และให้เกลือแร่ แจกผู้ปกครองมารับกลับไปพักฟื้น สงสัยข้าวมันไก่ที่โรงเรียนจัดเป็นอาหารกลางวันต้นเหตุ เก็บตัวอย่างไปตรวจสอบแล้ว ส่วนผู้รับเหมา ทำอาหารกลางวันยืนยันกระบวนการผลิตและวัตถุดิบ มีมาตรฐาน ทำสดใหม่ทุกวัน แต่ถ้าตรวจสอบแล้วเด็ก ท้องเสียเพราะอาหารที่ทำจริง ยินดีรับผิดชอบทุกอย่าง

หาม 32 นักเรียน ร.ร.วัดควนเคร็ง ส่ง รพ.ปวดท้อง-คลื่นไส้ อาหารเป็นพิษ

ข่าว กัวโกย

ไทยรัฐออนไลน์

17 ก.พ. 2563 20:22 น.

♡ 0 คน SHARE | f t v p



นักเรียนโรงเรียนวัดควนเคร็ง ที่เมืองคอน อาหารเป็นพิษ ถูกหามส่ง รพ. 32 คน หลังรับประทานอาหารเช้าในโรงเรียน-ซื้ออาหารจากแม่ค้า จันท.เก็บตัวอย่างส่งสาธารณสุขตรวจสอบ

อาหารยังเป็นสาเหตุของการเจ็บป่วย



การเจ็บป่วยด้วย โรคอุจจาระร่วง
จำนวน 204,202 ราย เสียชีวิต 1 ราย
(1 ม.ค.-11 มี.ค.62)
อัตราการเจ็บป่วยและตาย

2561 : การเจ็บป่วยด้วย โรคอุจจาระร่วง จำนวน 1,230,314 ราย
เสียชีวิต 9 ราย
(1 ม.ค.-31 ธ.ค.61)
อัตราการเจ็บป่วยและตาย

1.อาหารยังเป็นสาเหตุของการเจ็บป่วย



สถานการณ์โรคติดต่อทางอาหารและน้ำในปี 2563
พบประชาชนป่วยด้วย

- โรคอุจจาระร่วงแล้ว 414,545 ราย เสียชีวิต 2 ราย
- ป่วยโรคอาหารเป็นพิษ 40,973 ราย
- โรคบิด 1,108 ราย
- โรคไข้ไทฟอยด์หรือไข้มากสาदनน้อย 220 ราย
- อหิวาตกโรค 2 ราย

ที่มา : กรมควบคุมโรค



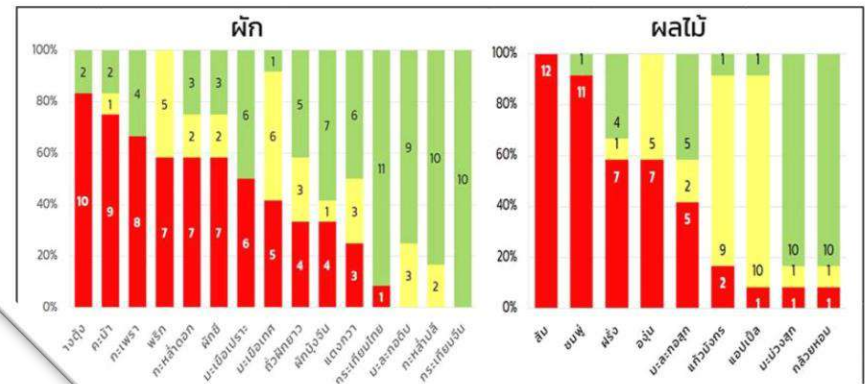
1.อาหารยังเป็นสาเหตุของการเจ็บป่วย

10 ประเด็นทิศทางสุขภาพคนไทย ที่น่าจับตา ในปี 2563

- ชีวิตบนท้องถนน ทางเลือก ทางรอดในการเดินทาง
- กระแทกปัญหาทำร้ายรุนแรง ครีเอค แค้ครีเอค หรือ 'ซิมเคร้า'
- กัญชาออนไลน์ ยิ่งเสพติดออนไลน์ยิ่งเสี่ยงสูง
- กลัวห้อง มากกว่าคิดโรค
- E-Sport เล่นแข่งระหว่างเด็กคิดเกมและนักกีฬาอาชีพ
- กัญชา เมื่อใช้เป็น 'ยา' รักษาโรค
- ชีวรั หรือ มั่ว เชื้อได้หรือไม่ ปรากฏการณ์ข่าวปลอมสุขภาพในรอบ 1 ปี
- เปิดพฤติกรรมมารักกันของคนไทย...วันนี้คุณกินเพื่ออยู่ หรือเสี่ยงจากการกิน
- พยาธิอาหาร ภาชนะส่วนเกิน จะจัดการอย่างไร
- ไข้หวัดใหญ่แบบไทยๆ
- ชีวรัคิดฝันอันตราย (PM 2.5 และหมอกควัน)

ผลการตรวจสอบพบตกค้างผลไม้มะม่วง 2562

41% ตกค้างเกินมาตรฐาน
ผักผลไม้ในห้างตกค้างมากกว่าตลาดสด
ตะลึง ! พบสารพิษผิดกฎหมาย 12 ชนิด



2.การบริโภคอาหารเปลี่ยนไปจากเดิม

อดีต : เห็นร้อยละ



**ปัจจุบัน :
เห็นสะอาด/ปลอดภัย**

3. มีกฎหมายควบคุมกำกับมีโทษทั้งจำและปรับ

- พรบ.การสาธารณสุข
- พรบ.อาหาร
- พรบ.โรคติดต่อ
- พรบ.คุ้มครองผู้บริโภค
- พรบ.คุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่
- พรบ.ควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์



4. ภาครัฐมีหน้าที่คุ้มครองความปลอดภัยในการบริโภคอาหารให้กับประชาชน



- ป้องกันผู้ค้าที่เอาเปรียบประชาชน โดยนำอาหารที่ไม่สะอาดไม่ปลอดภัยมาจำหน่าย
- ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ มีความรู้ความเข้าใจ ในเรื่องความปลอดภัยอาหารและทำอย่างไรให้อาหารไม่เป็นพิษต่อผู้บริโภค

ประเด็นการนำเสนอ

ความหมายของการสุขาภิบาลอาหารและหลักการสุขาภิบาลอาหาร

อันตรายที่พบในอาหาร และปัจจัยที่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน

ปัจจัยที่ทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัย



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation)

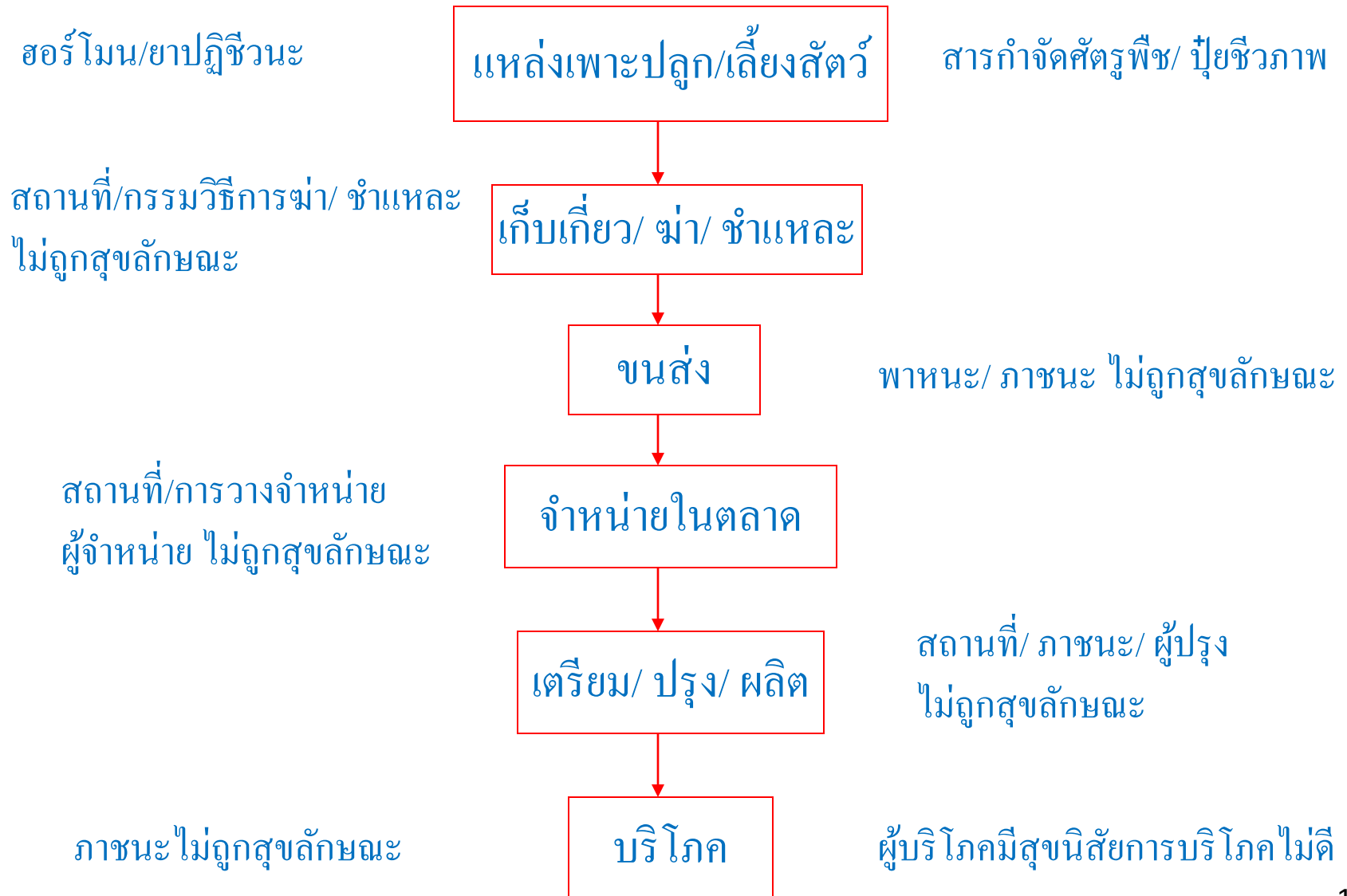


การสุขาภิบาลอาหาร คืออะไร??

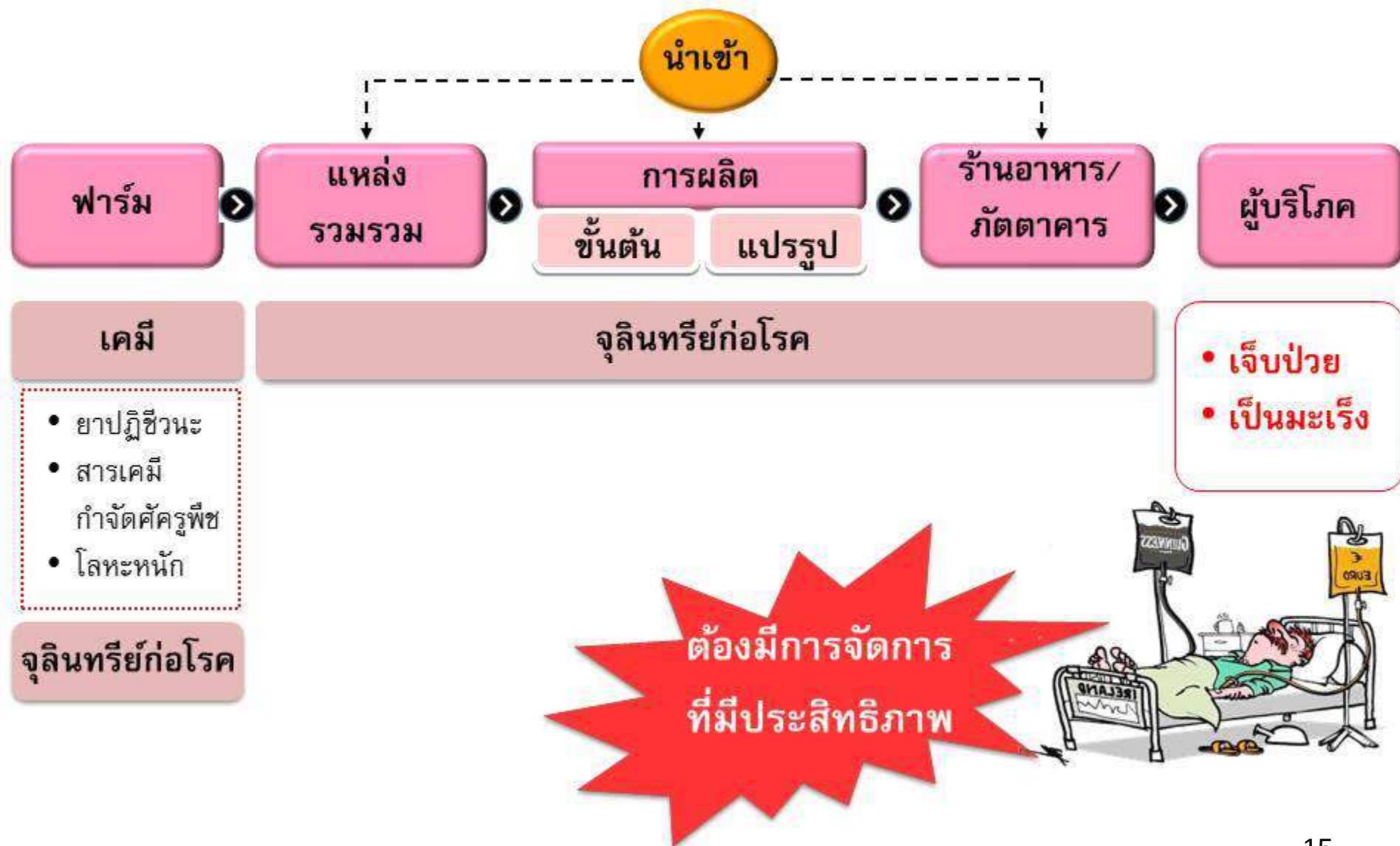
หมายถึง

การบริหารจัดการและการควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่มีพิษต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตราย หรือ อาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค

ขั้นตอนการที่อาหารอาจเกิดการปนเปื้อน



อันตรายในอาหาร นับวันรุนแรงขึ้น!!!



อันตรายที่พบได้ในอาหาร



ด้านกายภาพ



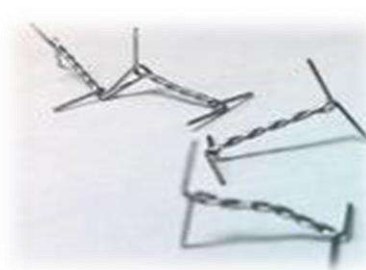
ด้านเคมี



ด้านชีวภาพ

อันตรายด้านกายภาพ

- เส้นผม เศษเล็บ
- ไม้ แก้ว โลหะ หิน พลาสติก
- กระดุก แมลง ส่วนของแมลง
- เมล็ดผลไม้ เศษเปลือกไม้
- ลวดเย็บกระดาษ เข็มกลัด



ผลเสีย - ฟันหัก , หายใจไม่ออก , เลือดออก

อันตรายด้านเคมี

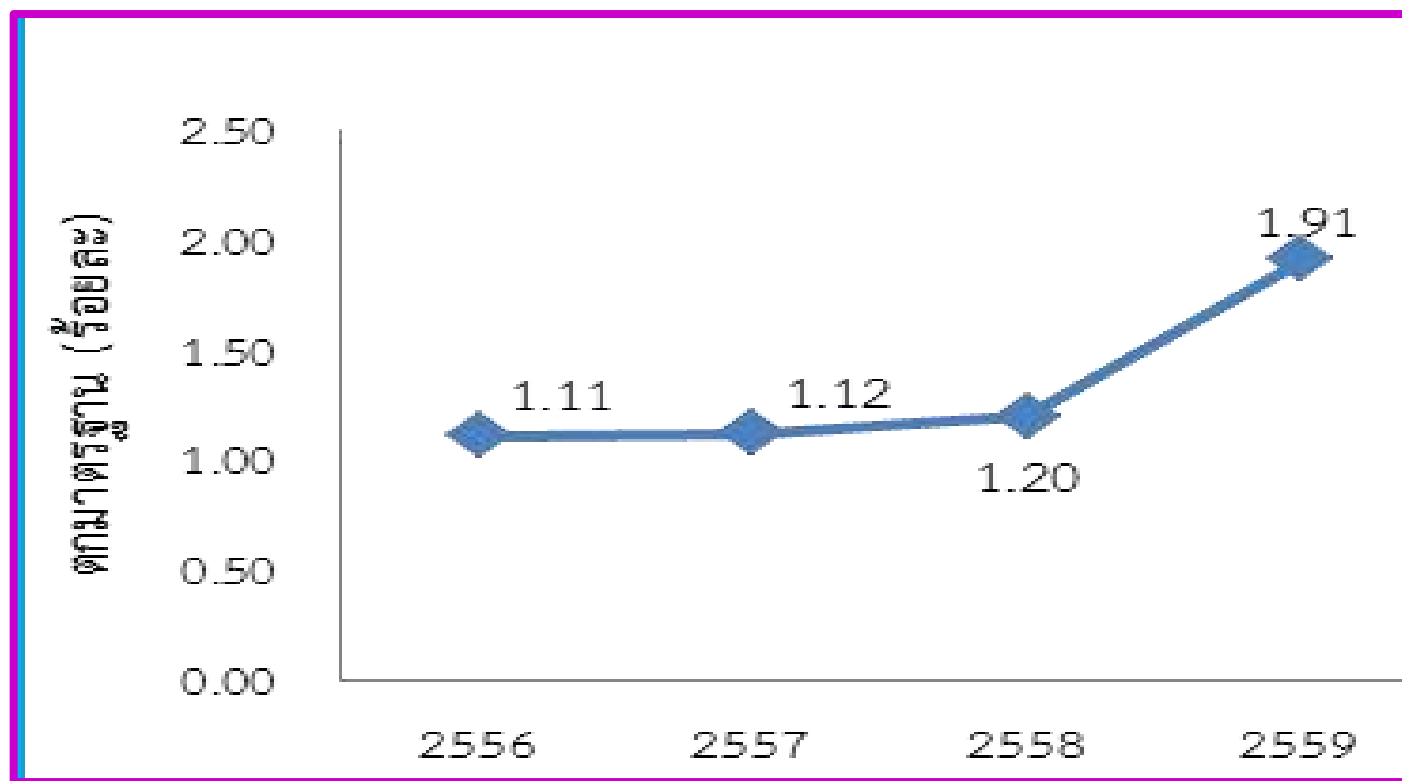
- สารพิษจากเชื้อรา ฟีช สัตว์
- ยาฆ่าแมลง น้ำยาทำความสะอาด
- สารเคมีฆ่าเชื้อ
- สารเร่งเนื้อแดง ฮอร์โมน ยาปฏิชีวนะ
- บอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารกันรา สารฟอกขาว

สาเหตุ

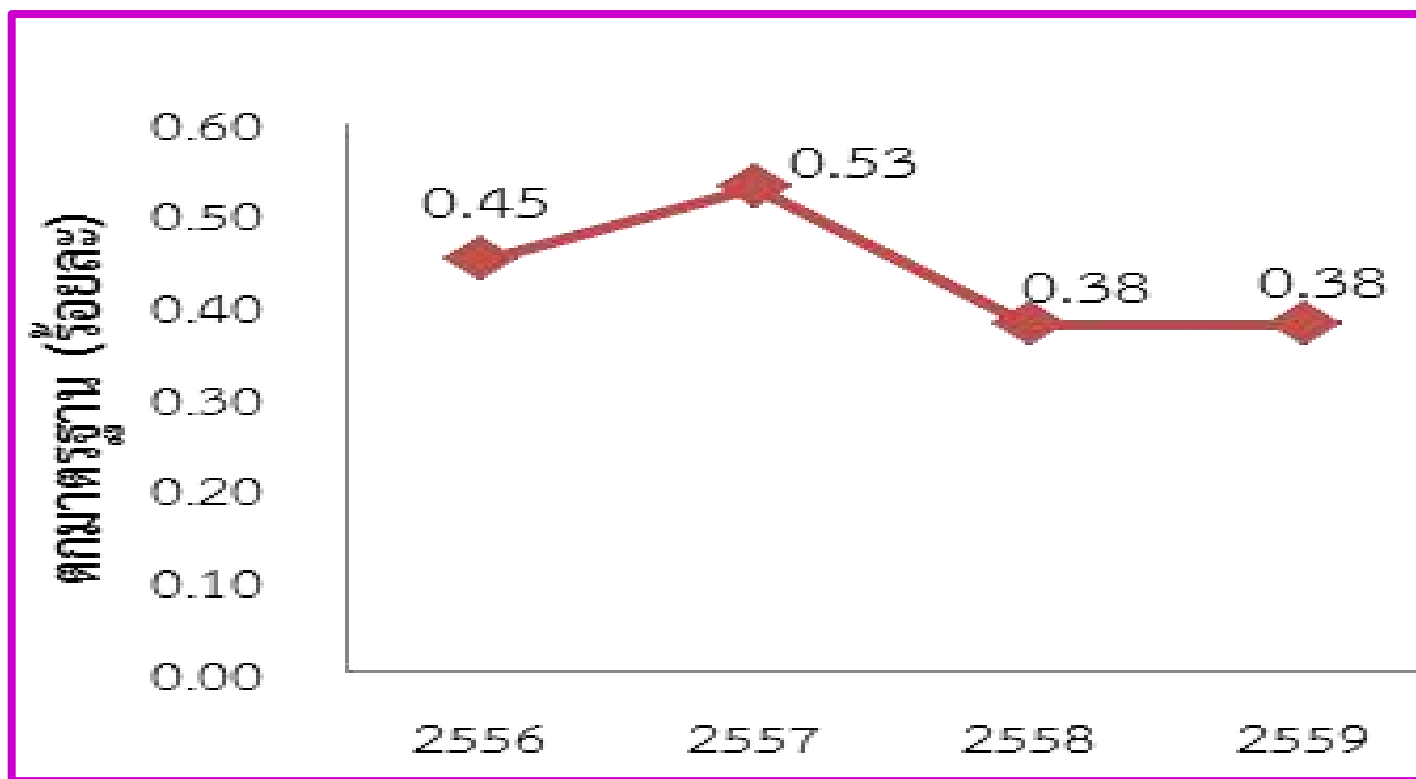
- ไม่เจตนา
- ความรู้เท่าไม่ถึงการณ์
- ประมาท
- มั่งง่าย
- ตั้งใจใส่เพื่อปกปิดสภาพอาหาร

ปนเปื้อนได้ตั้งแต่ ..แหล่งผลิต
... จนถึงที่จำหน่าย

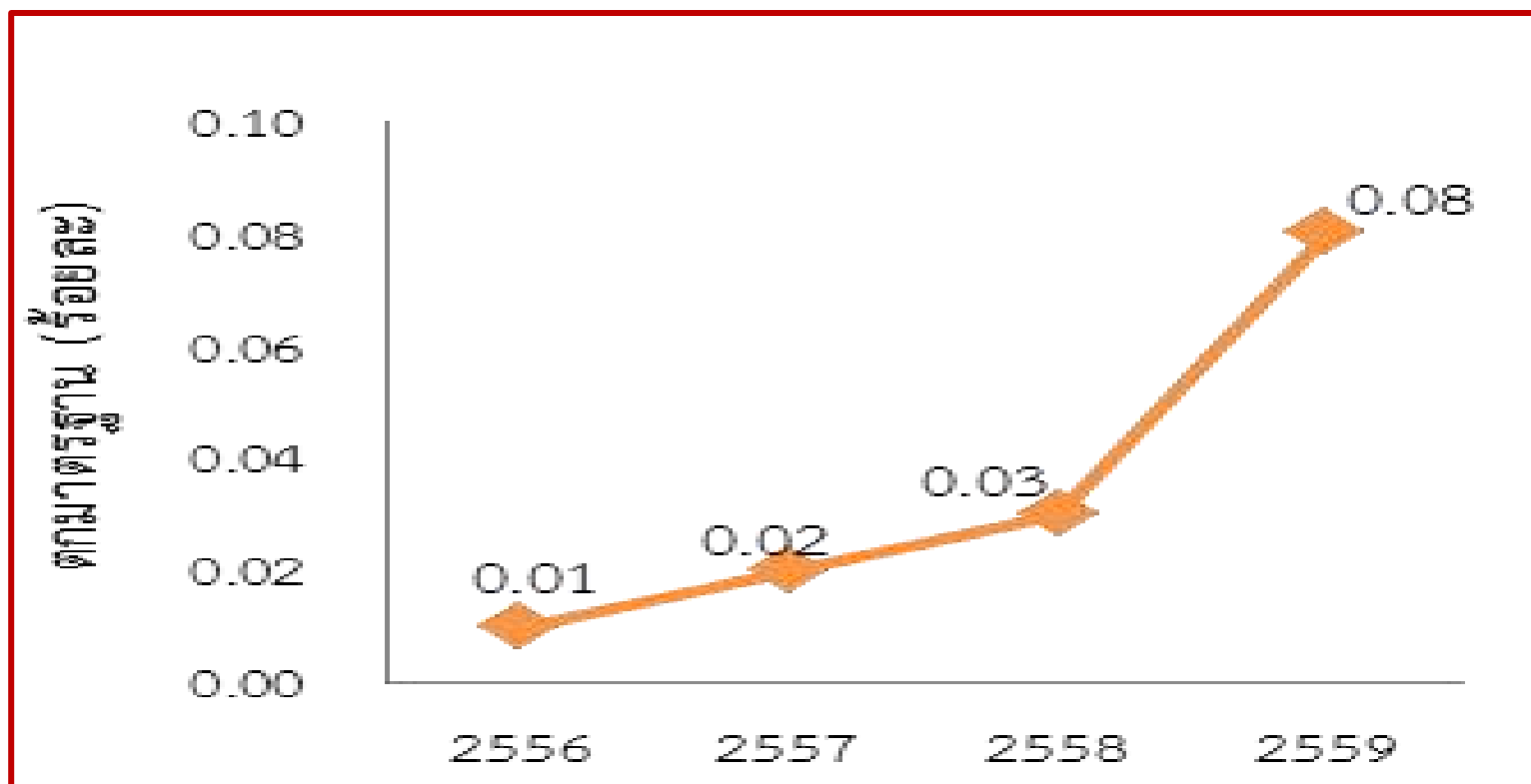
อาหารที่ปนเปื้อนสารกันรา ปี 2556-59



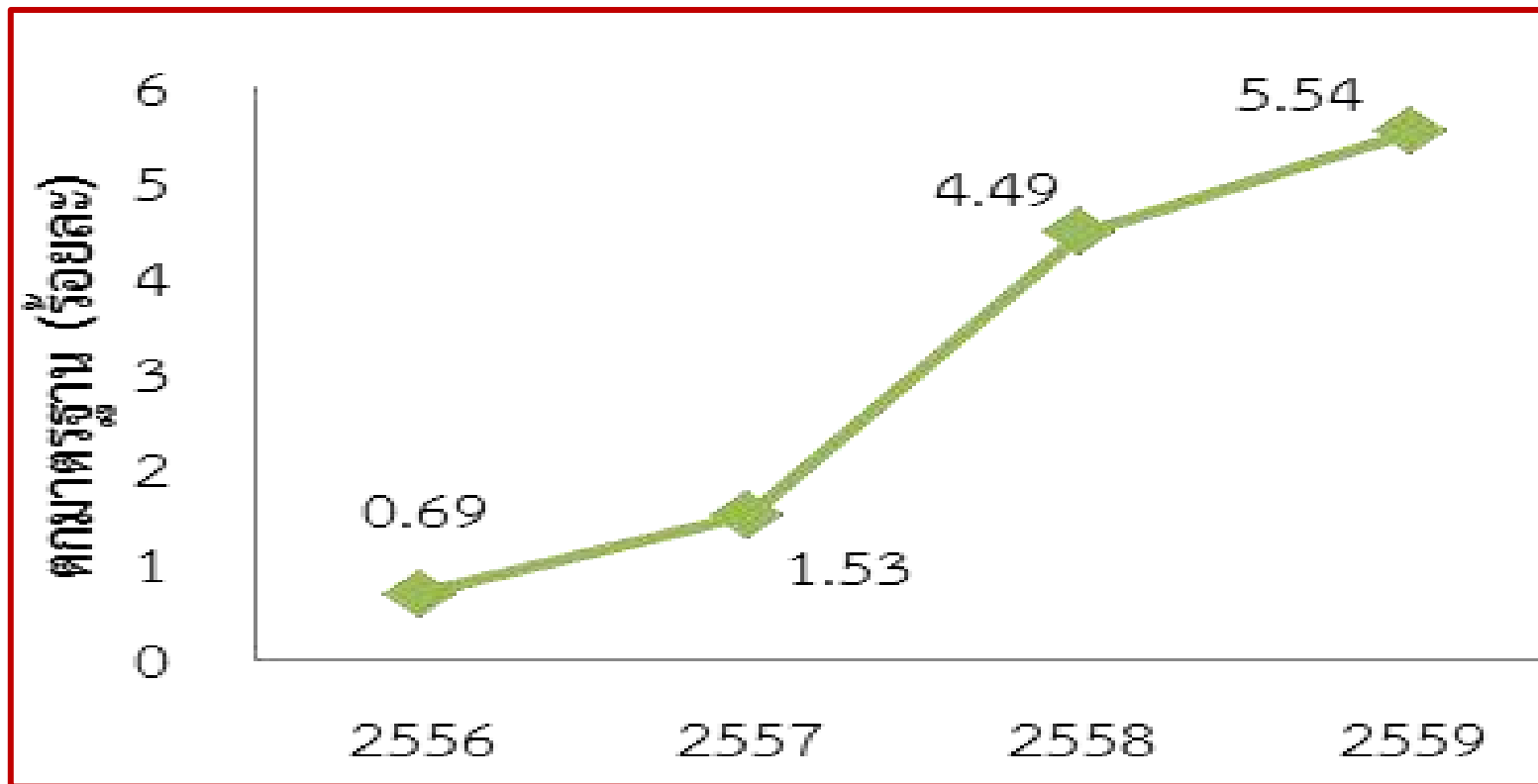
อาหารที่ปนเปื้อนสารบอแรกซ์ ปี 2556-59



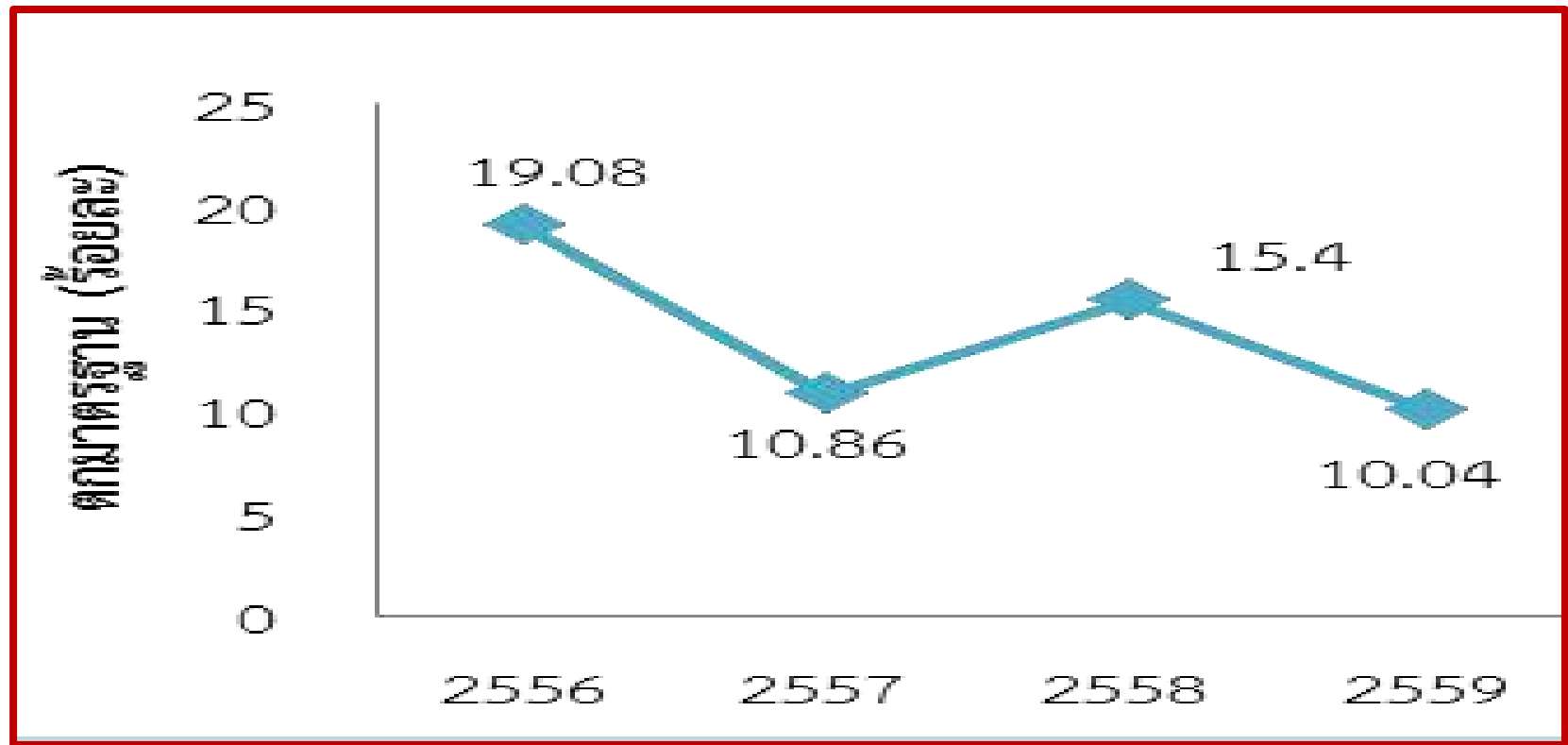
อาหารที่ปนเปื้อนสารฟอกขาว ปี 2556-59



อาหารที่ปนเปื้อนสารเร่งเนื้อแดง ปี 2556-59

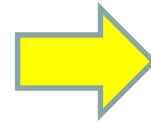


อาหารที่ปนเปื้อนสารโพลาร์ ปี 2556-59



น้ำมันทอดซ้ำอันตราย..ตายผ่อนส่ง

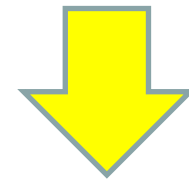
น้ำมันทอดซ้ำหลาย ๆ ครั้ง



สารโพลาร์



เนื้องอกในตับ , ปอด



มะเร็ง



คำแนะนำการใช้น้ำมันทอดอาหาร

- 1) **การทอดอาหาร**  **น้ำมันปาล์ม**
(ความคงตัวสูง เกิดควันช้า)
- 2) **การผัดอาหาร**  **น้ำมันถั่วเหลือง**
น้ำมันข้าวโพด น้ำมันดอกทานตะวัน เป็นต้น
- 3) **ควรใช้น้ำมันส่วนเกิน**
(เพื่อลดการแตกตัว ชะลอการเสื่อมสลายของน้ำมัน)

คำแนะนำการใช้น้ำมันทอดอาหาร

- 4) ควรล้างทำความสะอาดกระทะ/อุปกรณ์
(น้ำมันเก่าติดค้าง จะเร่งการเสื่อมสลายของน้ำมันใหม่)
- 5) ไม่ควรผสมน้ำมันใหม่ + น้ำมันเก่า
(ดำ สีขุ่น เหนียวข้น เหม็นหืน ฟอง ควน)
- 6) ควรทอดอาหารครั้งละไม่มากไม่ใช้ไฟแรงเกิน
(ทอดเนื้อสัตว์ส่วนผสมเกลือ/เครื่องปรุง
ควรเปลี่ยนน้ำมันถี่ขึ้น กรองกากอาหาร)

ประเทศไทย

โรคมะเร็งเป็นสาเหตุการตายอันดับ 1 ติดต่อกันหลายสิบปี

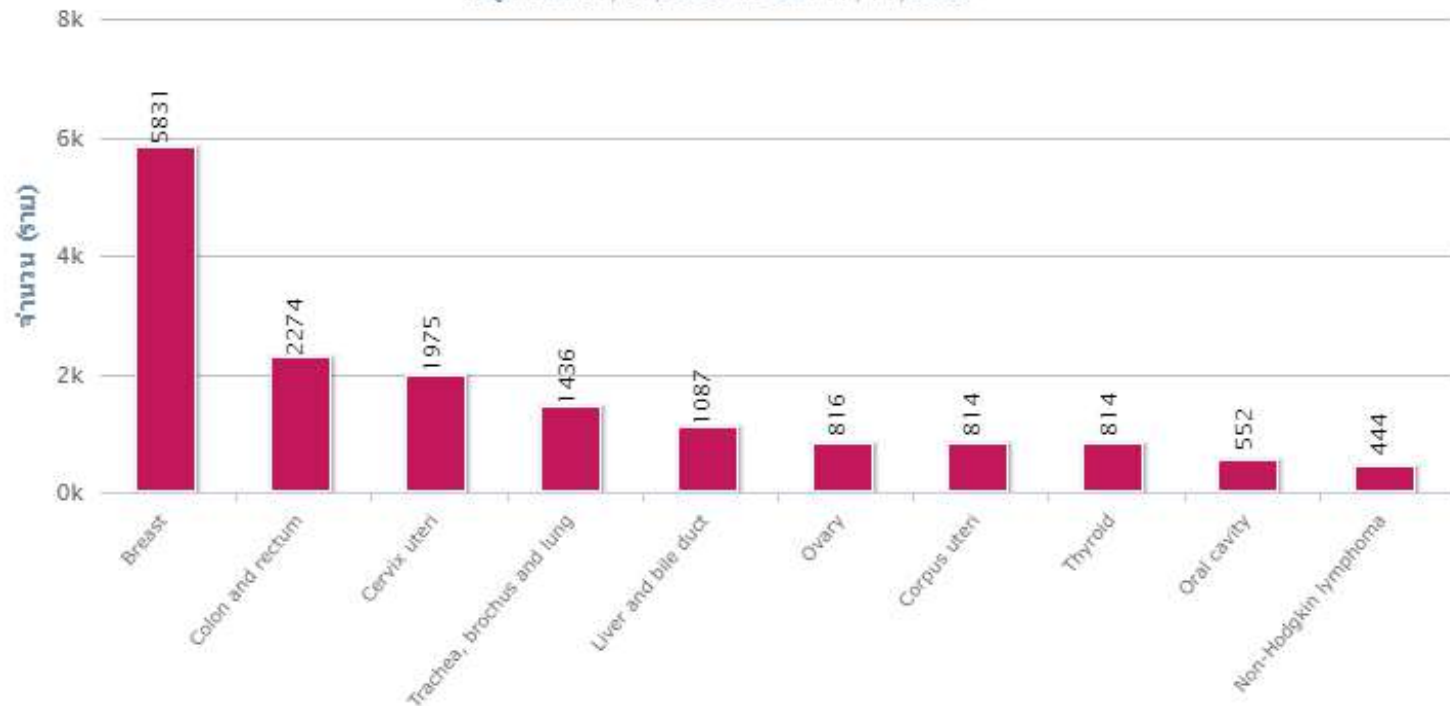


ที่มา : สถาบันมะเร็ง

➤ 3 ลำดับแรกโรคมะเร็ง ของผู้ชาย ได้แก่ มะเร็งทวารหนักและลำไส้ใหญ่ มะเร็งตับและท่อน้ำดี มะเร็งหลอดลมและปอด

โรคมะเร็ง 10 อันดับแรกในเพศหญิง จากทั้งหมด 19144 ราย

ข้อมูล วันที่ 01/01/2563 ถึง วันที่ 17/11/2563



ที่มา : สถาบันมะเร็ง

➤ 3 ลำดับแรกโรคมะเร็ง ของผู้หญิง ได้แก่ มะเร็งเต้านม มะเร็งทวารหนักและลำไส้ใหญ่ มะเร็งปากมดลูก

อันตรายด้านชีวภาพ

- แบคทีเรีย/พิษของเชื้อแบคทีเรีย
- ไวรัส
- พยาธิ/ปรสิต

อันตรายด้านชีวภาพ

แบคทีเรีย

✦ อหิวาตกโรค

✦ บิด

✦ ไทฟอยด์

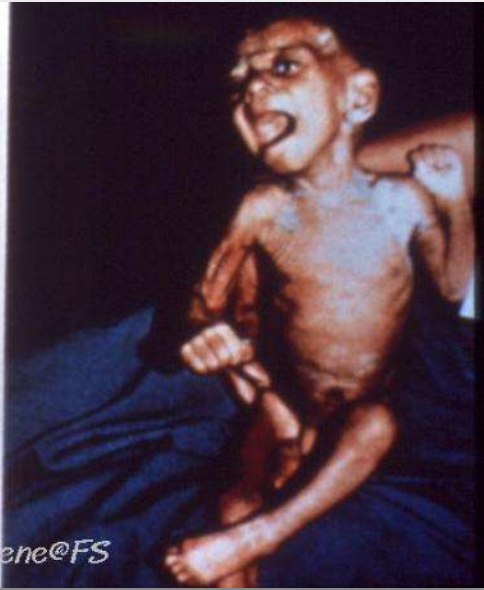
✦ คอติบ

✦ ไกกรน

✦ วัณโรค



FoodHygiene@FS



FoodHygiene@FS



FoodHygiene@FS

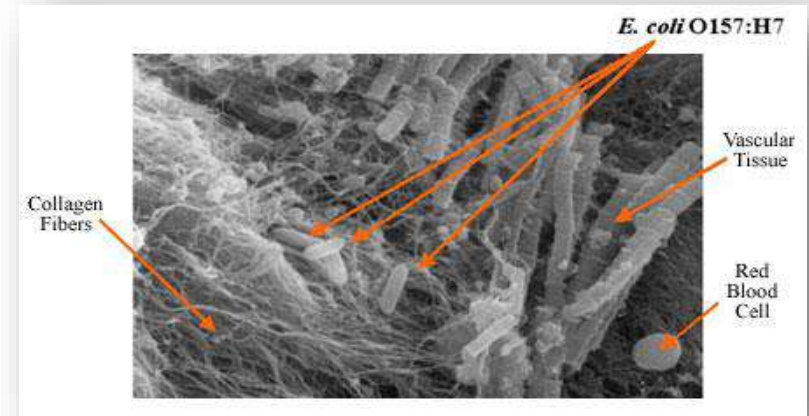
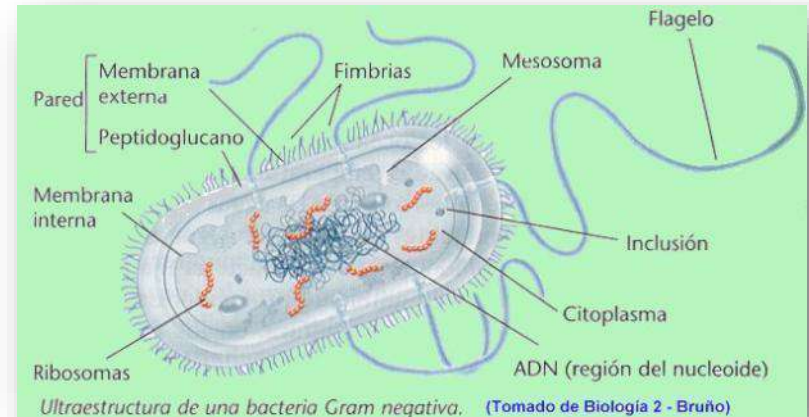


FoodHygiene@FS

“ หลักการสุขาภิบาลอาหาร ”

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

แบคทีเรีย



สเตรปโตคอคคัสซูอิส



หูหนวก ตาบอด ตาย

“ หลักการสุขาภิบาลอาหาร ”

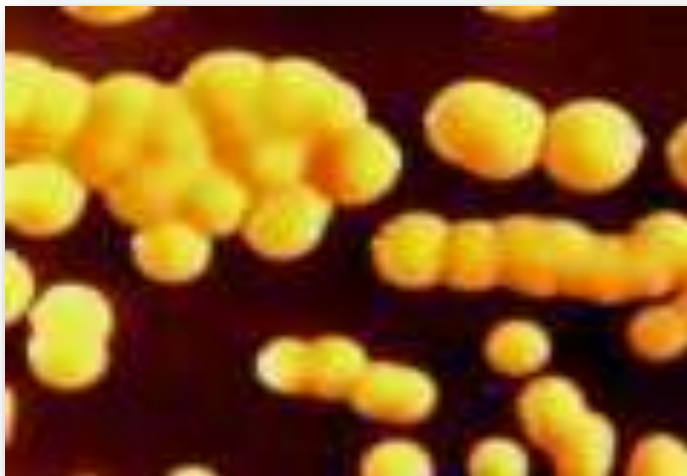
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

อันตรายด้านชีวภาพ

พิษของเชื้อแบคทีเรีย

- อาหารเป็นพิษจากเชื้อ *Staphylococcus*
- อาหารเป็นพิษจากเชื้อ *Clostridium*

สารพิษจากเชื้อแบคทีเรีย

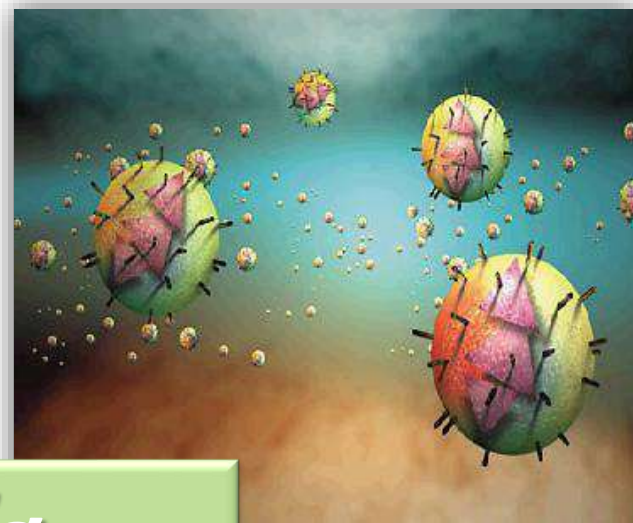


อันตรายด้านชีวภาพ

ไวรัส

- ไวรัสตับอักเสบบชนิดเอ
- โปлиоไวรัส
- ไข้หวัดใหญ่ 2009
- ไวรัสโคโรนา (COVID -19)

อันตรายด้านชีวภาพ



ไวรัส



โรคโปลิโอ



โรคไวรัสตับอักเสบ

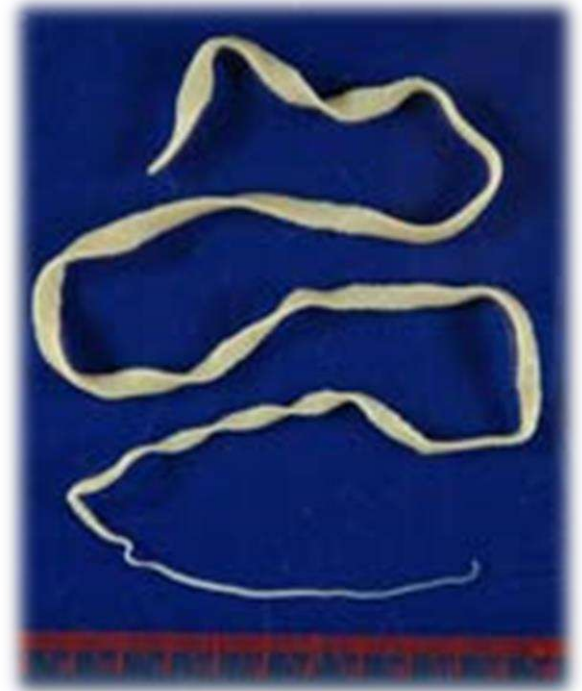
“ หลักการสุขาภิบาลอาหาร ”

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

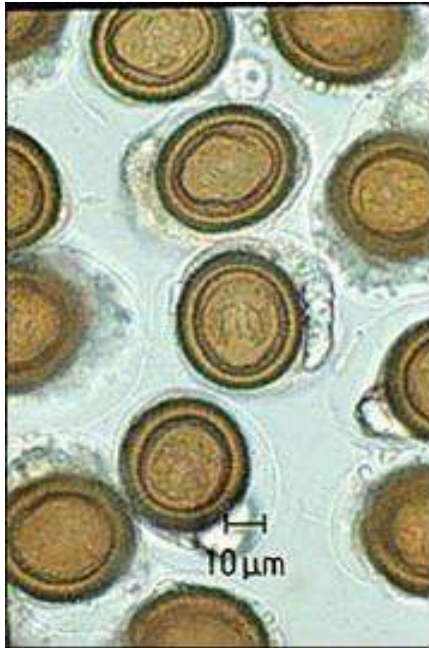
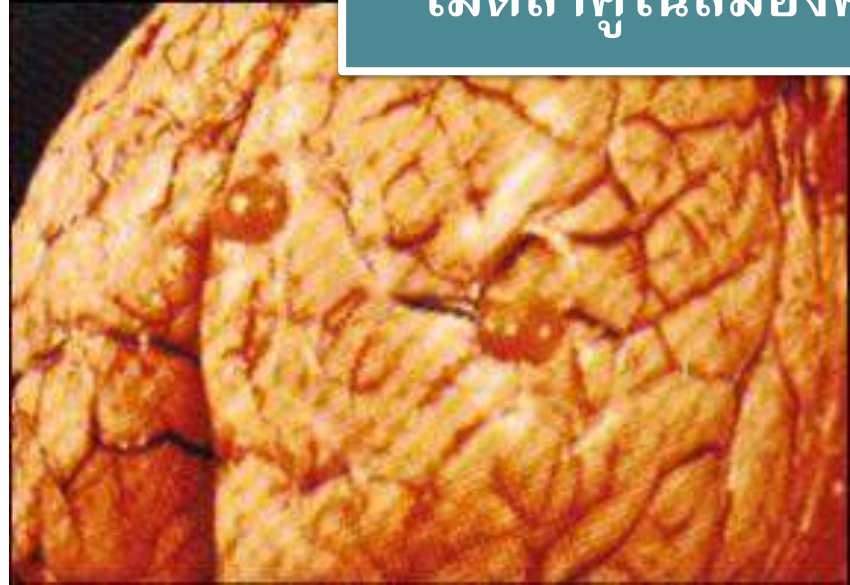
อันตรายด้านชีวภาพ

ปรสิต / พยาธิต่าง ๆ

- โรคพยาธิตืดหมู , วัว
- โรคพยาธิตัวจิ๋ว



เม็ดสาकुในสมองคน



ไขพยาธิตัวติด



เม็ดสาकुในเนื้อหมู



พยาธิตัวตืด

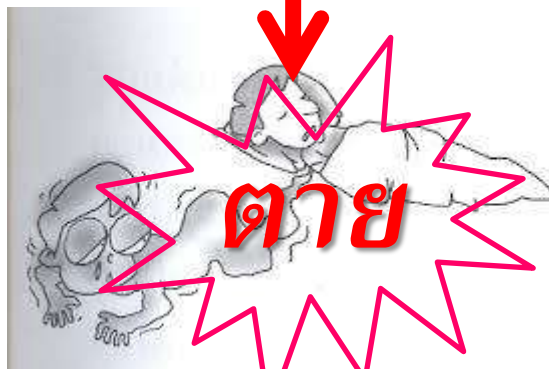




อาหารไม่สะอาด



หาย



พิการ

“ หลักการสุขาภิบาลอาหาร ”

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ผลกระทบต่อสุขภาพ

เจ็บป่วย



เช่น โรคอุจจาระร่วง อาหารเป็นพิษ
(ปวดท้อง อุจจาระร่วง อาเจียน อาจตายได้)

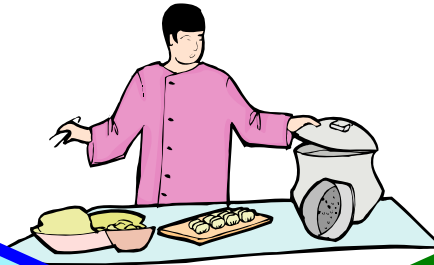
ผลกระทบต่อสุขภาพ

เร็วรั้ง



เช่นโรคที่เกิดจากสารเคมีอันตราย เช่น สารปรอท ตะกั่ว
บอแรกซ์ เป็นต้น จะเกิดอาการซ้ำมีอาการอ่อนเพลีย
เบื่ออาหาร ปวดศีรษะ เป็นอัมพาต สารสะสมในตับ ไต
และทำให้เป็นโรคมะเร็ง เรียกว่า **ตายผ่อนส่ง**

ปัจจัยที่เป็นสาเหตุให้อาหารไม่สะอาด เกิดการปนเปื้อน



สถานที่

อาหาร

บุคคล

ภาชนะอุปกรณ์

สัตว์&แมลง
นำโรค

สาเหตุที่ก่อให้เกิดโรค

- เชื้อโรค/พยาธิ
- พืชของเชื้อโรค
- พืชจากสารเคมี
- พืชจากพืชและสัตว์

ป่วย

หาย

ตาย

พิการ

ควบคุมป้องกันโดย
วิธีการสุขาภิบาลอาหาร

อาหารสะอาด

1. สถานที่

2. อุปกรณ์

3. อาหาร

4. สัตว์แมลงนำโรค

5. คน

การปนเปื้อนในอาหาร

1) จากกรรมวิธีการผลิต



2) ขณะขนส่ง



3) ขณะจำหน่ายอาหาร



4) ขณะเตรียมวัตถุดิบ



การปนเปื้อนในอาหาร

5) ขณะเตรียม - ประุง



6) ระหว่างการเก็บรักษาอาหาร



7) จากภาชนะ



8) การรับประทานอาหารร่วมกัน

แนวทางควบคุมป้องกัน

- 1) การลดการปนเปื้อนเบื้องต้น
- 2) ลด/ ยับยั้ง / ทำลายจุลินทรีย์
- 3) การควบคุม 5 ปัจจัยที่ทำให้อาหารสกปรก

การลดการปนเปื้อนเบื้องต้น

- 1) คัดเลือกวัตถุดิบที่ดีในการผลิต
- 2) ล้างผัก ผลไม้ ให้สะอาด
- 3) ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์อยู่เสมอ

การลดการปนเปื้อนเบื้องต้น

- 4) ใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่สะอาด
- 5) บริเวณเตรียม ประุง มีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค
- 6) ปกปิดอาหาร
- 7) พนักงานปฏิบัติงานถูกสุขลักษณะ

แนวทางการเลือกใช้ภาชนะทดแทนโฟม

วัสดุธรรมชาติ

ผลิตภัณฑ์ มอก.

ผลิตภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติ
ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ปลอดภัย
ต่อสุขภาพ

ย่อยสลายได้
ตามธรรมชาติ

ผลิตภัณฑ์กลุ่มพลาสติก

ผลิตภัณฑ์พลาสติกชีวภาพ

ผลิตภัณฑ์กระดาษ

ภาชนะบรรจุอาหารต้องได้รับ
การรับรองมาตรฐานจากหน่วยงานที่รับรอง

แนวทางการเลือกใช้ภาชนะทดแทนโฟม

วัสดุจากธรรมชาติ



แนวทางการเลือกใช้ภาชนะทดแทนโฟม

ผลิตภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติ
ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



Say NO To Foam 54

แนวทางการเลือกใช้ภาชนะทดแทนโฟม

ผลิตภัณฑ์กระดาษ



Say NO To Foam

แนวทางการเลือกใช้ภาชนะทดแทนโฟม

ผลิตภัณฑ์บรรจุอาหาร
ที่ได้มาตรฐาน มอก.



Say NO To Foam



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

“กรมอนามัย ส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี”