

อาหารปลอดภัย..ในตลาดนัดเกษตรกร



ส่วนประกอบของตลาด

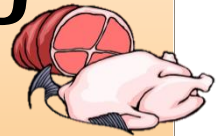
ผัก



ผลไม้



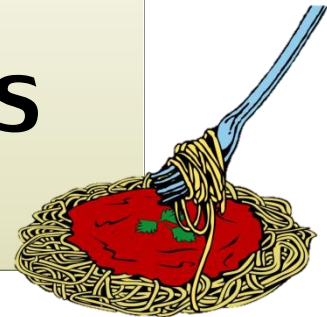
เนื้อสัตว์



อาหารแห้ง/
แปรรูป



ร้านอาหาร



ส่วนประกอบของตลาด





3 ประเด็นหลักที่ต้องรู้

สุขภาพสิ่งแวดล้อม

ความปลอดภัยอาหาร

การคุ้มครองผู้บริโภค

สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม



อาคารสถานที่

ผู้จำหน่าย
สินค้า

คุณภาพ
วัตถุดิบ

สัตว์และแมลง
นำโรค

ภาชนะ-อุปกรณ์

อาคารสถานที่









สถานที่





ဘဏ္ဍာ





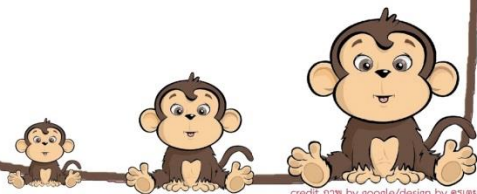


ผู้จำหน่ายสินค้า



มีความรู้

มีสุขภาพดี



credit ภาพ by google/design by ครูเมธ



สวมหมวกมิดชิด

สวมเสื้อมีแขน

เล็บสั้น ไม่สวม
เครื่องประดับ

แต่งกายสะอาด

ใส่รองเท้า
หุ้มส้น

ใส่รองเท้า
หุ้มส้น







การแพร่กระจายเชื้อโรคจากผู้สัมผัสอาหาร







หยุดกินจากทันที



คุณภาพวัตถุดิบ





คุณภาพ & ปลอดภัย



คนไทยในอดีต



















19 17:54









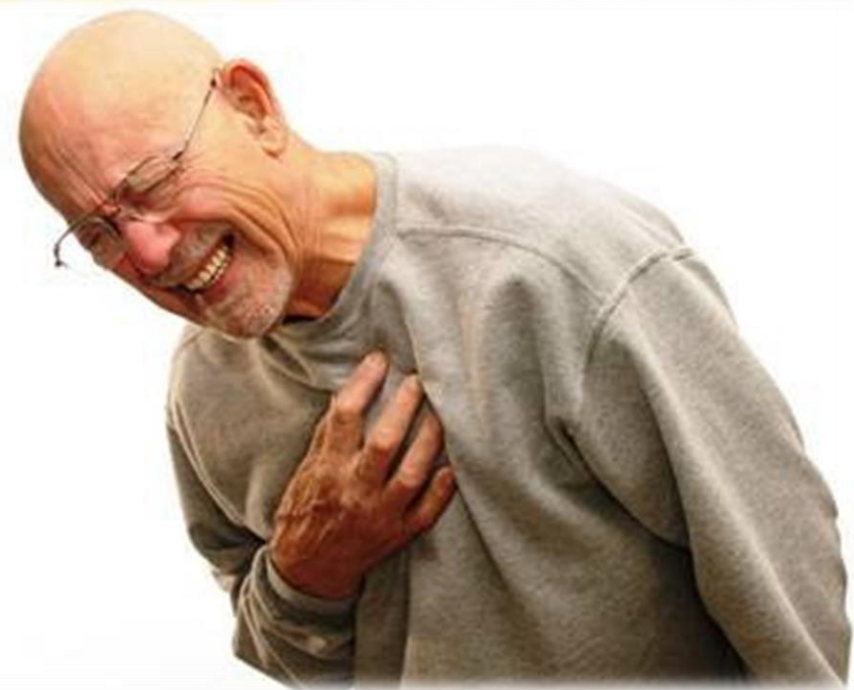
สุดท้ายก็ป่วย



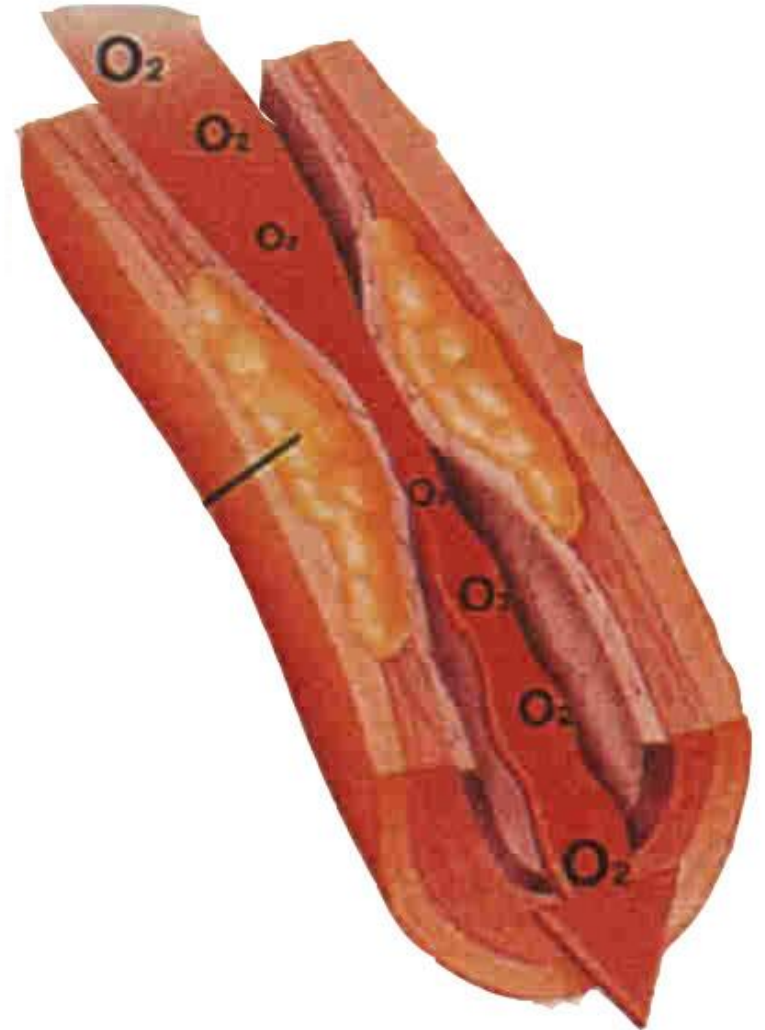
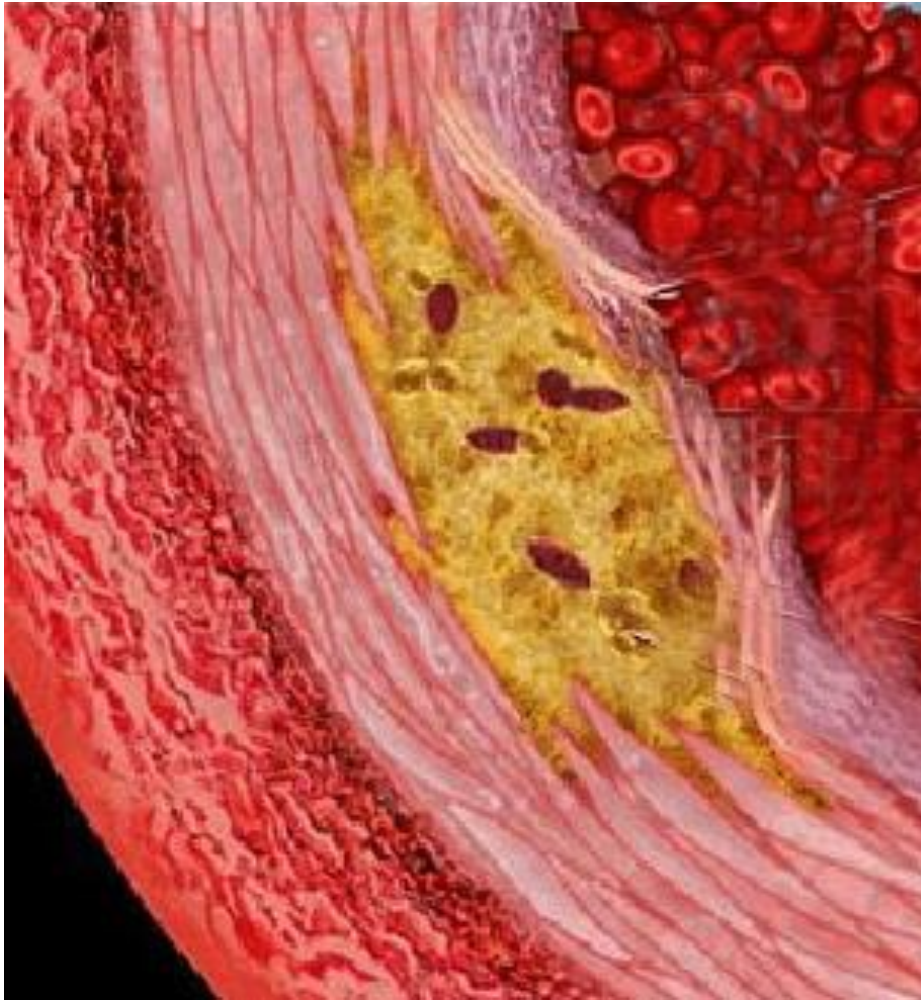
เริ่มต้นทักิน...

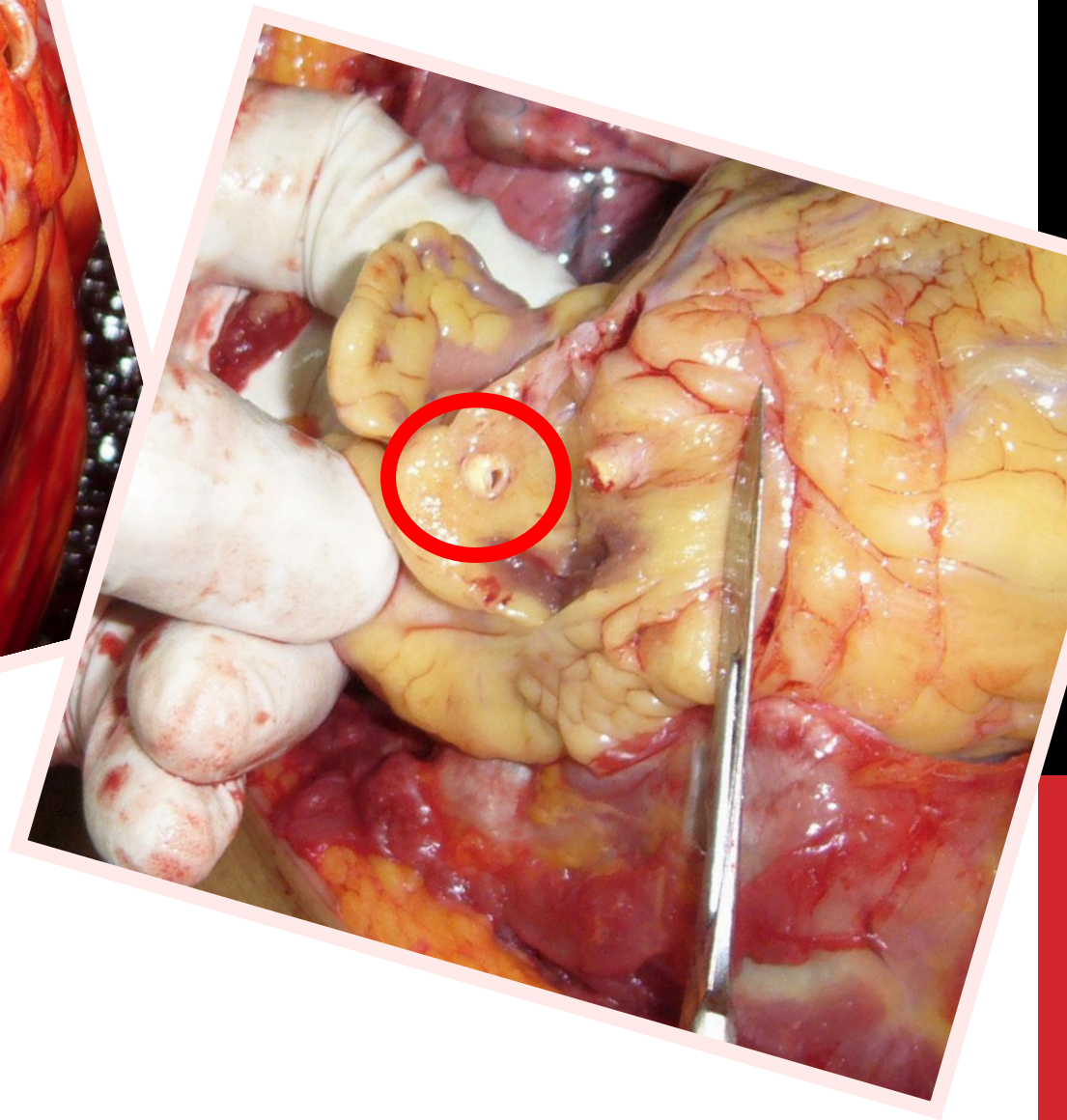
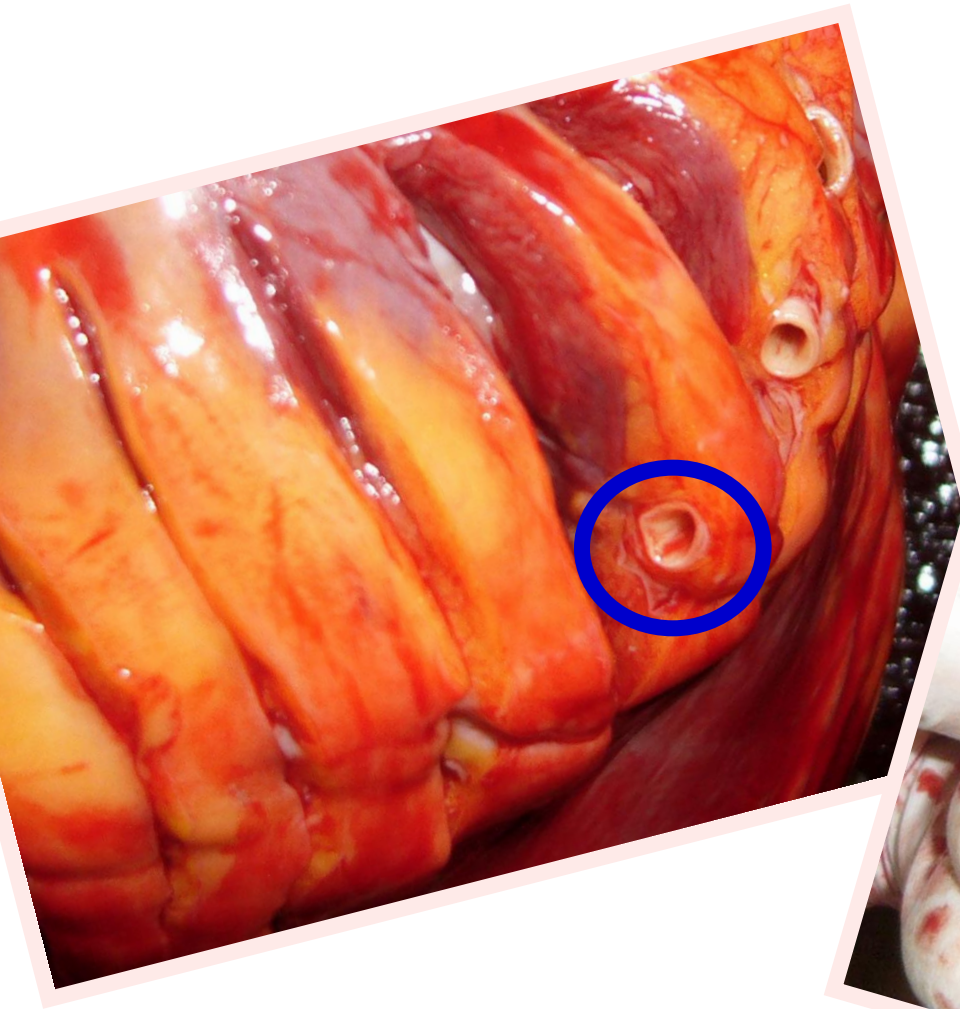
...สิ้นสุดที่ป่วย



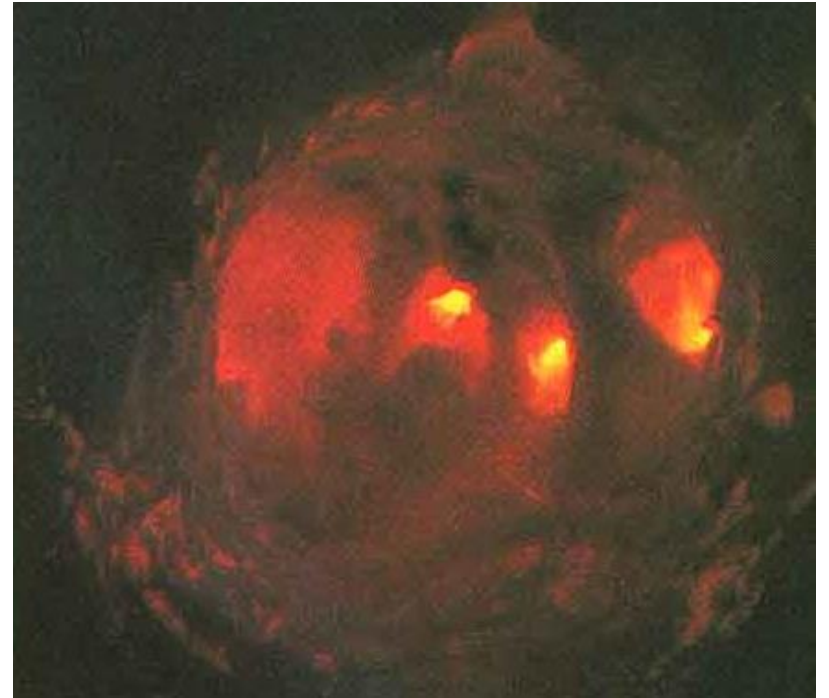


โรคหัวใจและหลอดเลือด

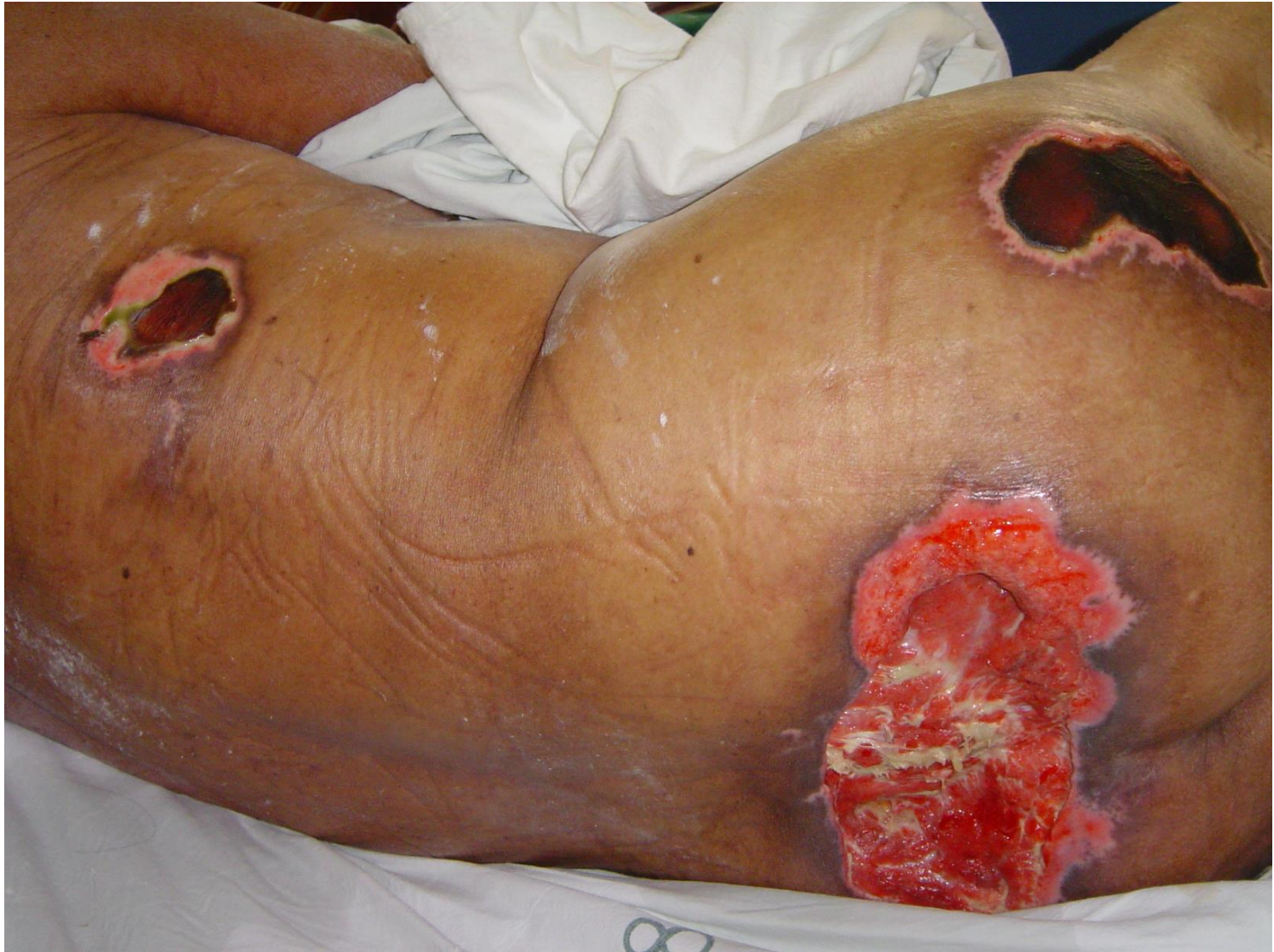




หลอดเลือดแดงแข็งตัว











อาหารจานนี้เสี่ยงกับอะไรบ้าง ?





สารปนเปื้อน ในอาหาร





6 สารปนเปื้อนคาดไม่ถึง!

ในอาหารยิ่งน่ากลัว...



รู้ทันสารปนเปื้อนในอาหาร
(Contaminants)

สารตกค้าง

ยาฆ่าแมลง



รู้กันสารปนเปื้อนในอาหาร
(Contaminants)

กรดซาลิซิลิก
Salicylic Acid

เป็นสารที่ห้ามใช้ในอาหาร
แต่มีการนำสารชนิดนี้ใส่ในน้ำดองผักผลไม้เพื่อ
ให้ดูใสเหมือนใหม่อยู่เสมอ
กระทรวงสาธารณสุขจึงได้กำหนดห้ามนำมา
ใส่เจือปนในอาหาร

สารกันรา

ปัจจุบันยังตรวจพบกรดซาลิซิลิกในอาหารหลายชนิด เช่น แหนม
หมุยอ ผักผลไม้ดองจำพวก มะม่วงดอง ผักกาดดอง มะกอกดอง
มะดันดอง ชিংดอง กุ้งฉ่าย เกี่ยมฉ่าย ไชโป้ และหน่อไม้อัดบีบ
ถ้าผู้บริโภคเข้าไปมาก จะมีอาการอาเจียน หูอื้อ มีไข้และ
อาจถึงตายได้



๓

รู้กันสารปนเปื้อนในอาหาร
(Contaminants)

FORMALIN

ฟอร์มาลีน

ฟอร์มาลีนถูกนำมาใช้แช่ผัก เนื้อสัตว์
และอาหารทะเลสด
เพื่อทำให้อาหารต่างๆ สดอยู่ได้นาน
ไม่เน่าเสียเร็ว



๑

รู้กันสารปนเปื้อนในอาหาร
(Contaminants)

BORAX

สารบอแรกซ์

ใช้ผสมอาหารเพื่อให้มีความเหนียวหรือกรอบ
อาหารที่มักพบว่ามีบอแรกซ์ผสม เช่น ลูกชิ้น หมูยอ
อาหารชุบแป้งทอด กลัวยทอด มันทอด ผัก/ผลไม้ดอง เป็นต้น

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

กำหนดให้บอแรกซ์เป็นวัตถุห้ามใช้ในอาหาร

หากบริโภคเข้าไปจะเกิดอันตราย





รู้กันสารปนเปื้อนในอาหาร
(Contaminants)

สารฟอกขาว

โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (Sodium hydrosulfite)

ถั่วงอกที่ขาวอวบ ผ่าซั้วที่ดูขาวกรอบน่ารับประทาน
มักจะถูกฟอกขาว ด้วยสารฟอกขาว นอกนั้นยังใช้กับ
ทุเรียนกวน หน่อไม้ จิงชอย ขนมะจีน น้ำตาลทราย
หรือสินค้าอาหารอื่นๆ ที่มีสีขาวให้ดูน่ารับประทานและ
ดูใหม่อยู่เสมอ



๖

สารเร่งเนื้อแดง

หมูเนื้อแดง จะเป็นเนื้อหมูที่มีแต่เนื้อล้วนๆ ไม่มีมันเลย ไม่ว่าจะ
ส่วนไหนของหมูก็ตาม เพราะตอนเลี้ยงหมู ผู้เลี้ยงจะให้หมูกิน
สารเคมีที่ชื่อว่าซาลบูตามอล ซึ่งเป็นยาที่ใช้รักษาโรคหอบหืด



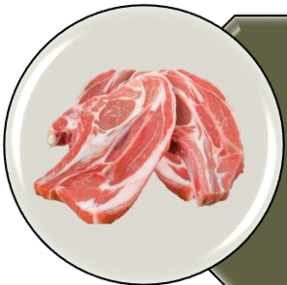
เกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน



ตรวจไม่พบสารปนเปื้อน 4 ชนิด
ฟอร์มาลิน, สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว

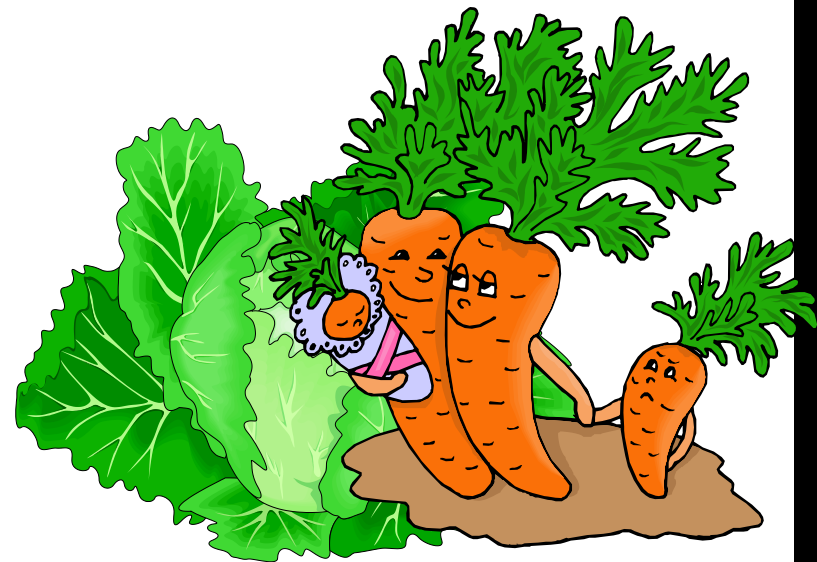


ยาฆ่าแมลงตรวจพบใจเกณฑ์ที่ปลอดภัย



ตรวจไม่พบสารเร่งเนื้อแดง
ในเนื้อหมู.(ส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ)

พืช - ผักปลอดภัย













การลดสารพิษในผัก ผลไม้

ผงฟู 1 ช้อนชา / น้ำ 10 ลิตร	80 - 90 %
น้ำส้มสายชู 1 ช้อนโต๊ะ / 10 ลิตร	45 - 60 %
แช่น้ำนาน	27 - 40 %
ลวกด้วยน้ำร้อน	50 %

ต่างทับทิม

เกลือ

ฆ่าเชื้อโรคและพยาธิ



เนื้อสัตว์ ไข่ ปลอดคภัย



หมูปลดอศภัย







เนื้อสัตว์แปรรูปปลอดภัย





แฮมสะโพกหมูปลอดภัย

- ผลิตจากหมูอนามัย สะอาดและปลอดภัย
- ปลอดสารเร่งเนื้อแดงและยาปฏิชีวนะ
- ไม่ใส่ดินประสีวและโม้เจือสี
- หมักด้วยวิธีธรรมชาติ

57-2-07941-2-005



500 กรัม 120 บาท



PIC·COLLAGE



sompon
สมพร

อาหารแปรรูปปลอดภัย 081-1119221

คุณเชียงหมู มั่นน้อย

ผลิตจากเนื้อหมูที่ปลอดสารเร่งเนื้อแดง

90%มันหมู 10% ไม่ใส่สี ใส่กันเสีย หวานน้อย

เหมาะสำหรับ คนรักสุขภาพ

วิธีทำ นำไปนึ่ง จะทำให้นุ่มอร่อย นำไปทอด ให้ทอดเป็นแท่ง
ให้สีออกเหลืองทอง ใช้ไฟอ่อนในการทอด แล้วจึงนำมาหั่น รับประทาน

ผลิตภัณฑ์ 5 ดาวของจังหวัดเชียงราย

1 เดียวในประเทศไทยที่ไม่มีใครเหมือน

57-2-08941-2-0006

ผลิตตามหลักวิชาการ ถูกหลักอนามัย ปลอดภัยไร้สารพิษ
วิธีเก็บรักษา ถ้าเปิดปากถุงแล้ว ควรเก็บไว้ในช่องแช่แข็งไว้ได้นานโดสเดือน

พบปลาหมึกปนเปื้อนฟอร์มาลินสูงสุด



สารก้นรา



ธรรมชาติ



ใส่สารก้นราและสี







ขนมจีนแป้งมัทธกรรชาชาติ
(ดอนเมือง)
เจ๊ **ควิ๊ก**
เส้นหนึบ
1192-1119000

แป้งข้าวเจ้า 80% แป้งมัน 10% น้ำ 9%
เกลือ 0.1%

ขนมจีน 2 กก. (เจ๊ควิ๊ก)
น้ำหนักสุทธิ 2 กก.

ส่วนประกอบสำคัญโดยประมาณ ผู้ผลิตบจก. บีบี แฟรชฟู้ดส์
234/148 หมู่3 ดอนเมือง กทม.
1. แป้งข้าวเจ้า 80%
2. แป้งมัน 10% 3. น้ำ 9%
4. เกลือป่น 0.1%
5. วัตถุกันเสีย (Ins. 211) 0.1%

วันผลิต 13/06/61
หมดอายุ 19/06/61

10-1-04450-1-0035

8 857115 170232

สารฟอกขาว

ยั้งขาว...

.....ยั้งอันตราย







อาหารใต้







จะเลือกกิน...บะหมี่หยก...หรือ...
บะหมี่ผักบด ก็ตามใจ!!!









เครื่องปรุงรสปลอดภัย



ซีอิ้วขาวสูตร 1



น้ำปลาแท้







น้ำส้มสายชู



กรดมะนาวเทียม



น้ำมันปรุงอาหาร





ไขมันไม่อิ่มตัว

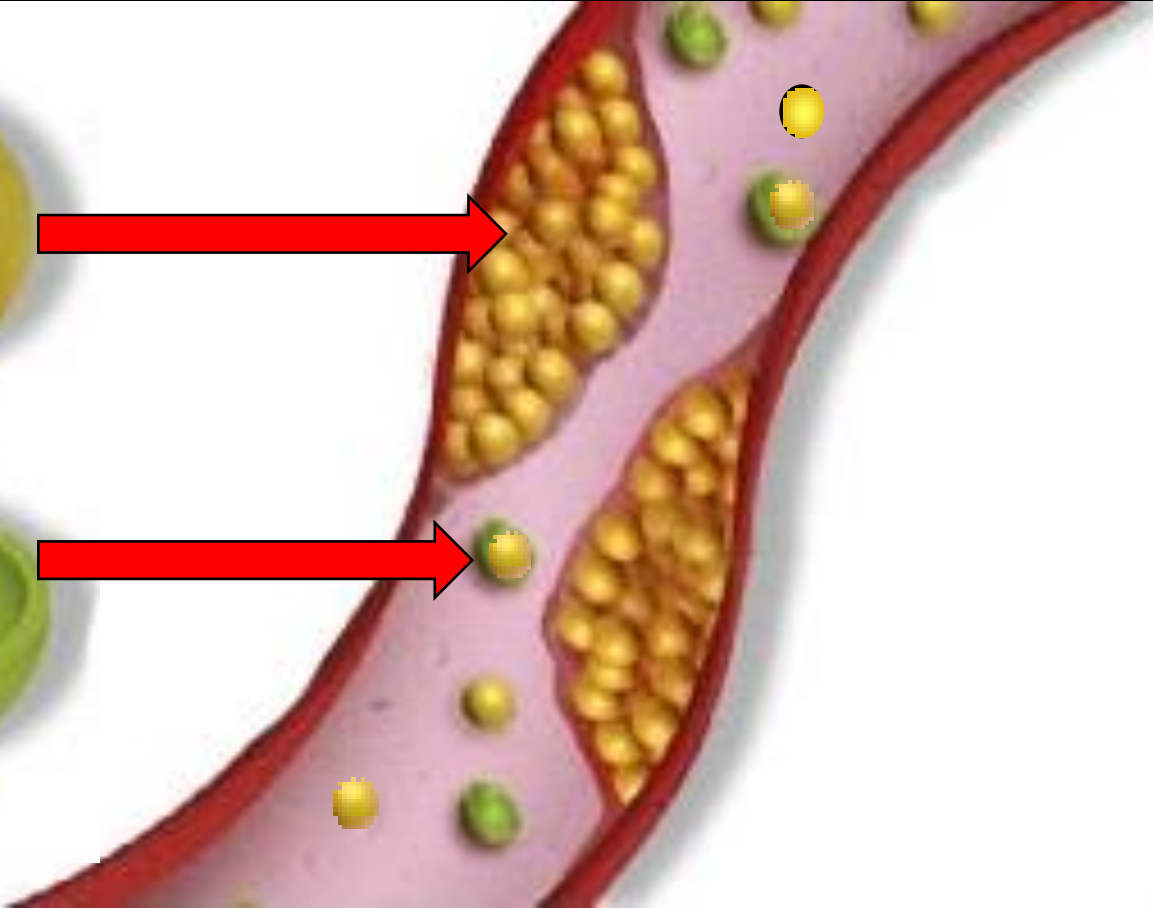


ดี

ไขมันอิ่มตัว



เลว



น้ำมันทอดอาหาร



น้ำมันปาล์ม น้ำมันรำข้าว

ต้องห้ามอ่านนวดาก

น้ำมันดอกทานตะวันผ่านกรรมวิธี

ตรา



Sunflower Oil
100%

วิตามิน **E**
สูงถึง
20%*
(* based Thai RDI)



ตรา

Rice
Bran
Oil

กบ



น้ำมันรำข้าว 100%

**น้ำมันรำข้าวผ่านกรรมวิธี
Refined Rice Bran Oil**

ไม่ใส่สารกันหืน

- ✓ **วิตามินอี - กลุ่มโทโคฟีรอล และโทโคไตรอีนอล**
- ✓ **โอรีซานอล มากกว่า 2,000 ppm.**
- ✓ **ไฟโตสเตอรอล มากกว่า 15,000 ppm.**



มูลนิธิโครงการหลวง
โครงการพัฒนาพื้นที่
บนดอยสูงทางภาคเหนือ
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ร่วมผลิต คู่กันสร้าง

ตรา



น้ำมันข้าวโพดผ่านกรรมวิธี
Refined Corn Oil

สกัดจาก
ข้าวโพด
100%

ปราศจากสารกันหืน



ตรา

USPM



สกัดจากเนื้อปาล์ม
คุณภาพ 100%
COOKING OIL



Refined Palm Olein From Pericarp

ปริมาตรสุทธิ 1 ลิตร

น้ำมันปาล์มโอะเลอินจากเนื้อปาล์มผ่านกรรมวิธี

สกัดจากถั่วเหลือง 100%

น้ำมันถั่วเหลืองผ่านกรรมวิธี

ตรา

อินัน

ห่วงคุณ ห่วงสุขภาพ



ไม่เป็นไข ใส่สะอาด

ปริมาณสุทธิ

CS1



提煉植物油



زيت النخيل بالواسطة للطعام

REFINED PALM OLEIN COOKING OIL
น้ำมันปาล์มโอสันจากเนื้อปาล์มผ่านกรรมวิธี

มีวิตามิน **อี** โทโคไตรอีนอลจากธรรมชาติ

พื้นที่
130
ไร่

ไม่
ใช้

น้ำมันทอดซ้ำ

สารก่อมะเร็งทั้งนั้น



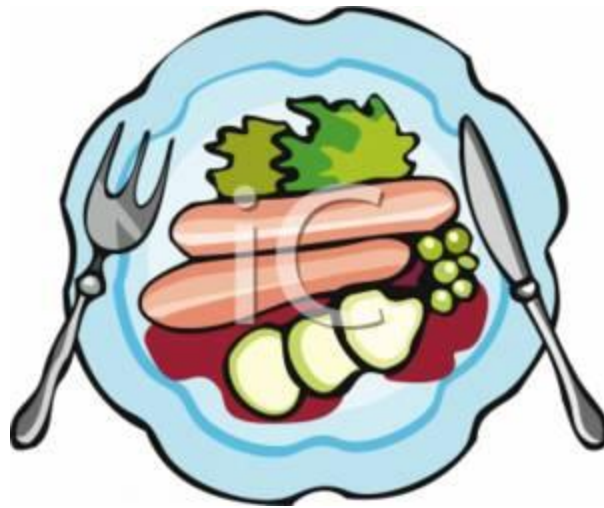
เกลือที่ไม่เค็ม



ผงชูรส มุมมองจากความเป็นจริง

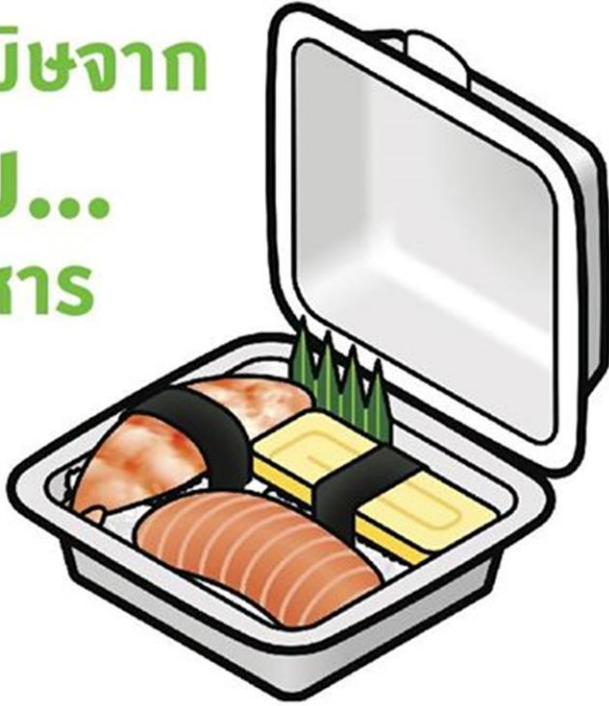


ภาชนะ/อุปกรณ์





สารพิษจาก
โฟม...
สู่อาหาร

























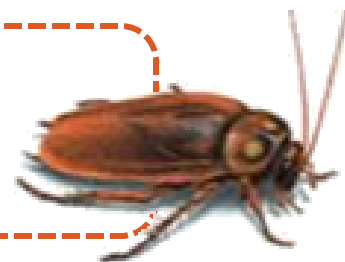
สัตว์/แมลงนำโรค



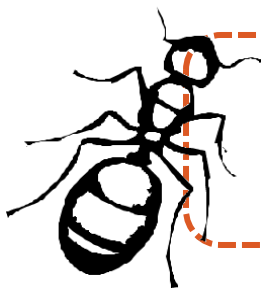


โรคบิด ไทฟอยด์ อหิวาตกโรค

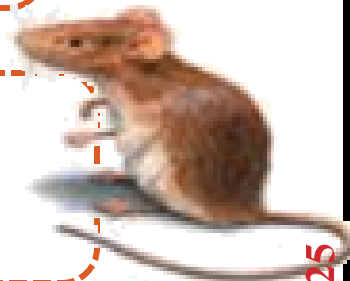
อหิวาตกโรค วัณโรค บิด พยาธิต่างๆโปลิโอ



เกิดเชื้อโรคปนเปื้อนไปสู่อาหาร ก่อให้เกิดอันตราย
ต่อผู้บริโภค



โรคกาฬโรค โรคพิษสุนัขบ้า โรคบิดมีตัว โรคฉี่หนู





การคุ้มครองผู้บริโภค





















จัดบอร์ดความรู้

ผักและผลไม้ตกค้างสารพิษ 2559

เปอร์เซ็นต์การตรวจพบสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างเกินมาตรฐาน

	พริกแดง	100%		ส้มสายน้ำผึ้ง	100%
	กะเพรา	66.7%		ฝรั่ง	100%
	ถั้วผักยาว	66.7%		แก้วมังกร	71.4%
	คะน้า	55.6%		มะละกอ	66.7%
	ผักกาดขาวปลี	33.3%		มะม่วงน้ำดอกไม้	44.4%
	ผักบุ้งจีน	22.2%		แตงโม	0%
	มะเขือเทศ	11.1%			
	แตงกวา	11.1%			
	มะเขือเปราะ	0%			
	กะหล่ำปลี	0%			



เก็บตัวอย่างผัก 10 ชนิด และผลไม้ 6 ชนิด ในเขตกรุงเทพมหานคร/ปริมณฑล เชียงใหม่ และอุบลราชธานีเมื่อวันที่ 16-18 มีนาคม พ.ศ. 2559 จำนวนรวม 138 ตัวอย่าง จากตลาดค้าส่งและโมเดิร์นเทรด ส่งวิเคราะห์แบบ MRPS ซึ่งสามารถวิเคราะห์หazard สารพิษตกค้างได้กว่า 450 ชนิด ที่ห้องปฏิบัติการในประเทศอังกฤษซึ่งได้การรับรอง ISO/IEC 17025:2005 โดย UKAS

เครือข่ายผู้ผลิตอาหารปลอดภัย รพ.เชียงรายประชานุเคราะห์

✓ เครื่องปรุงรสปลอดภัย ✓ หมักธรรมชาติ ✓ ไม่เจือสี
✓ ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ✓ ไม่ใส่ผงชูรส ✓ ไม่มีสารก่อมะเร็ง (สาร 3- MCPD)





NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD

บริษัท นอร์ทเทคนฟู๊ด จำกัด

- ✓ เครื่องปรุงรสปลอดภัย
- ✓ หมักธรรมชาติ ไม่เจือสี
- ✓ ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่ผงชูรส
- ✓ ไม่มีสารก่อมะเร็ง (สาร 3- MCPD)



ซีอิ๊วหมักธรรมชาติ
Organic ไม่ใส่ สารกันเสีย
 น้ำตาลและผงชูรส 200 ซีซี **65-**

ซอสถั่วเหลือง **Organic** **65-**
 ไม่ใส่ สารกันเสีย น้ำตาลและ
 พงชูรส 200 ซีซี

สัญลักษณ์ที่ ควรรู้จัก



กระทรวงสาธารณสุข
Ministry of Public Health



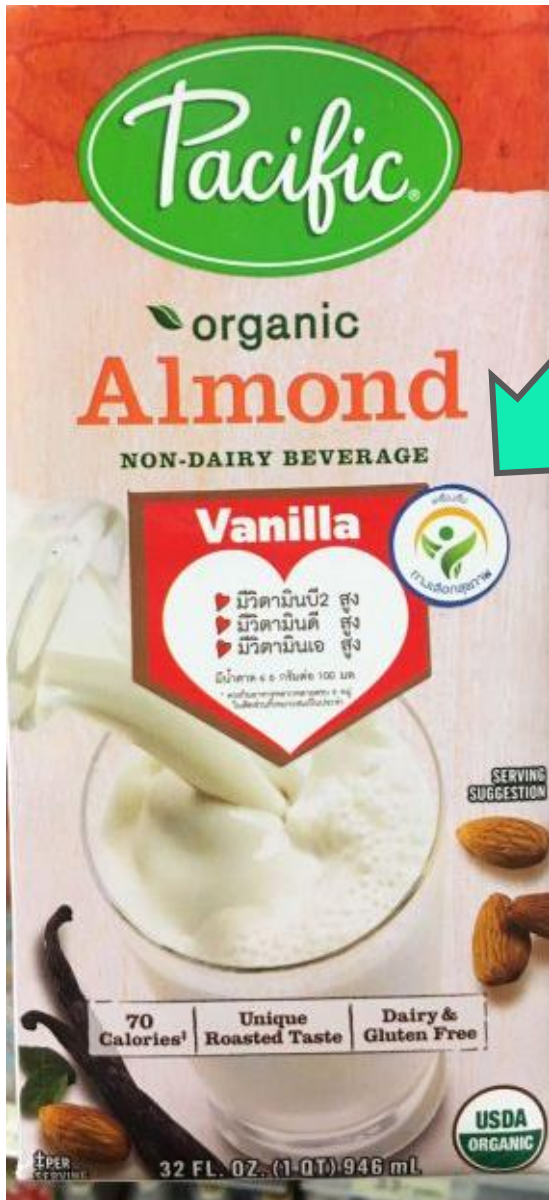
อาหารปลอดภัย





ทางเลือกสุขภาพ





THANK
YOU

