

ความปลอดภัยอาหาร Food Safety



โครงการอาหารศึกษา

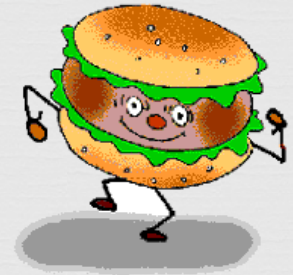
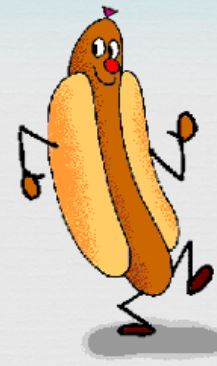
ให้ความรู้ด้านความปลอดภัยอาหารในสถานศึกษา

กัญญา อาษายุทธ สำนักงานปลัดกระทรวง 1

จุดประสงค์การอบรม



จุดประสงค์การบรรยาย



สร้างความเข้าใจ “อาหารปลอดภัย”



เกิดเหตุนักเรียนโรงเรียนบ้านม้งเกาหลัง ม.9 ต.เทอดไทย อ.แม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย ป่วยมีอาการ
อาเจียนและท้องเสียจากการกินข้าวมันไก่ จำนวน 160 คน ขณะนี้เสียชีวิตแล้ว 1 ราย



อันตรายจากอาหาร

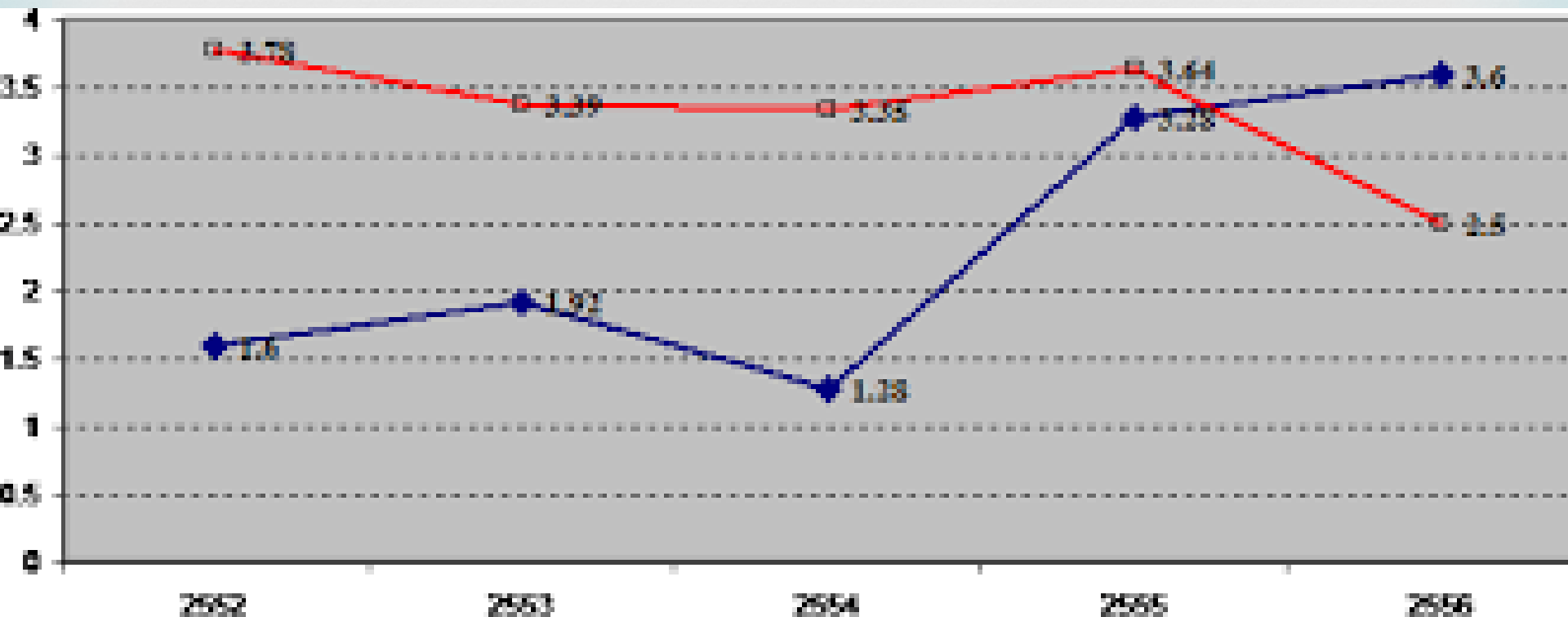
อันตรายที่มองไม่เห็น ด้วยตาเปล่า!!!



มนุษย์ไม่ตระหนักว่า อาหารมีอันตราย



อาหารเป็นพิษ รายงาน มากกว่าปีละหมื่นคน



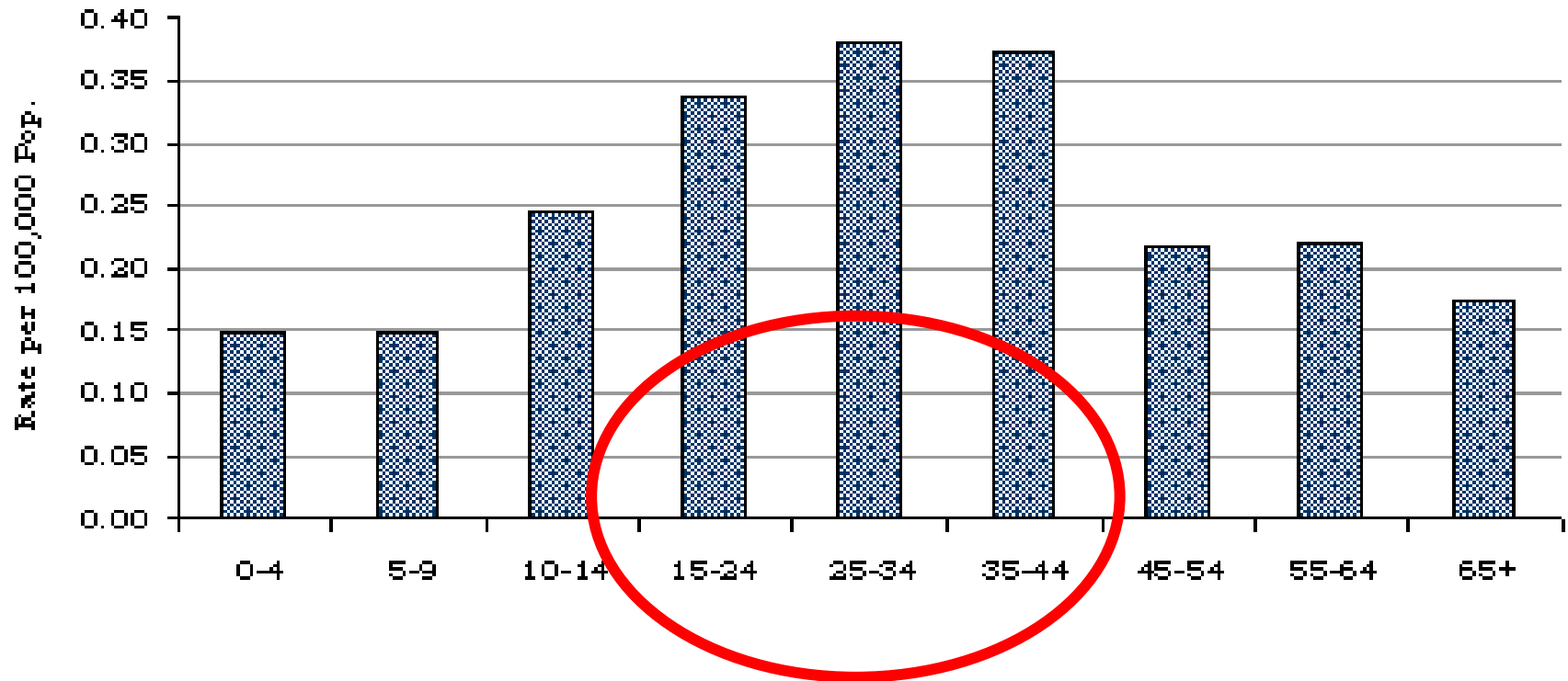
—+— จำนวนการรายงาน —□— จำนวนผู้ป่วย

สารเคมี

เชื้อโรค

อาหารเป็นพิษแยกตามอายุ

Fig. 3 Reported Cases of Cassava poisoning per 100,000 Population, by Age - Group, Thailand, 2005.



วัยรุ่น วัยทำงาน ป่วยอาหารเป็นพิษสูง



เด็ก คนชราและสตรีมีครรภ์

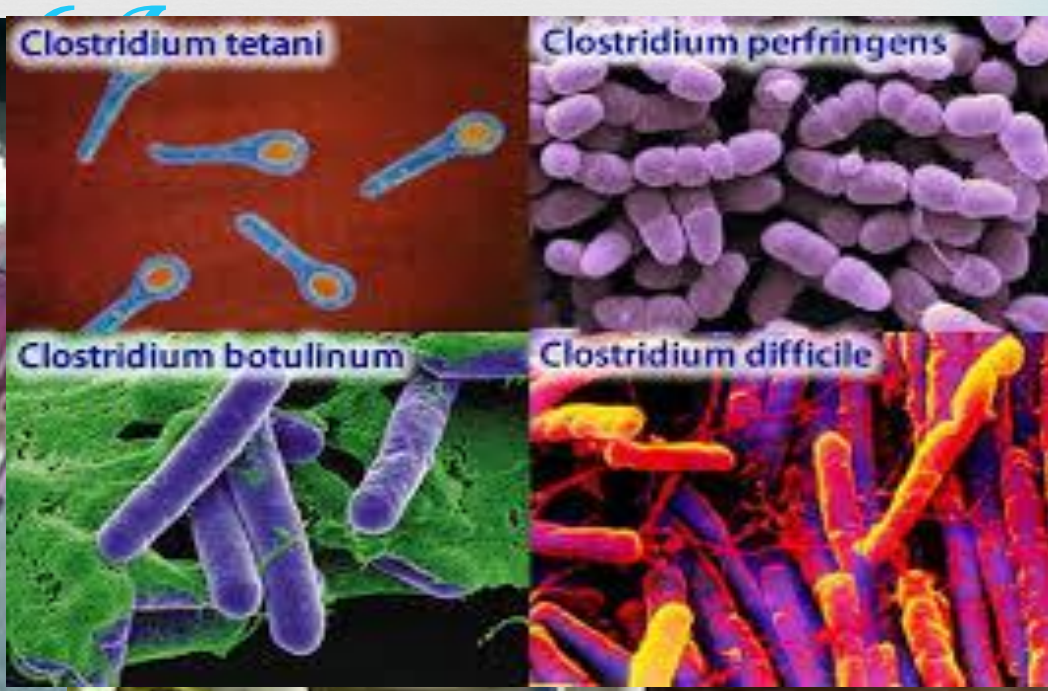
อันตรายจากอาหาร



เชื้อโรค
ปนเปื้อน

กินร้อนช้อนกลาง

ความร้อนไม่ทำลาย สารพิษของเชื้อแบคทีเรีย



ความร้อน

ไม่สามารถทำลายสารพิษจากเชอร์รา



อาหารปิ้งย่าง.. ภัยร้ายในชีวิตประจำวัน

มีสารพิษก่อมะเร็งที่สะสม
จากสารเติมแต่งต่างๆ



สารไนโตรโซเนอโรซีนที่ก่อมะเร็ง
ได้แก่ ไนโตรไนโตรโซเนอโรซีน

สารไนโตรโซเนอโรซีน (Nitrosamine) ที่สามารถ
ก่อมะเร็งได้มีสารไนโตรไนโตรโซเนอโรซีน



สารพิษที่ชื่อ พิเอเอเอช

เป็นสารพิษที่ก่อมะเร็งที่พบในเนื้อสัตว์ปิ้งย่าง
ที่ไหม้เกรียม โดยเฉพาะเนื้อสัตว์ปิ้งย่างที่ไหม้เกรียม
ในบริเวณคอและหนังที่ไหม้เกรียมจะมีสารพิษที่ชื่อ
พิเอเอเอช สารพิษที่ชื่อพิเอเอเอชมีชื่อเต็มว่า
เบนโทไพเอเอเอช สารพิษที่ชื่อพิเอเอเอชมีชื่อเต็มว่า
เบนโทไพเอเอเอช



ขบวนการปรุงสุก

ความร้อนสูงเกินไป

ก่อสารเคมีเป็นพิษ

สร้างความเข้าใจ

ตระหนักรู้ทั้งผู้ผลิต

ผู้บริโภค





ไขมันเทียม
เคมีแต่งสี กลิ่น
เคมีรักษาสภาพ
(กันบูด, ไนเตรท)



อันตรธานสีผสมอาหาร

สีจากสารธรรมชาติ



ภาชนะบรรจุอาหาร

ภัยเงียบจากกล่องโฟม กินสบายแต่**ตายเร็ว**

สมองเสื่อม

มะเร็งที่กระเพาะอาหารและลำไส้ใหญ่

อาหารจากถาดโฟม
กับบรรจุภัณฑ์โฟม
เป็นสาเหตุของ
สารก่อมะเร็ง

หัวใจล้มเหลว

อ้วน

ทำอาหารจากถาดโฟมมีไขมันสูงกว่า
วันและพลังงาน 1 ถาด
มีคอเลสเตอรอล 10 กรัม
และมีไขมันอิ่มตัวเป็นมะพร้าว
สูงกว่าคนปกติถึง 6 เท่า

“ขวดน้ำดื่มพลาสติก” อันตรายใกล้ตัว!

โทษของขวดพลาสติก

- X จะปลดปล่อยสารพิษสู่เครื่องดื่ม
- X จะปลดปล่อยเชื้อแบคทีเรียจากขวด
- X จะปลดปล่อยสารพิษจากขวดปนเปื้อน

โทษของขวดพลาสติกที่ปลอดภัย

- ✓ ใช้น้ำดื่มที่บรรจุในขวดแก้ว
- ✓ ใช้น้ำดื่มที่บรรจุในขวดพลาสติกที่มีเครื่องหมาย BPA-free
- ✓ ใช้น้ำดื่มที่บรรจุในขวดพลาสติกที่มีประวัติการใช้งานที่ยาวนาน

Infographics
www.infographics.com



ร่างกายเด็กสามารถดูดซับ
ตะกั่วได้มากกว่าผู้ใหญ่ จึงส่งผล
ร้ายมากกว่าในวัยผู้ใหญ่ มีผล
ให้เติบโตช้า ใจดีวตำ เพราะ
สมองถูกตะกั่วทำลาย





การควบคุมของเจ้าหน้าที่ภาครัฐ
และการให้ความรู้

ข่าว
บันทึกทางนเรศวรจังหวัดนเรศวร

การควบคุมของเจ้าหน้าที่ภาครัฐ

จะทำอย่างไรให้เกิดความปลอดภัย

รู้จักการประเมินค่าความเสี่ยง

จัดการลดความเสี่ยง

ทำอย่างไรให้อันตรายน้อยที่สุด



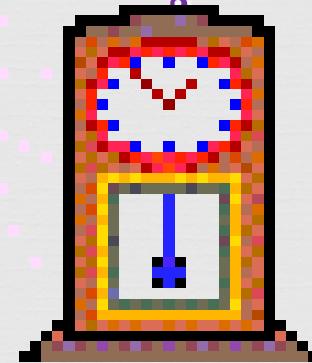
หัวข้อสร้างความเข้าใจ



เข้าใจความเสี่ยงอันตรายจากอาหาร

รู้จักวิธีการจัดการลดความเสี่ยง

บทบาทของกรมปศุสัตว์กับการควบคุมความปลอดภัยสินค้าปศุสัตว์



ความเสี่ยงอันตรายจากอาหาร



ความเสี่ยง **RISK** คือ อะไร?



ไม่มีอะไรไม่เสี่ยง No zero risk

risk

ความแน่นอน

คือ

ความไม่แน่นอน

you!

อาหารจึงย่อมมีความเสี่ยง

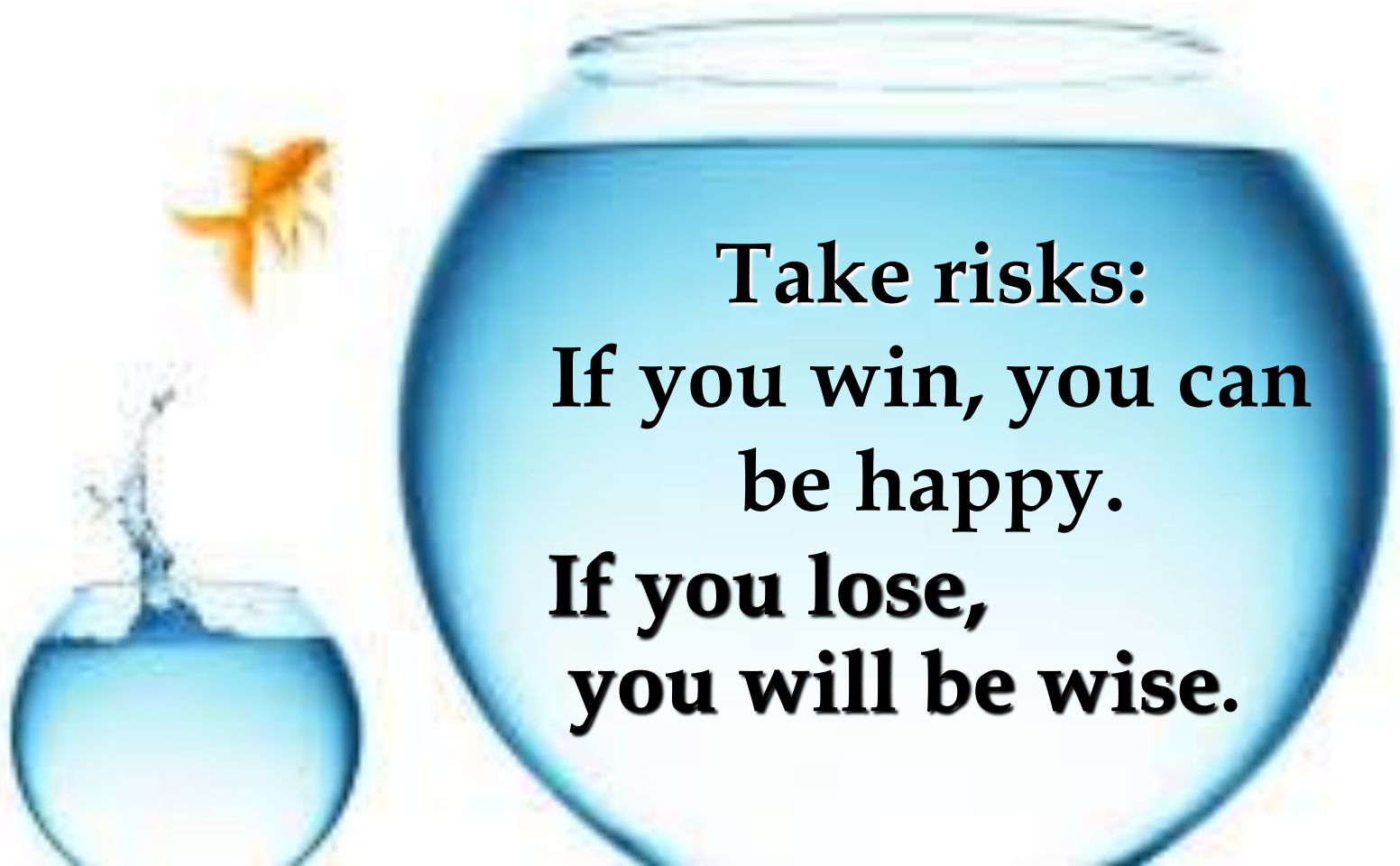
ยอมรับความเสี่ยงได้แค่ไหน



ถ้ารับความเสี่ยงไม่ได้

ต้องจัดการเพื่อลดความเสี่ยง

กล้าเสี่ยง หากสำเร็จ ก็สมหวัง แม้แพ้ ก็ได้ฉลาดขึ้น



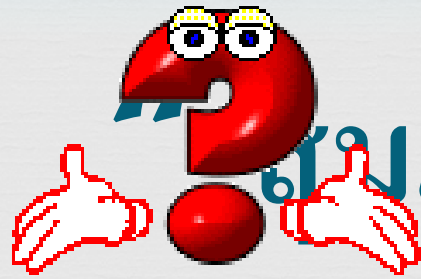
**Take risks:
If you win, you can
be happy.
If you lose,
you will be wise.**

เสี่ยงที่สุด คือ การไม่กล้าเสี่ยง

The biggest risk is not taking any risk...
In a world that is changing really quickly,
the only strategy that is guaranteed to
fail is not taking risks.

ต้องรู้ค่าความเสี่ยง





“สังคมเสี่ยง” คือคนไทย



ประเมินค่าความเสี่ยง risk assessment



อันตราย



การได้รับ

RISK = HAZARD x EXPOSURE

ความเสี่ยง มีอันตรายร่วมมีโอกาสรับอันตราย



หินกลิ้งตกจากที่สูง ก่ออันตรายได้



ไม่มีความเสี่ยง หากไม่มีคนเดินผ่านบริเวณที่หินตก



เสียง!
อย่าเคาะกระจก

ว้ายเสียง!
เดี๋ยวงูกัด

เสี่ยงอันตรายจากอาหารได้อย่างไร?



ความเสี่ยง เกิดเมื่อมีโอกาส
คือ กิน และ อาหารมีอันตราย

ไม่มีใครหยุดกินอาหารได้



เมื่อหยุดกินไม่ได้ ต้องรับความเสี่ยง



ควรต้องรู้
ค่าความเสี่ยง
เพื่อลดความเสี่ยง
ให้มากที่สุด

อย่างเสียงด้วย
สัญชาตญาณ



โอกาสตกเท่าใด
ถ้าตกเจ็บแค่ไหน



สู่ความเสี่ยง
turn blind risk
into calculated

risk
RISK

ความเสี่ยงมีค่าไม่เท่ากัน
หากต้องเสี่ยง ให้เสี่ยงให้น้อยที่สุด

ตกก็ไม่เจ็บ

ความเสี่ยง คือ
โอกาสตกและ
ความรุนแรงของอันตราย

บอกพ่อก่อน
ใครเสี่ยง
ตกมาคอหัก

อยากเล่น
จุงเบย

นักประเมิน
ความเสี่ยง

จ้ำงก็ไม่ตก



โอกาสตกลน้อย
แต่อันตรายคอห้กมาก

โอกาสตกมาก
แต่แค่เจ็บหรือห้ก



นักประเมิน
ความเสี่ยง

รับรู้มีอันตราย

ค่าความเสี่ยง

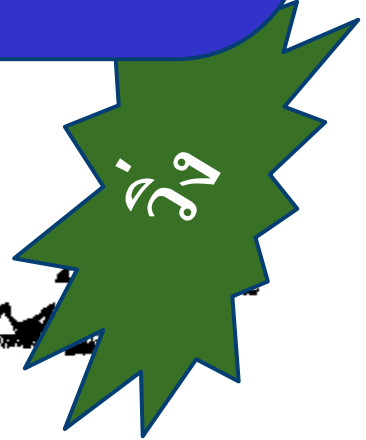
จัดการ
ความเสี่ยง

หัวแตกแน่

วิเคราะห์ความเสี่ยง
risk analysis

- สื่อสารรับรู้อันตราย
- ประเมินค่าโอกาสและความรุนแรง
- จัดการลดความเสี่ยง

www.Scienc



จัดการลดความเสี่ยง อันตรายจากอาหาร



ประเมินค่า
ความเสี่ยง

รับรู้ สื่อสาร
อันตราย



แต่จัดการ
ความเสี่ยง
ผิดพลาด



ลดโอกาสกิน



กินปริมาณลดลง

ลดความถี่บ่อย

พิจารณาความหลากหลาย



รับความเสี่ยง

ไม่จัดการความเสี่ยง



รับความเสี่ยง



จัดการความเสี่ยง : ลดความรุนแรงอันตราย

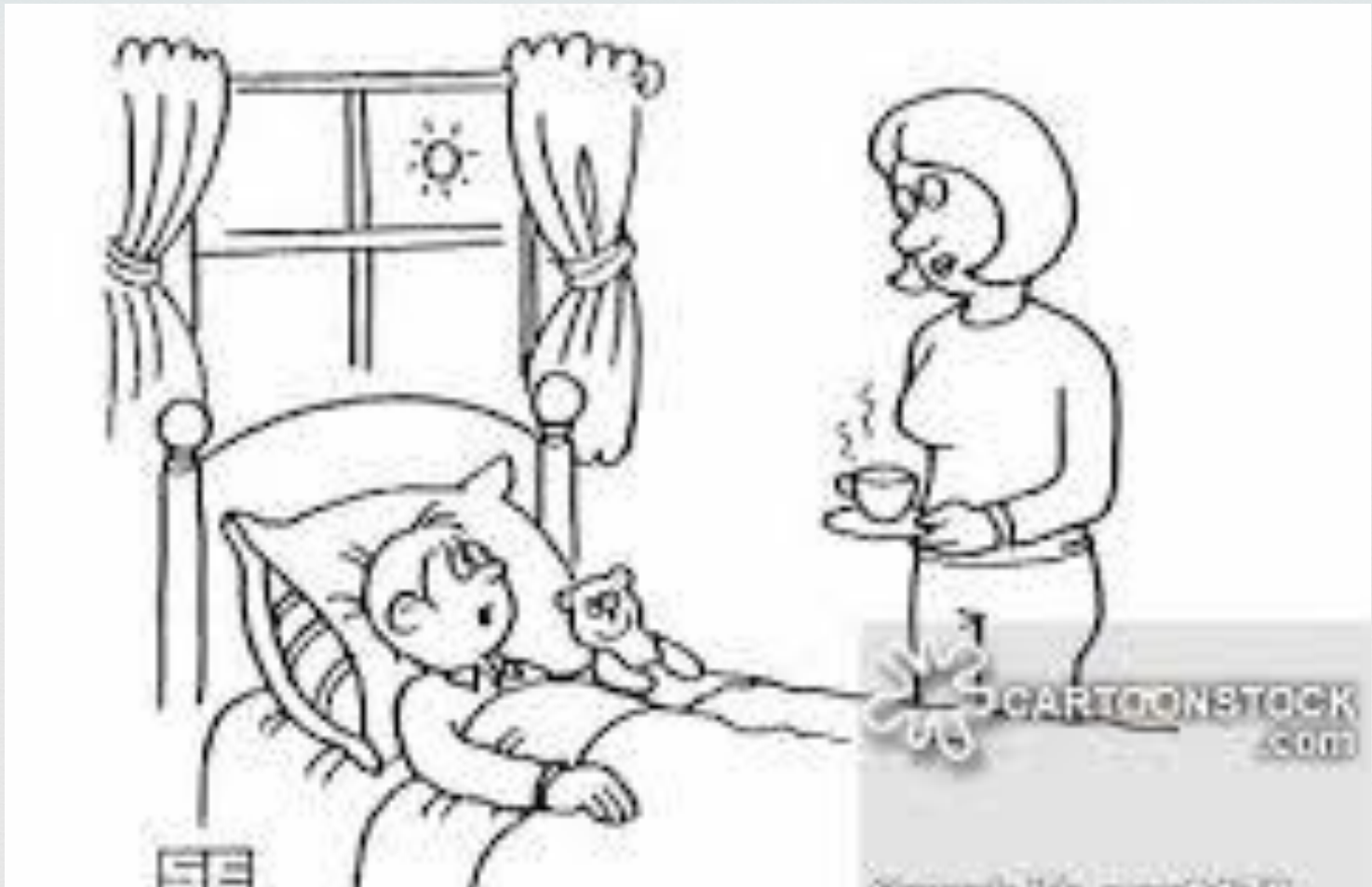
Because I Care,
I Will Wash My Hands



จัดการลดความเสี่ยง ด้วยการลดโอกาสอาหารปนเปื้อน







ประกันสุขภาพ:

จัดการความเสี่ยง ตั้งรับอันตราย

ดีที่สุด คือ ลดอันตรายในอาหาร

☞ การกำกับให้เกิดความปลอดภัย

☞ การบังคับใช้กฎหมาย

☞ ความรับผิดชอบ

ของผู้ผลิตอาหารทั้งห่วงโซ่การผลิต



"I appreciate what you've done for science ...
now drop the bonus request, or I'll swat you."



กรมปศุสัตว์



มาตรฐานความปลอดภัย สินค้าอาหารปศุสัตว์





มาตรฐานตลอดห่วงโซ่การผลิตสินค้าปศุสัตว์



มาตรฐานฟาร์ม
ปฏิบัติการเลี้ยงสัตว์ที่ดี



ขออนุญาตเคลื่อนย้าย
สัตว์ถูกกฎหมาย



โรงฆ่า
มาตรฐาน



ปศุสัตว์OK



ขนส่งปลอดภัย





มาตรฐานฟาร์มโคนม



ศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบ

รวบรวม รักษาคุณภาพ ขนส่ง สู่โรงงานแปรรูป



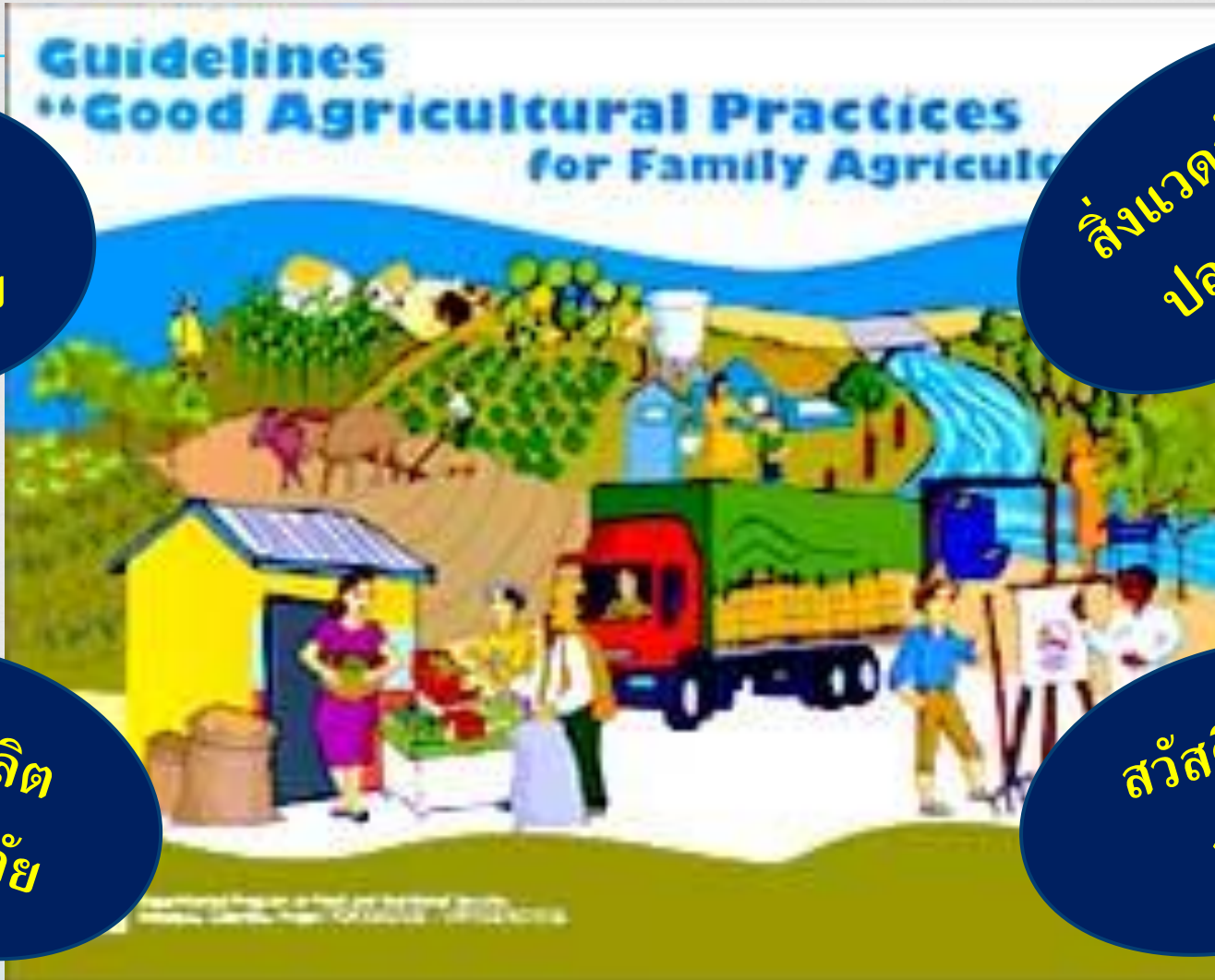
มาตรฐานฟาร์มปศุสัตว์ มาตรฐานสากล เพื่อ วัตถุประสงค์คุณภาพ 4 ประการ

คน
ปลอดภัย

สิ่งแวดล้อม
ปลอดภัย

ผลผลิต
ปลอดภัย

สวัสดิภาพ
สัตว์



มาตรฐานฟาร์ม

การปฏิบัติที่ดีทางการเกษตรด้านการเลี้ยงปศุสัตว์

ป้องกันโรคติดต่อระหว่างคนและสัตว์



มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ มาตรฐานบังคับ

คุณภาพเนื้อ ป้องกันโรคระบาด และผลกระทบ



สิ่งแวดล้อม





สัตว์ไม่เป็นโรค
เข้าสู่โรงฆ่า

พื้นที่ส่วนสะอาด

พื้นที่ส่วนมีโอกาส ปนเปื้อน

ควบคุมการขนส่งรักษาสภาพซากและลดการ

ปนเปื้อน





มาตรฐานร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์



ให้ความสำคัญความเย็น
ลดการเพิ่มจำนวน เชื้อทมิในเนื้อสัตว์







ทุก 15 นาที เชื้อ
แบคทีเรียเพิ่มจำนวน
เท่าตัว



แบคทีเรีย ย่อยเนื้อ เกิดกรด
ทำให้เน่าและเปลี่ยนสีใน 1 ชั่วโมง

วิถีชีวิตแบบไทยโบราณ ตลาดเช้า และวายเป็นแสงแดดจัด



ตลาดเช้าเนื้อสัตว์ ตีหน้าถึงหกโมงครึ่ง



ตลาดหลัก 301 เมืองท่าแขก

WWW.ANNATOUR.COM

เคมีฆ่าเชื้อเนื้อสัตว์ เพื่อป้องกันการเน่า แต่ไม่ใช่สารที่คนกินได้





เคมีสีที่ไม่ใช่สารผสมอาหาร
ทาเพื่อฆ่าเชื้อป้องกันการเน่า

การสร้างความปลอดภัย ด้วยการให้ความรู้ด้าน

- สุขลักษณะคน
- สุขาภิบาลสถานที่





เตรียมในห้องปิด ควบคุม
อุณหภูมิ ไม่ต้องใส่เคมีกัน
บูดเน่า

ภาชนะ food grade

หลักสุขลักษณะบุคคลและสุขาภิบาลสถานที่









มาตรฐาน
สร้างความ
มั่นใจให้ผู้บริโภค





ของสุก ของดิบ วางขายร่วมกัน
โอกาสการปนเปื้อน

สรุป ได้อะไรจากการฟังบรรยาย



RISK ASSESSMENT

It's Not Worth It

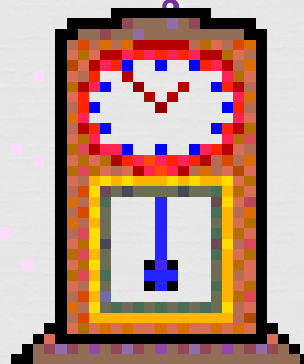
ความเข้าใจความปลอดภัยอาหาร



เข้าใจความเสี่ยงอันตรายจากอาหาร

รู้จักวิธีการจัดการลดความเสี่ยง

บทบาทของกรมปศุสัตว์กับการควบคุมความปลอดภัยสินค้าปศุสัตว์



เฉลยแบบทดสอบ



เลือกซื้อเนื้อสุกร

สารเร่งเนื้อแดง

วิธีเก็บรักษาเนื้อสัตว์

เลือกซื้อเนื้อไก่

เลือกซื้อไข่



Thank
You

สัตวแพทย์หญิงกัญญา อาชายุทธ