

รายงานผลการสุ่มตรวจเฝ้าระวังอาหารปลอดภัยสถานที่สะสมอาหาร(ร้านขายของชำ)

เทศบาลตำบลดอนมนต์

ตามที่เทศบาลตำบลดอนมนต์ กำหนดแผนการออกสุ่มตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบกิจการสถานที่สะสมอาหาร ร้านขายของชำและแผงลอยรวมถึงแผงจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลตำบลดอนมนต์ เพื่อให้ปฏิบัติให้ถูกต้องตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร โดยออกแนะนำความรู้ด้านการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลด้านสุขลักษณะ ด้านการประกอบปรุง ด้านการจัดเก็บวัตถุดิบ รวมถึงเก็บตัวอย่างอาหารตรวจหาเชื้อ(แบคทีเรีย) ที่ก่อให้เกิดโรคท้องร่วง เพื่อสร้างความมั่นใจในการบริโภคให้แก่ประชาชนผู้บริโภคอาหารในเขตพื้นที่ ตำบลดอนมนต์ ระหว่างวันที่ ๗-๑๒ เมษายน ๒๕๖๖

ผลการสุ่มตรวจเฝ้าระวัง

๑.การสุ่มตรวจมาตรฐาน

๑.๑ ร้านขายของชำ จำนวน ๑๑ ร้าน ผ่านเกณฑ์ทุกร้าน และได้แนะนำให้ดำเนินการตามมาตรการป้องกันเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ อย่างเคร่งครัด

๑.๒ ร้านแผงลอย จำนวน ๕๑ แผง ผ่านเกณฑ์ ๔๕ แผง ไม่ผ่าน ๖ แผง เนื่องจาก พบว่าอาหารที่ปรุงสุกไม่มีการปกปิด และเจ้าหน้าที่ได้ออกตรวจแนะนำผู้ประกอบการที่ไม่ผ่านแล้ว ผู้ประกอบการได้ดำเนินการจัดทำอุปกรณ์สำหรับปกปิดอาหารปรุงสุกเรียบร้อยแล้ว

ทั้งนี้ เทศบาลฯได้แนะนำให้ผู้ประกอบการดำเนินการตามมาตรการป้องกันเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ อย่างเคร่งครัด

๒.การเก็บตัวอย่างอาหาร มีผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ ตรวจหาเชื้อ(แบคทีเรีย)ที่ก่อให้เกิดโรคท้องร่วง

๒.๑ ร้านขายของชำ จำนวน ๑๑ ร้าน ๔๘ ตัวอย่าง ผลตรวจมีความปลอดภัยทุกร้าน

๒.๒ ร้านแผงลอยฯ จำนวน ๕๑ แผง ๑๒๙ ตัวอย่าง ผลตรวจมีความปลอดภัยทุกแผง

และเทศบาลตำบลดอนมนต์ ได้แนะนำให้ผู้ใช้ประกอบการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอย่างเคร่งครัดและจะออกสุ่มตรวจเป็นระยะ ๆ อย่างต่อเนื่อง และให้ผู้ประกอบการดำเนินการตามมาตรการป้องกันเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ อย่างเคร่งครัด

(ลงชื่อ).....

(นายชิษณุพงศ์ เนียมหัตถ์)

เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน

- เรียน ปลัดเทศบาลตำบลดอนมนต์

เพื่อโปรดทราบ

(ลงชื่อ) จ.ส.อ.....

(ปริพรรห์ บึงไกล)

หัวหน้าสำนักปลัดเทศบาล

-ความเห็นปลัดเทศบาลตำบลดอนมนต์

(ลงชื่อ).....

(นายใจเพชร สราญบุรุษ)

ปลัดเทศบาลตำบลดอนมนต์

-ความเห็นของนายกเทศมนตรี

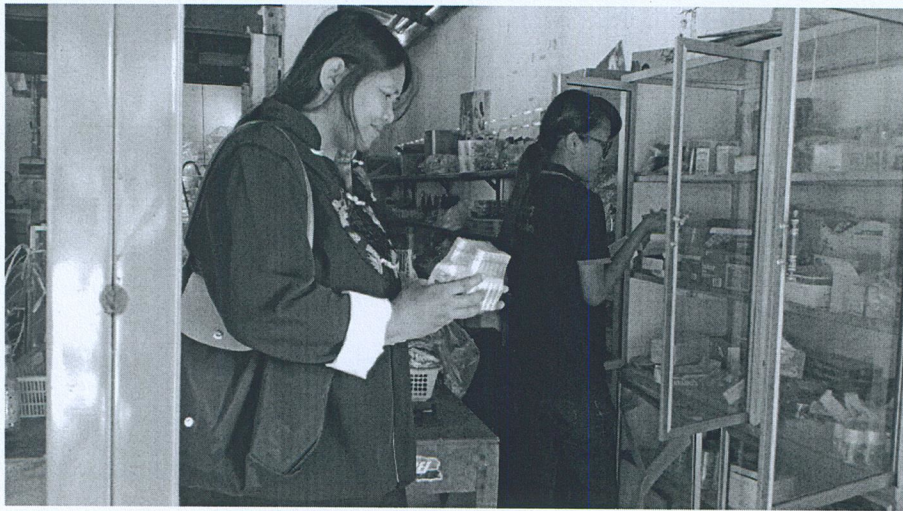
(ลงชื่อ).....

(นายสมจิตร์ วิรุณละพันธ์)

นายกเทศมนตรีตำบลดอนมนต์

เทศบาลตำบลดอนมนต์ร่วมกับโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพชุมชนตำบลพร้อมด้วย
สมาชิก อสม.ตรวจแนะนำ ให้ความรู้เกี่ยวกับการส่งเสริมสุขภาพ ด้านโภชนาการ การดูแลรักษาสุขภาพ
เบื้องต้น และตรวจแนะนำร้านค้า ลิ่นค้าอุปโภค บริโภค ฯลฯ ในเขตตำบลดอนมนต์





เทศบาลตำบลดอนมนต์ ออกตรวจร้านค้าในตลาดนัดคลองถมเทศบาลตำบลดอนมนต์









ข่าวประชาสัมพันธ์

เทศบาลตำบลดอนมดnt อำเภอสตึก จังหวัดบุรีรัมย์

ฉบับที่ ๒/๒๕๖๖ ลงวันที่ ๒๙ มีนาคม ๒๕๖๖

เนื่องด้วยในปี ๒๕๖๕ มีรายงานพบผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษจำนวน ๗๐,๐๐๐ ราย และพบกระจายอยู่ทั่วทุกภูมิภาคของประเทศไทย สาเหตุมาจากรับประทานอาหารที่ปรุงสุกไว้นานแล้วและไม่ได้อุ่นซ้ำ เทศบาลตำบลดอนมดntจึงขอประชาสัมพันธ์การป้องกันโรคอาหารเป็นพิษที่อาจเกิดกับประชาชนในตำบลดอนมดnt

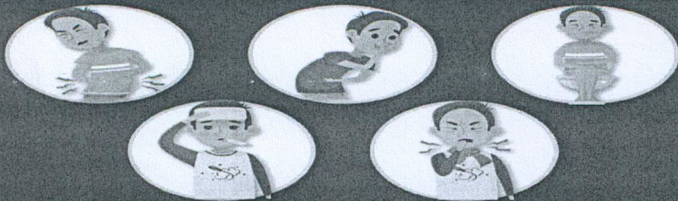


โรคอาหารเป็นพิษ Food Poisoning

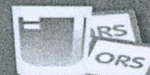
ในปี 2565 มีรายงานพบผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษจำนวนกว่า 70,000 รายและพบกระจายอยู่ทั่วทุกภูมิภาคของประเทศไทย สาเหตุมาจากรับประทานอาหารที่ปรุงสุกไว้นานแล้วและไม่ได้อุ่นซ้ำ

อาการ

คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายอุจจาระเหลว ร่วมกับอาการอื่นๆ เช่น ปวดศีรษะ คอแห้งกระหายน้ำ และอาจมีไข้ ในรายที่มีการถ่ายอุจจาระมาก ผู้ป่วยอาจมีอาการช็อกหมดสติได้



การช่วยเหลือเบื้องต้น ควรให้จิบสารละลายเกลือแร่ โอ อาร์ เอส บ่อยๆ เพื่อป้องกันไม่ให้ร่างกายขาดน้ำ ถ้าอาการไม่ดีขึ้นให้รีบไปพบแพทย์โดยเร็ว



ข้อแนะนำ

- ▶ เลือกซื้ออาหารที่ สด สะอาด และมี สี กลิ่น รส ไม่ผิดปกติ
- ▶ ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบก่อนนำมาปรุง
- ▶ ปรุงอาหารด้วยความร้อนให้สุกอย่างทั่วถึง
- ▶ ไม่รับประทานอาหารดิบหรือสุกๆดิบๆ
- ▶ รับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่
- ▶ อาหารที่ปรุงสุกทิ้งไว้นานเกิน 2 ชั่วโมง คือนำมาอุ่นร้อนทุกครั้งก่อนรับประทาน
- ▶ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนรับประทานอาหาร หลังเข้าห้องน้ำ หรือเมื่อสัมผัสสิ่งสกปรก



★ ที่สำคัญ ★

ยึดหลัก

“สุก ร้อน สะอาด”

เพื่อความปลอดภัยและ
ป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ

ข้อมูลจาก : กรมควบคุมโรค

สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย

งานประชาสัมพันธ์ เทศบาลตำบลดอนมดnt อำเภอสตึก จังหวัดบุรีรัมย์



admin@donmon.go.th



<https://www.donmon.go.th>



044-111162

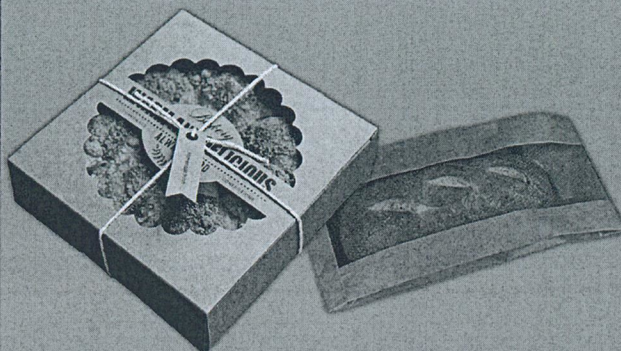
แนวทางการรณรงค์ ลด ละ เลิก การใช้โฟมบรรจุอาหาร เพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย

- 1.สำรวจสถานการณ์การใช้โฟมบรรจุอาหาร และวางแผนการดำเนินการรณรงค์
- 2.ให้ความรู้ผู้ประกอบการค้าอาหาร
- 3.จัดกิจกรรมรณรงค์ ลด ละ เลิก การใช้โฟมบรรจุอาหารและการเลือกใช้ภาชนะที่ปลอดภัยต่อสุขภาพและรักษาสิ่งแวดล้อม
- 4.กำหนดวัน D-Day เลิกการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย เช่น วันที่ 5 มิถุนายน (วันสิ่งแวดล้อมโลก) หรือวันอื่นๆ ที่เหมาะสมสำหรับจัดกิจกรรม



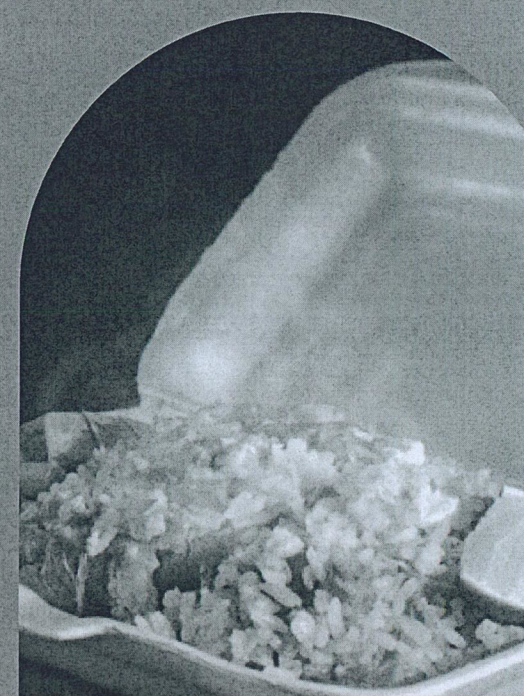
คำแนะนำการเลือกใช้ภาชนะทดแทนโฟมให้ปลอดภัย

- 1.เลือกใช้ภาชนะที่ปลอดภัย ย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ เช่น ใบตอง ใบบัว กระดาษ (Food Grade) ชานอ้อย มันสำปะหลัง ข้าวโพด
- 2.ภาชนะต้องไม่ทำ หรือประกอบด้วยวัสดุที่เป็นพิษ
- 3.ภาชนะต้องมีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ชำรุด สึกหรอหรือแตกกะเทาะ เป็นสนิมง่าย
- 4.ป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ต้องมีฝาปิด



ลด ละ เลิก

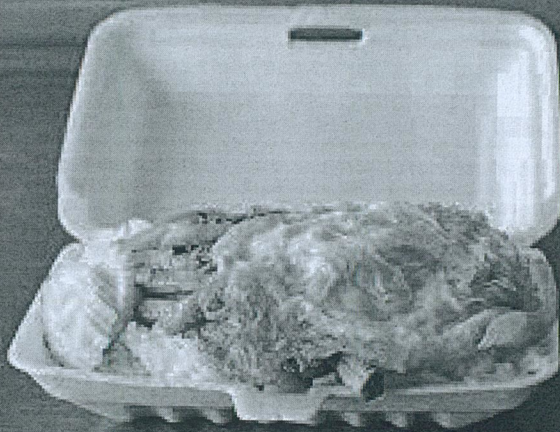
การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร
เพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย



งานสารารณสูง สำนักปลัด
เทศบาลตำบลอนมนต์

1.รู้เท่าทัน..โฟม

โฟม (Foam) เป็นผลิตภัณฑ์จากสฟาสติก ที่ใช้สารเร่ง (Additive) หรือยาพอง (Blowing Agents) ทำให้เกิดการฟู และพองตัว จากการใช้ความร้อนสูง ประกอบกับการอัดลงในแม่พิมพ์(Mold) ที่มีรูปร่างที่ต่างกันคุณสมบัติที่ได้คือ มีน้ำหนักเบา ทำเป็นรูปลักษณะต่างๆ ได้ดี โฟมที่ใช้ทำภาชนะบรรจุอาหารผลิตมาจากวัสดุโพลีเมอร์ชนิดโพลีสไตรีน (Polystyrene)



ปัจจุบันพ่อค้าแม่ค้าที่ขายอาหารมักนิยมใช้กล่องโฟม เป็นภาชนะบรรจุอาหารปรุงสำเร็จ เช่น ข้าวผัด ผัดกระเพรา ข้าวต้ม กระเพาะปลา ก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น เนื่องจากสะดวก ใช้งานง่าย รวดเร็ว และราคาถูก อย่างไรก็ตามการนำภาชนะโฟมมาบรรจุอาหารร้อนจัดเป็นเวลานาน ทำให้โฟมเสียรูปทรงและอาจหลอมละลายจนมีสารเคมีปนเปื้อนมาปนกับอาหารได้

2.โฟม กินสบาย ..แต่ตายเร็ว



สารเคมีที่พบในโฟมบรรจุอาหาร

1.สารสไตรีน (Styrene) ซึ่งจัดอยู่ในสารก่อมะเร็งในกลุ่ม 2B (Carcinogen Group 28) ซึ่งเป็นสารที่อาจจะก่อให้เกิดอันตรายดังนี้

- เพิ่มความเสี่ยงของมะเร็งเต้านมในผู้หญิง
- มะเร็งต่อมลูกหมากในผู้ชายและมีโอกาสสูงต่อการเป็นมะเร็งตับ

- มีผลต่อสมองและเส้นประสาท ทำให้อ่อนเพลียหงุดหงิดง่าย นอนหลับยาก

- ประจำเดือนมาไม่ปกติ

- สมองเสื่อมง่าย ความจำเสื่อม ,สมาธิสั้น ,ขาดสมาธิมือปลายประสาท



เส้นทางการสไตรีนเข้าสู่ร่างกาย

โดยปริมาณการละลายออกมาของสไตรีนจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับ 3 ปัจจัยหลัก ได้แก่

1) ไขมันในอาหาร น้ำส้มสายชู กรด แอลกอฮอล์ จะดูดสไตรีนจากกล่องโฟมได้มากกว่าปกติ

2) ระยะเวลา ที่ภาชนะโฟมสัมผัสอาหาร ถ้าอาหารใส่กล่องโฟมทิ้งไว้บนอาหารจะดูดสไตรีนในปริมาณมาก

3) อุณหภูมิของอาหารที่ร้อน (เกิน 70 องศาเซลเซียส)ทำให้สไตรีนซึมเข้าสู่อาหารได้สูง รวมทั้งการอุ่นในไมโครเวฟ



2.เบนซีน (Benzene) ละลายได้ดีในน้ำมัน ส่งผลต่อร่างกายมีความเป็นพิษสูงและเป็นสารก่อมะเร็ง ทำให้เกิดอาการจุกเสียด อาเจียน หัวใจเต้นเร็ว ถ้าได้รับสารเป็นเวลานานทำให้เป็นโรคโลหิตจาง (Anemia) มะเร็งเม็ดเลือดขาว (Leukemia) เนื่องจากเบนซีนจะทำลายไขกระดูก ซึ่งเป็นสาเหตุทำลายระบบภูมิคุ้มกันในร่างกายทำให้จำนวนเม็ดเลือดลดลง

3.พทาเลท(Phthalate) เป็นสารที่มีพิษต่อระบบสืบพันธุ์ ทำให้เป็นหมันในผู้ชาย หญิงมีครรภ์อาจทำให้กำเนิดลูกที่มีอาการดาวน์ (Down Syndrome)ทำลายไตและระบบทางเดินอาหาร