

คำนำ

หนังสือคู่มือการตรวจสอบเพ้าะวังสารฟอร์มาลีนปนเปื้อนในอาหารฉบับนี้ เป็นหนังสือที่เครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และคณะอนุกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค พบส. เกสัชกรรม จังหวัดขอนแก่น ได้จัดทำขึ้นเพื่อเป็นเครื่องมือในการตรวจสอบเพ้าะวังสารฟอร์มาลีนปนเปื้อนในอาหาร โดยได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ทางคณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือคู่มือฉบับนี้จะประโยชน์แก่เจ้าหน้าที่ ผู้ปฏิบัติงานทั้งภาครัฐและท้องถิ่น รวมถึงภาคีเครือข่ายภาคประชาชนที่จะร่วมมือกันตรวจสอบเพ้าะวังและป้องกันความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้น ตลอดจนช่วยให้ประชาชนได้รับความปลอดภัยจากการบริโภคมากยิ่งขึ้น

คณะผู้จัดทำ

24 เมษายน 2557

สารมัตถ์

เรื่อง	หน้า
ฟอร์มาลีน.....พิษร้ายเหนือความอรรอย	3
จะรู้ได้อย่างไรว่าอาหารมีฟอร์มาลีนปนเปื้อนอยู่หรือไม่	7
ระบบการชำระล้างและจัดการปนเปื้อนฟอร์มาลีนในอาหาร	10
มาตรการทางกฎหมาย	13
รูปแบบการจัดการปัญหาในพื้นที่ด้วยภาคีเครือข่าย	15
แบบบันทึกการตรวจชำระล้างสารฟอร์มาลีนปนเปื้อนในอาหาร	16
แบบบันทึกการเก็บตัวอย่างอาหาร	17
แบบบันทึกการยึดอาหาร	18
แบบบันทึกการอายัดอาหาร	19

ฟอร์มาลีน พิษร้ายเหนือความอรรอย

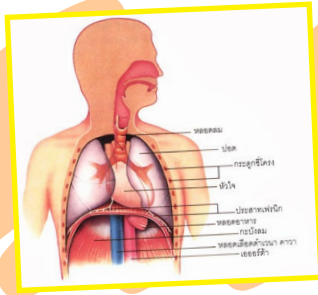
อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตของเรา ใครเลยจะคิดว่าจากอาหารที่คนเรารับประทานกันเป็นประจำทุกวันดีคืนดีจะมีการใส่สารเคมีต่างๆไปในอาหารเพื่อหวังผลกำไรโดยไม่คำนึงถึงอันตรายที่จะเกิดขึ้นกับผู้บริโภค โดยเฉพาะอย่างยิ่งในอาหารทะเลที่มักพบ “สารฟอร์มาลีน” หรือที่ชาวบ้านเรียกกันติดปากว่า “ยา凍ศพ”

ฟอร์มาลีน (Formalin) หรือสารละลายฟอร์มาลดีไฮด์ (Formaldehyde) เป็นสารละลายใส ไม่มีสี กลิ่นฉุน มีฤทธิ์กัดกร่อน มีค่าความเป็นกรดต่างประมาณ 2.8-4.0 ซึ่งมีฤทธิ์ทำลายการทำงานของเซลล์ในร่างกาย หากร่างกายได้รับฟอร์มาลีนในปริมาณต่ำ ร่างกายจะสามารถกำจัดได้ แต่หากได้รับในปริมาณที่สูงขึ้นถึง 30 - 60 มิลลิกรัม (2 - 4 ช้อนโต๊ะ) หรือมีความเข้มข้นมากขึ้น ฟอร์มาลีนจะเปลี่ยนรูปเป็นกรดฟอร์มิก (Formic acid) ซึ่งมีฤทธิ์ทำลายเซลล์ในร่างกาย ทำให้เซลล์ตาย ฟอร์มาลีนมีพิษต่อระบบต่างๆเกือบทั่วทั้งร่างกาย

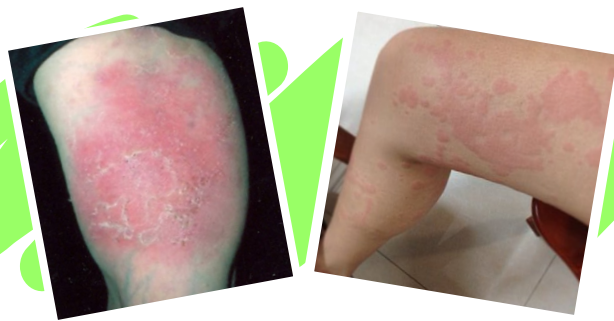


พิษต่อระบบทางเดินหายใจ หากได้รับไอระเหยของฟอร์มาลดีไฮด์ แม้ในปริมาณต่ำ จะทำให้หลอดลมบวม แสบจมูก เจ็บคอ ไอ หายใจไม่ออก ปอดอักเสบ น้ำท่วมปอด ถ้าสูดดมเข้าไปมาก ๆ จะทำให้น้ำท่วมปอด จนหายใจไม่ออก แน่นหน้าอกและตายใน

ที่สุด อาการเหล่านี้อาจเกิดขึ้นหลายชั่วโมงหลังจากได้รับสารโดยไม่มีอาการเจ็บปวดเลยก็ได้ หากได้รับปริมาณน้อยเป็นเวลานานจะมีอาการไอและหายใจติดขัดเพราะหลอดลมอักเสบ เป็นต้น



พิษต่อผิวหนัง เมื่อผิวหนังได้สัมผัสฟอร์มาลิน จะทำให้เกิดผื่นคัน เป็นผื่นแดงเหมือนลมพิษ จนถึงผิวหนังไหม้เปลี่ยนเป็นสีขาวได้



พิษต่อระบบทางเดินอาหาร เมื่อรับประทานอาหารที่ปนเปื้อนฟอร์มาลินในปริมาณ 60-90 มิลลิลิตร (4-6 ช้อนโต๊ะ) จะทำให้ปวดศีรษะอย่างรุนแรง หัวใจเต้นเร็ว แน่นหน้าอก ปากและคอแห้ง คลื่นไส้อาเจียน ถ่ายท้อง ปวดท้องอย่างรุนแรง ภาวะอาหารอักเสบ เกิดแผลในกระเพาะอาหาร หากได้รับสารนี้โดยการบริโภค จะเกิดอาการ

พิษโดยเฉียบพลัน ซึ่งอาการมีตั้งแต่ปวดท้องอย่างรุนแรง อาเจียน อุจจาระร่วง ปัสสาวะไม่ออก หหมดสติ ถ้าปล่อยทิ้งไว้อาจเสียชีวิตเพราะระบบหมุนเวียนเลือดล้มเหลว



อาหารที่มักตรวจพบฟอร์มาลิน ได้แก่ สไลนาง (ผ้าขี้ริ้ว) และอาหารทะเลสด เช่น ปลาหมึกกรอบ(ปลาหมึกแช่ต่างหรือปลาหมึกเย็นตาโพ) ปลาหมึกสด กุ้ง ปลาหมึก และในปี 2557 มีการตรวจพบสารฟอร์มาลินในผักสดต่างๆ ได้แก่ ชিংหิ้นฝอย กระชาย หั่นฝอย เห็ดฟาง เห็ดนางฟ้า เห็ดหอมสด และถั่วฝักยาว



จากข้อมูลการตรวจสารปนเปื้อนในอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นของหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารในเขตบริการสุขภาพที่ 7 และ 8 ในปีงบประมาณ

2554-2556 (วันที่ 1 ตุลาคม 2553 ถึง 31 กันยายน 2556) มีการตรวจพบสารฟอร์มาลีน ในอาหารสดเป็นประจำทุกปี โดยอาหารที่พบการปลอมปนมากที่สุด 3 ลำดับแรก ได้แก่ สไลบนาง (ผักชีรีว้าว) ปลาหมึกกรอบ และปลาหมึกสด ตามลำดับ



จะรู้ได้อย่างไรว่าอาหารมี ฟอร์มาลีนปนเปื้อนหรือไม่

1. การสังเกตลักษณะทางกายภาพ

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ให้สังเกตว่าหากถูกแสงแดด หรือลมเป็นเวลานาน แล้วยังคงอยู่ก็ไม่ควรซื้อ



ผักสดและผลไม้ ที่มีลักษณะแข็ง เคี้ยว กรอบหรือสดผิปกติ และผักหรือผลไม้ ให้ดมที่ใบ หรือหักก้านดม หรือดมที่ผล ว่ามีกลิ่นแสบจมูกหรือไม่ ถ้ามีแสดงว่ามีฟอร์มาลีนปนเปื้อน



อาหารทะเล ต้องวางจำหน่ายในน้ำแข็งตลอดเวลา ที่สำคัญต้องล้างอาหารให้สะอาดก่อนการปรุงเสมอ ปลา หรือกุ้ง เนื้อแข็งแต่บางส่วนเปื่อยยุ่ย ไม่ควรซื้อมาประกอบอาหาร เนื่องจากอาจจะได้รับอันตรายจากฟอร์มาลีนที่ปนเปื้อนมาได้



2. การทดสอบด้วยชุดทดสอบสารฟอร์มาลีนในอาหาร

การตรวจสอบทางกายภาพเป็นวิธีการเบื้องต้นในการเลือกซื้ออาหารเพื่อให้ร่างกายปลอดภัยจากการได้รับสารฟอร์มาลีน นอกจากนั้นเพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในการเลือกซื้อมากขึ้น ผู้บริโภคสามารถตรวจสอบได้โดยใช้ชุดทดสอบฟอร์มาลีนในอาหาร ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดยผู้สนใจสามารถสั่งซื้อชุดทดสอบได้ที่องค์การเภสัชกรรม เลขที่ 78/1 ถนนพระรามที่ 6 ราชเทวี กรุงเทพฯ 10400 โทรศัพท์ 0 2644 8850 (โทรฟรี) ซึ่งมีจำหน่ายในราคากล่องละ 18 บาท โดย 1 กล่องมี 1 ชุดทดสอบซึ่งใช้ทดสอบสารฟอร์มาลีนในอาหารได้ 1 ตัวอย่างส่วนวิธีการทดสอบก็สามารถทำง่ายๆได้ด้วยตนเอง ดังนี้

1. เติมน้ำแช่อาหารที่สงสัยลงในขวดสารทดสอบที่ 1 ให้ได้ความสูงของของเหลวประมาณ 1/3 ของขวด (หากไม่มีน้ำแช่อาหาร แต่สงสัยว่าอาหารนั้นจะผ่านการแช่ฟอร์มาลีนมา ให้ใช้น้ำสะอาดรินผ่านอาหารในปริมาณไม่ต้องมาก พยายามล้างให้ได้ในบริเวณมากเท่าที่ทำได้แทน) ปิดฝาขวดเขย่าจนสารทดสอบในขวดละลายจนหมด

2. ถ่ายของเหลวในขวดทดสอบที่ 1 ลงใส่ในขวดทดสอบที่ 2 ปิดฝาขวดและเขย่าเล็กน้อย

3. ถ่ายของเหลวจากขวดสารทดสอบที่ 2 ลงในขวดสารทดสอบที่ 3 จนหมด แล้วรีบปิดฝาขวดแกว่งเบาๆให้ของเหลวเข้ากัน จากนั้นสังเกตสีที่เกิดขึ้น การแปลผลถ้ามีสีที่เกิดขึ้นตั้งแต่สีชมพู ไปจนถึงสีแดง แสดงว่ามีสารฟอร์มาลีน อยู่ในน้ำแช่อาหาร



ระบบการเฝ้าระวังและจัดการการปนเปื้อนฟอร์มาลินในอาหาร

เนื่องด้วยในระบบของห่วงโซ่อาหารเกี่ยวข้องตั้งแต่ กระบวนการผลิต การนำเข้า การกระจายสินค้า การจำหน่าย และการบริโภค ดังนั้นในการเฝ้าระวังควรดำเนินการเฝ้าระวังให้ครอบคลุมทั้งระบบตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ จนถึงปลายน้ำ ดังนี้



สำหรับการดำเนินการเพื่อเฝ้าระวังการปนเปื้อนสารฟอร์มาลินในพื้นที่ ที่มีตลาดที่เกี่ยวข้องในระบบของการเฝ้าระวัง ได้แก่

1. อาสาสมัครสาธารณสุข (อสม.) มีบทบาทหน้าที่ในการทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบฟอร์มาลิน จากสถานที่จำหน่ายในพื้นที่ เช่น ตลาด แผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้านขายของชำ รถเร่ขายอาหาร ฯลฯ และรายงานผลการตรวจสอบโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพระดับตำบล หากอาสาสมัครสาธารณสุข(อสม.)ตรวจพบสถานการณ์ปัญหาที่รุนแรง หรือตรวจพบอาหารที่ปนเปื้อนฟอร์มาลินในปริมาณที่มาก หรือมีการกระจายอย่างแพร่หลายในพื้นที่ ให้แจ้งโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพระดับตำบลทันที

2. โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพระดับตำบล มีบทบาทในการตรวจสอบเฝ้าระวังสารปนเปื้อนในอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น และรวบรวมข้อมูลผลการดำเนินการจากพื้นที่รายงานสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ นอกจากนั้นควรนำเสนอสถานการณ์ปัญหาแก่คณะกรรมการอาหารปลอดภัยในระดับตำบล เพื่อบูรณาการร่วมกันในการแก้ไขปัญหาในพื้นที่โดยงบประมาณของกองทุนหลักประกันสุขภาพระดับท้องถิ่น(กองทุนสุขภาพตำบล)

3. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น มีบทบาทในการตรวจสอบเฝ้าระวังสารปนเปื้อนในอาหารจากสถานที่จำหน่ายในเขตพื้นที่ เช่น ตลาด แผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้านขายของชำ รถเร่ขายอาหาร ฯลฯ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น การจัดหาชุดทดสอบสารปนเปื้อนการประสานงานกับหน่วยงานสาธารณสุขเพื่อป้องกันและจัดการปัญหา การจัดทำโครงการหรือข้อตกลงร่วมกันในท้องถิ่น เพื่อไม่ให้มีการจำหน่ายอาหารที่ปนเปื้อนสารฟอร์มาลินในชุมชน



4. สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ มีบทบาทในการรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากหน่วยงานในพื้นที่ เพื่อประเมินสถานการณ์ปัญหา รายงานข้อมูลให้คณะกรรมการอาหารปลอดภัยระดับอำเภอเพื่อบูรณาการงานร่วมกัน และรายงานสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

5. โรงพยาบาล(โรงพยาบาลชุมชน โรงพยาบาลทั่วไป โรงพยาบาลศูนย์) มีบทบาทในงานบริการด้านวิชาการแก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและชุมชน การจัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงานในระดับอำเภอ การตรวจสอบเฝ้าระวังสารปนเปื้อนในอาหารจากสถานที่จำหน่ายในเขตพื้นที่ เช่น ตลาด แผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้านขายของชำ รถเร่ขายอาหาร ฯลฯ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น การจัดหาชุดทดสอบสารปนเปื้อน การวิเคราะห์และประเมินสถานการณ์ปัญหาในพื้นที่ การจัดทำโครงการเพื่อขับเคลื่อนอาหารปลอดภัย

6. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด มีบทบาทในการวางแผนงาน วิเคราะห์ ประเมินสถานการณ์ปัญหา การบูรณาการภาคีเครือข่ายเพื่อพัฒนาและจัดการปัญหา การจัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงานในระดับจังหวัดการเผยแพร่ความรู้และประชาสัมพันธ์ การสื่อสารสังคม การขับเคลื่อนร่วมกับภาคีเครือข่ายทั้งในและนอกพื้นที่



มาตรการทางกฎหมาย

ฟอร์มาลีน (Formalin) หรือ ฟอร์มัลดีไฮด์ (Formaldehyde) หรือน้ำยาดองศพ เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 151 (พ.ศ. 2536) เรื่องกำหนดวัตถุที่ห้ามในอาหาร เพื่อจำหน่ายหรือผู้จำหน่ายอาหารที่ปนเปื้อนฟอร์มาลีน จะมีความผิดตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ดังนี้

1. ความผิดฐานฝ่าฝืนประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ออกตามมาตรา 6(5) มีโทษตามมาตรา 47 ปรับไม่เกินสองหมื่นบาท
2. ความผิดฐานจำหน่ายและผลิตเพื่อจำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา 26(1) ฝ่าฝืน มาตรา 25(1) มีโทษตามมาตรา 58 จำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

สำหรับการดำเนินการตรวจเฝ้าระวังอาหารในตลาดสด มีแนวทางการดำเนินการตาม Compliance Policy กรณีการดำเนินการตรวจเฝ้าระวังอาหารในตลาดสด ดังนี้

กรณีที่พบการกระทำความผิดครั้งที่ 1

: ผู้จำหน่ายอาหารที่ปนเปื้อนฟอร์มาลีน

- กรณีที่แจ้งแหล่งผลิต หรือแหล่งซื้อให้ตักเตือนและระงับการจำหน่าย สอดส่องและสืบสวนให้ถึงผู้ผลิต

- กรณีไม่แจ้งแหล่งผลิตและแหล่งซื้อ ให้ดำเนินคดีผู้จำหน่ายและระงับการจำหน่าย

: ผู้ผลิตอาหารที่ปนเปื้อนฟอร์มาลีน ให้ดำเนินคดีตามกฎหมาย โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นและเก็บตัวอย่างส่งวิเคราะห์ยืนยันผล ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ กรณีที่พบการกระทำความผิดครั้งต่อไป

ผู้จำหน่ายและผู้ผลิต ให้ดำเนินคดีตามกฎหมาย โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นและเก็บตัวอย่างส่งวิเคราะห์ยืนยันผล ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์

ใครบ้างที่มีอำนาจในการดำเนินคดีตามกฎหมาย

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้กำหนดให้เจ้าหน้าที่ดังต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ. 2522 ให้พนักงานเทศบาลนคร พนักงานเทศบาลเมือง พนักงานเทศบาลตำบลใน 75 จังหวัดยกเว้นกรุงเทพมหานคร ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ในเขตเทศบาลนคร เทศบาลเมือง หรือเทศบาลตำบล เฉพาะสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาดที่หรือทางสาธารณะ ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 ที่อยู่ในเขตเทศบาลนคร เทศบาลเมือง หรือเทศบาลตำบลนั้นๆ แต่ไม่รวมถึงสถานที่ผลิต นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ดูแลรับผิดชอบ

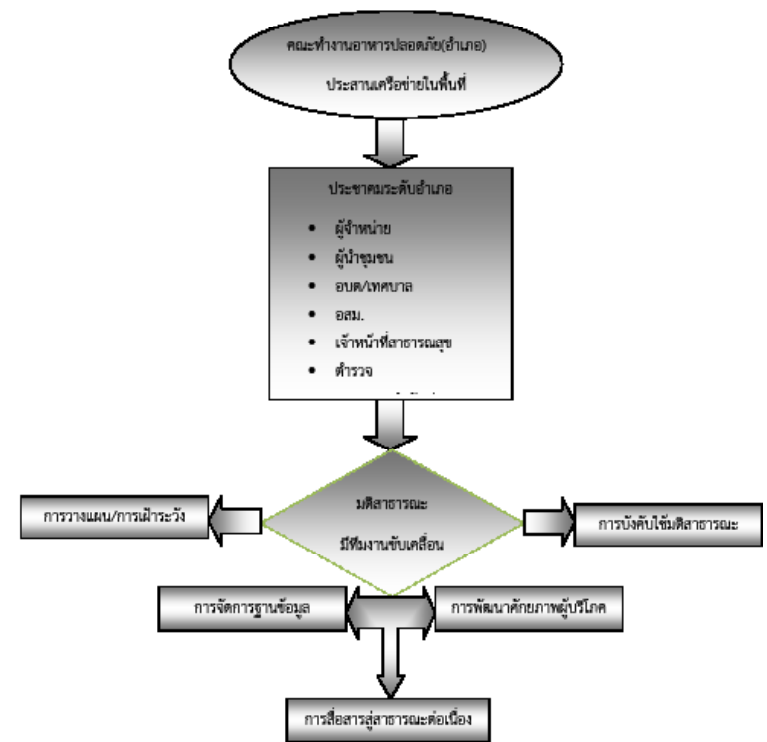
- (1) ปลัดเทศบาล
- (2) รองปลัดเทศบาล
- (3) ผู้อำนวยการสำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
- (4) ผู้อำนวยการกองการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
- (5) หัวหน้ากองสาธารณสุข
- (6) หัวหน้าฝ่ายบริหารงานสาธารณสุข
- (7) หัวหน้าฝ่ายงานสาธารณสุขและอนามัยสิ่งแวดล้อม
- (8) หัวหน้าฝ่ายบริการและส่งเสริมอนามัย
- (9) นักบริหารงานสาธารณสุข
- (10) เกสัชกร
- (11) นักวิชาการสาธารณสุข
- (12) นักวิชาการสุขาภิบาล
- (13) พยาบาลวิชาชีพ
- (14) พยาบาลเทคนิค
- (15) เจ้าพนักงานสุขาภิบาล ตั้งแต่ระดับ 3 ขึ้นไป
- (16) เจ้าพนักงานเภสัชกรรม ตั้งแต่ระดับ 3 ขึ้นไป
- (17) เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน ตั้งแต่ระดับ 3 ขึ้นไป



รูปแบบการจัดการปัญหาในพื้นที่ด้วยภาคีเครือข่าย

ในการจัดการปัญหาฟอรัมาลินปนเปื้อนในอาหารด้วยระบบการเฝ้าระวัง และมาตรการทางกฎหมาย ฯลฯแล้ว เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัยอย่างยั่งยืน การทำให้ปัญหาเหล่านี้ลดลงหรือหมดไปจะต้องได้รับความร่วมมือจากบุคคลที่เกี่ยวข้องในระบบตั้งแต่ผู้ซื้อ ผู้ขาย และ ผู้บริโภค โดยมีเจ้าหน้าที่สาธารณสุขและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเข้ามามีบทบาทเพื่อสนับสนุน ควบคุมกำกับ และปรับเปลี่ยนพฤติกรรมผู้ขาย เพื่อให้จำหน่ายอาหารที่ปลอดภัยสู่ผู้บริโภค และเผยแพร่ข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหารที่ปลอดภัยสู่สาธารณะ

กระบวนการประชาคมในพื้นที่เป็นรูปแบบหนึ่งในการจัดการปัญหาในพื้นที่อย่างยั่งยืน โดยประกอบด้วยหลายหน่วยงานและองค์กร



หมายเหตุ รูปแบบการจัดการดำเนินการที่แตกต่างกับออกไปจากบริบทของแต่ละพื้นที่

แบบประเมินความพร้อมด้านสุขภาพก่อนเริ่มปฏิบัติงาน

วันที่สอบปี _____

ชื่อรับทราบผล _____ ชื่อผู้ประสานงาน _____

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน _____ หมู่ที่ _____ ตำบล _____ อำเภอ _____ จังหวัด _____

ตำแหน่ง _____ อำเภอ _____ จังหวัด _____ เบอร์ติดต่อ _____

ตัวอย่าง	ผลการตรวจ	แหล่งที่มาของอาหาร	ใบเสร็จ/ใบส่งของ
_____	<input type="checkbox"/> พบ <input type="checkbox"/> ไม่พบ	<input type="checkbox"/> ที่ร้านค้า _____ <input type="checkbox"/> ที่ห้องเย็น _____ <input type="checkbox"/> อื่นๆ _____ ชื่อผู้เก็บของที่ _____ หมู่ที่ _____ ตำบล _____ _____ อำเภอ _____ จังหวัด _____ เบอร์ติดต่อ _____	<input type="checkbox"/> มี <input type="checkbox"/> ไม่มี อื่นๆ _____
_____	<input type="checkbox"/> พบ <input type="checkbox"/> ไม่พบ	<input type="checkbox"/> ที่ร้านค้า _____ <input type="checkbox"/> ที่ห้องเย็น _____ <input type="checkbox"/> อื่นๆ _____ ชื่อผู้เก็บของที่ _____ หมู่ที่ _____ ตำบล _____ _____ อำเภอ _____ จังหวัด _____ เบอร์ติดต่อ _____	<input type="checkbox"/> มี <input type="checkbox"/> ไม่มี อื่นๆ _____
_____	<input type="checkbox"/> พบ <input type="checkbox"/> ไม่พบ	<input type="checkbox"/> ที่ร้านค้า _____ <input type="checkbox"/> ที่ห้องเย็น _____ <input type="checkbox"/> อื่นๆ _____ ชื่อผู้เก็บของที่ _____ หมู่ที่ _____ ตำบล _____ _____ อำเภอ _____ จังหวัด _____ เบอร์ติดต่อ _____	<input type="checkbox"/> มี <input type="checkbox"/> ไม่มี อื่นๆ _____

ข้อมูลการดำเนินการ (เพิ่มเติม)

งานนี้ฉันได้ผลร่วมกับเพื่อน _____

(_____) (_____)

เพื่อน _____

(_____) (_____)

บันทึกการสัมภาษณ์

สถานที่

วันที่

วันที่ เวลา

สัมภาษณ์กับ

.....

ตำแหน่ง

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

จำนวน

.....

.....

ชื่อ

(.....)

ชื่อ

(.....)

ชื่อ

(.....)

หนังสือคำขอขาน

เลขที่

วันที่ เดือน พ.ศ.

วันนี้อร่าประจวบ นายนางนางสาว

พนักงาณเจ้าพนักงานที่

อาศัยสำนักงานเลขที่ 43 แห่งกระทรวงมหาดไทย พ.ศ. 2522 ได้ดำเนินการตรวจและออกใบสำคัญ
ไว้บน มีให้ทำหนังสือขอขานเจ้าพนักงานที่สังกัดขอขานเพื่อประกอบพิธีกรรม

เจ้าพนักงาน เลขที่บัตรประชาชน

เป็นคู่ครองบุตร เลขที่ใบสูติบัตร ตั้งอยู่เลขที่ หมู่ที่

ครอบครัว ตำบล อำเภอ จังหวัด

โพศศัพท์ ได้ปรึกษากฎหมายให้สามารถขานขานไปได้

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

จับกุม รายการ ในการตรวจครั้งนี้ พนักงาณเจ้าพนักงานที่ดำเนินการตรวจและออกใบสำคัญราชการข้างต้น ปีได้ทำ
ให้พิธีขอขานของเจ้าพนักงานที่อยู๋ในสถานที่ตั้งบ้านเลขที่ และดำเนินการให้พิธีขอขานร่วมกับเจ้าพนักงานที่สังกัด
เป็นเจ้าพนักงานที่สังกัดที่และขอขานที่ขอขานที่

ขอชื่อ คู่กับบุตรชายชื่อ พนักงาณเจ้าพนักงานที่

(.....) (.....)

ขอชื่อ พนักงาณเจ้าพนักงานที่ พนักงาณเจ้าพนักงานที่

(.....) (.....)

ขอชื่อ พยาน พยาน

(.....) (.....)

คณะผู้จัดทำ

เครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

คณะอนุกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค

พบส.เภสัชกรรม จังหวัดขอนแก่น

ภญ.กนกพร

ธัญมณีนลิน

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดขอนแก่น

ภญ.วีรยา

ลาอุปชิต

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดขอนแก่น

ภญ.รัตติกาล

แสนเย็น

รพ.ขอนแก่น

ภญ.อุบล

ศิริพลพิวัฒน์

รพ.มัญจาคีรี

ภญ.ณัฐกานต์

วีระพาคินทร์

รพ.สิรินธร

ภก.ศาสตรา

สารสมัคร

รพ.อุบลรัตน์





สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข

คู่มือ

การตรวจสอบเผ่าระจั้ง สารฟอร์มาลีนปนเปื้อนในอาหาร



เครือข่ายคัมครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
คณะอนุกรรมการคัมครองผู้บริโภค พบส.เกษตรกรรม จังหวัดขอนแก่น



คู่มือการตรวจสอบเฝ้าระวังสารฟอร์มาลินปนเปื้อนในอาหาร

พิมพ์ครั้งที่ 1 เมษายน 2557

จำนวนพิมพ์ 500 เล่ม

ผลิตโดย เครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดในเขตตะวันออกเฉียงเหนือ

คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค พบส.เกษตรกรรม จังหวัดขอนแก่น

พิมพ์ที่ บริษัท เพ็ญพรินตัง จำกัด