

## คู่มือการเก็บตัวอย่างอาหารหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารกลุ่ม ๒

### Mobile Unit ๒

ชุดทดสอบอาหาร ยาและเครื่องสำอางชนิดเบื้องต้น (test kit) ที่หน่วยเคลื่อนที่ใช้ในการวิเคราะห์

(ด้านเคมี)

- |                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| ๑. สารบอแรกซ์      | ๕. สารโพล่า         |
| ๒. สารฟอร์มัลลิน   | ๑๐. สารเร่งเนื้อแดง |
| ๓. สารกันรา        | ๑๑. สเตียรอยด์      |
| ๔. สารฟอกขาว       | ๑๒. ไฮโดรควิโนน     |
| ๕. สารฆ่าแมลง      | ๑๓. กรดวิตามินเอ    |
| ๖. กรดแอสคอร์บิก   | ๑๔. โปรทแอมโมเนีย   |
| ๗. ปริมาณกรดน้ำส้ม | ๑๕. ไอโอดีน         |
| ๘. สีสังเคราะห์    |                     |

(ด้านจุลินทรีย์)

๑. SI-๒
๒. Membrane Filtration
๓. Pettifilm

หมายเหตุ : การวิเคราะห์ทุกวิธีเป็นการวิเคราะห์เบื้องต้น บอกได้เพียงว่า*ไม่พบสารปนเปื้อน* หรือ *มีแนวโน้มว่าพบสารปนเปื้อน* เท่านั้น ตัวอย่างที่วิเคราะห์แล้วพบว่า*มีแนวโน้ม*จะพบสาร ปนเปื้อน  
จะต้องส่งศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เพื่อยืนยันผลอีกครั้ง

จำนวนตัวอย่างที่วิเคราะห์ต่อ ๑ วัน

การวิเคราะห์	จำนวนตัวอย่าง/ วัน	วิธีการเก็บตัวอย่างเพื่อส่งวิเคราะห์
๑. สารบอแรกซ์ (B)	๕๐	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ทุกชนิด เช่น หมูบด ลูกชิ้น เนื้อปลาบด ฯลฯ <b>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๑๐ กรัม</b>
๒. สารฟอรัมาลิน (F)	๓๐	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็นอาหารทะเล ผักผลไม้สด เครื่องในสัตว์ เห็ดทุกชนิด เช่น ปลาหมึกกรอบ ปลาหมึกสด กุ้งสด หอย ฯลฯ <b>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๑๐ กรัม</b>
๓. สารกันรา (S)	๕๐	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็นอาหารทะเล ผักผลไม้สด เครื่องในสัตว์ เห็ดทุกชนิด เช่น ปลาหมึกกรอบ ปลาหมึกสด กุ้งสด หอย ฯลฯ <b>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๑๐ กรัม</b>
๔. สารฟอกขาว (H)	๖๐	เก็บตัวอย่างอาหารที่มีลักษณะที่เป็นสีขาว เช่น ถั่วงอก ยอดมะพร้าวอ่อน กระจ่างซอย จิงซอย เส้นก๋วยเตี๋ยว ฯลฯ <b>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๑๐ กรัม</b>
๕. สารฆ่าแมลง (GT)	๑๐๐	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็น ผักผลไม้ทุกชนิด ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๒๐๐ กรัม เนื้อสัตว์ ตากแห้ง ปลาไร้พริกตากแห้ง ฯลฯ <b>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๒๐ กรัม</b>
๖. กรดแอสซึเร	๑๐	ตัวอย่างอาหารที่เก็บคือ น้ำส้มสายชู <b>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๑๐ ml</b>
๗. ปริมาณกรดน้ำส้ม	๑๐	ตัวอย่างอาหารที่เก็บคือ น้ำส้มสายชู <b>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๑๐ ml</b>
๘. สีสังเคราะห์	๑๐	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็น เนื้อสัตว์ที่มีแนวโน้มในการใส่สีทุกชนิด เช่น กุ้งแห้ง ฮอทดอก <b>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๑๐ กรัม</b>

การวิเคราะห์	จำนวนตัวอย่าง/ วัน	วิธีการเก็บตัวอย่างเพื่อส่งวิเคราะห์
๕. สารโพลาร์(น้ำมันทอด ซ้ำ) (Polar)	๑๐	เก็บตัวอย่างน้ำมันทอดอาหารแบบท่วม เช่น น้ำมันทอดไก่ น้ำมันทอดปาตองไก่ น้ำมันทอดเฟรนฟราย ฯลฯ <u>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๒๐ ml โดยควร</u> <u>เก็บใส่ขวดสีชา ไม่ควรแช่ตู้เย็นมา และต้องระบุด้วยว่าเป็น</u> <u>น้ำมันทอดอะไรมา</u>
๑๐. สารเร่งเนื้อแดง	๑๐	เก็บตัวอย่างเนื้อหมูบริเวณเนื้อแดง ไม่มีชั้นไขมันแทรก <u>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๒๐๐</u> <u>กรัม</u>
๑๑. สเตียรอยด์	๑๐	เก็บตัวอย่าง ยาแผนโบราณ ชนิด แคปซูล ลูกกลอน หรือ ชนิดน้ำ <u>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง</u> <u>คือ ชนิดเม็ด ๕ เม็ด , ชนิดน้ำ ๑๐ ml</u>
๑๒. ไฮโดรควิโนน	๑๐	เก็บตัวอย่างเครื่องสำอางที่สงสัย <u>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่ง</u> <u>วิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๕ กรัม</u> <u>(ต้องเป็นเครื่องสำอางที่ไม่อยู่ในประกาศเครื่องสำอางห้ามใช้)</u>
๑๓. กรดวิตามินเอ	๑๐	เก็บตัวอย่างเครื่องสำอางที่สงสัย <u>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่ง</u> <u>วิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๕ กรัม</u> <u>(ต้องเป็นเครื่องสำอางที่ไม่อยู่ในประกาศเครื่องสำอางห้ามใช้)</u>
๑๔. พรอทแอมโมเนีย	๑๐	เก็บตัวอย่างเครื่องสำอางที่สงสัย <u>ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่ง</u> <u>วิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๕ กรัม</u> <u>(ต้องเป็นเครื่องสำอางที่ไม่อยู่ในประกาศเครื่องสำอางห้ามใช้)</u>
๑๕. ไอโอดีน (I)	๑๐	เก็บตัวอย่างเกลือในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายปริมาณขั้นต่ำ <u>ที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๑๐๐ กรัม</u>

ข้อเสนอแนะ

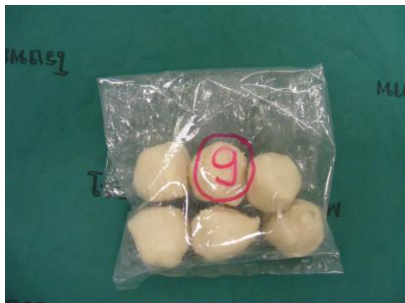
๑. การเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อส่งวิเคราะห์โดยหน่วยเคลื่อนที่ ฯ ควรบรรจุตัวอย่างในถุงพลาสติกที่มีเบอร์ (หมายเลข) กำกับ และรัดปากถุงด้วยหนังยางเพื่อป้องกันไม่ให้ตัวอย่างอาหารหกเลอะเทอะและปะปนกัน (๑ ตัวอย่าง / ๑ เบอร์ / ๑ ถุง)
๒. กรอกรายละเอียดของตัวอย่างอาหารที่ส่งตรวจให้เรียบร้อยลงในแบบฟอร์มการเก็บตัวอย่าง และนำส่งมาพร้อมกับตัวอย่างอาหารทุกครั้ง ดังนี้

รายละเอียด	ตัวอย่าง
ลำดับ	๑
ชื่อผู้จำหน่าย	นางผักกาด สะอาดดี
ชื่อตัวอย่าง	ลูกชิ้นหมู

หากตัวอย่างที่ส่งตรวจเป็นน้ำมันทอดซ้ำ ต้องระบุชนิดการทอดอาหารมาด้วย เช่น น้ำมันทอดกล้วย น้ำมันทอดลูกชิ้น

๑. ตัวเลขที่เขียนกำกับไว้บนถุงตัวอย่าง ต้องตรงกันกับในแบบฟอร์มการเก็บตัวอย่าง
๔. กรณีที่กรอกรายละเอียดของตัวอย่างไม่ครบ จะไม่ทำการตรวจวิเคราะห์ให้

### ตัวอย่างการเก็บอาหารที่ถูกต้อง





แบบฟอร์มเก็บตัวอย่างยาสมุนไพร  
หน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารกลุ่ม ๒

สถานที่เก็บตัวอย่าง.....วันที่.....

ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

ลำดับ	ตัวอย่าง	ชื่อผู้ประกอบการ	รายละเอียดตัวอย่าง	การวิเคราะห์หาสารสเตียรอยด์	
				DEX	PEN
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					

แบบฟอร์มเก็บตัวอย่างเครื่องสำอาง  
 หน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารกลุ่ม ๒

สถานที่เก็บตัวอย่าง.....วันที่.....

ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ตัวอย่าง	รายละเอียดตัวอย่าง	กรด วิตามินเอ	ไฮโดร ควิโนน	ปรอท แอมโมเนีย	หมายเหตุ
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							

