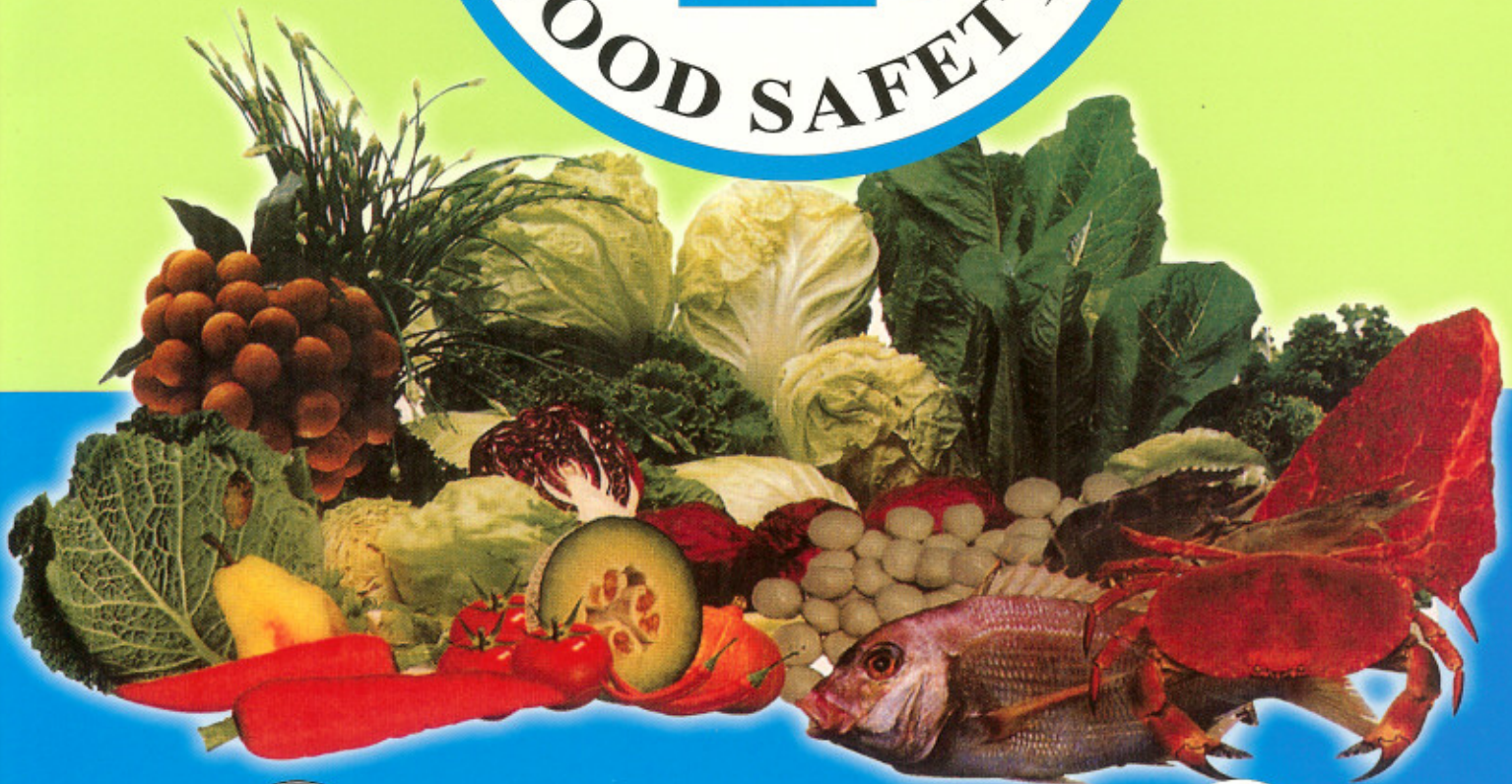


# คู่มือรับรอง ความปลอดภัยด้านอาหาร (FOOD SAFETY)



กระทรวงสาธารณสุข





## บทนำ

อาหารมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อสุขภาพ การมีสุขภาพดีของประชาชนถือเป็นปัจจัยพื้นฐาน ที่สำคัญในการดำรงชีวิตและการพัฒนาประเทศ การส่งเสริมให้ทุกคนมีสุขภาพดี ไม่เกิดการเจ็บป่วย เป็นสิ่งที่รัฐต้องให้การสนับสนุน โดยอาหารที่ประชาชนบริโภคนั้นต้องปลอดภัยปราศจากเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ หรือการปนเปื้อนจากเชื้อโรคทางเดินอาหาร รวมทั้งสารเคมีอันตราย ดังนั้นเพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย จึงต้องมีระบบการดูแลควบคุมตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยอาหารที่ผลิตทุกขั้นตอนตลอดห่วงโซ่อาหาร (Food chain) ตั้งแต่วัตถุดิบ (การเพาะปลูก / เพาะเลี้ยง) การผลิต การแปรรูป การจัดจำหน่าย จนถึงผู้บริโภค หรือที่กล่าวกันว่า จากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร (From farm to table) หรือ จากฟาร์มสู่ช้อน (From farm to fork) ทั้งนี้มาตรการที่นำมาใช้ในการควบคุมต้องมีความเท่าเทียมกับมาตรฐานสากล ซึ่งอยู่บนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ เช่น การใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Sanitary and Phytosanitary : SPS) เป็นต้น

คู่มือเล่มนี้ เป็นเอกสารที่ปรับปรุงแก้ไข เพิ่มเติม จาก คู่มือ โครงการ "สุขภาพดี เริ่มที่อาหารปลอดภัย" (Safe Food Good Health) เพื่อให้สอดคล้องกับแผนการดำเนินงานความปลอดภัยด้านอาหาร ของกระทรวงสาธารณสุข ที่ประกาศเมื่อวันที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ. 2546 สำหรับใช้เป็นแนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการที่เข้าร่วม "โครงการความปลอดภัยด้านอาหาร" (Food Safety) ของกระทรวงสาธารณสุข อีกทั้งใช้เป็นแนวทางปฏิบัติสำหรับเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานในการดำเนินการรับรองสถานประกอบการเพื่อนำไปสู่การมอบประกาศนียบัตร "อาหารปลอดภัย" (Food Safety) ของกระทรวงสาธารณสุข และคณะผู้ดำเนินการจัดทำหวังว่า คู่มือเล่มนี้จะเป็นส่วนหนึ่งที่ช่วยให้ "โครงการความปลอดภัยด้านอาหาร" ของกระทรวงสาธารณสุข สามารถดำเนินการได้ครอบคลุมทั่วประเทศ และส่งผลให้แผนงานความปลอดภัยด้านอาหาร บรรลุเป้าหมาย ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย บรรลุเป้าหมายสู่การเป็น อาหารปลอดภัย เมืองไทยแข็งแรง (Healthy Thailand) ต่อไปในอนาคต

กระทรวงสาธารณสุข

มีนาคม 2549



## วิสัยทัศน์

1. เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย
2. เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งในการกำกับดูแลเฟ้าระวังอาหารที่ผลิตและบริโภค ครอบคลุมอาหารทุกประเภทที่จำหน่ายในประเทศ ให้มีความปลอดภัย ส่งเสริมการมีสุขภาพดีของประชาชน และนำไปสู่การเป็นครัวอาหารของโลก
3. เพื่อกระตุ้นให้ทุกฝ่ายตื่นตัว มีจิตสำนึกร่วมรับผิดชอบ ในการผลิตและจำหน่ายอาหารที่มีความปลอดภัย
4. เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการปรับแนวคิดใหม่ในการแข่งขันด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร
5. เพื่อสนับสนุนให้ผู้ประกอบการที่มีความตั้งใจจะผลิตอาหารที่ปลอดภัยมีคุณภาพ มีโอกาสประกาศตนเองให้ผู้บริโภคทราบ
6. เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้ออาหารที่ปลอดภัยได้จากแหล่งจำหน่ายที่มีเครื่องหมายตราสัญลักษณ์ "อาหารปลอดภัย" (Food Safety)
7. เพื่อส่งเสริม พัฒนา และยกระดับการผลิตหรือจำหน่ายอาหารทุกพื้นที่ตั้งแต่แผงลอย ร้านค้า ตลาดสด ร้านอาหาร และซูเปอร์มาร์เก็ต ให้มีคุณภาพปลอดภัยมากขึ้น
8. เพื่อสนับสนุนโครงการตลาดสดน่าซื้อ (Healthy Market) และ โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ของกระทรวงสาธารณสุข
9. เพื่อให้ระบบความปลอดภัยด้านอาหารมีส่วนช่วยสนับสนุนโครงการส่งเสริมการท่องเที่ยวในเขตส่งเสริมการท่องเที่ยวของประเทศไทย
10. เพื่อกระจายงานให้พื้นที่ ทั้งหน่วยงานภาครัฐ หน่วยงานภาคท้องถิ่นในส่วนกลาง และส่วนภูมิภาค และภาคเอกชน ร่วมมือกันดูแลความปลอดภัยของอาหารในพื้นที่ของตนเอง





## แนวทางการดำเนินงาน

1. ประชุมประสานแผน แนวทางการดำเนินงาน และประชาสัมพันธ์โครงการให้ผู้ที่เกี่ยวข้องทราบ ได้แก่ เจ้าหน้าที่สาธารณสุข สถานีอนามัย ศูนย์บริการสุขภาพชุมชน องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล อาสาสมัครหมู่บ้าน ชมรมผู้ประกอบการ ชมรมผู้บริโภค เป็นต้น
2. ณรงค์ความปลอดภัยของอาหารทางสื่อต่าง ๆ และนำรณปฏิบัติการณ์เคลื่อนที่ของกระทรวงสาธารณสุขออกไปตรวจอาหารที่ตลาดสด ห้างร้าน โดยเริ่มเน้นจุดที่มีความเสี่ยงหรือจำหน่ายอาหารจำนวนมาก
3. เจ้าหน้าที่ทุกหน่วยงานในพื้นที่ตรวจคุณภาพอาหารในร้านจำหน่ายอาหารแต่ละประเภท
4. จัดทำสื่อรณรงค์เพื่อให้ประชาชนเกิดความตื่นตัว ตระหนักในการเรียกร้องสิทธิเพื่อให้ได้รับอาหารที่ปลอดภัย และชักนำให้ผู้ประกอบการเข้าร่วมโครงการความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อผลิตอาหารที่ปลอดภัยและขอรับรอง "อาหารปลอดภัย" (Food Safety)
5. ในกรณีที่เจ้าหน้าที่ออกไปสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารมาตรวจสอบสารปนเปื้อน เช่น บอแรกซ์ (ผงกรอบ) ยาฆ่าแมลง สารฟอกขาว สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) สารฟอร์มัลลิน (น้ำยาดองศพ) สารเร่งเนื้อแดง (กลุ่มเบต้าอะโกนิสต์) เป็นต้น และแนะนำให้ผู้ประกอบการสมัครเข้าร่วมโครงการความปลอดภัยด้านอาหาร หากผลการตรวจสอบครั้งแรกไม่พบสารปนเปื้อน เจ้าหน้าที่จะมอบป้ายกระดาษป้ายอาหารปลอดภัย (Food Safety) กระทรวงสาธารณสุข แก่ผู้ประกอบการเป็นการชั่วคราว แสดงว่าอยู่ในขั้นตอนการตรวจประเมิน และดำเนินการต่อตามหลักเกณฑ์ และการให้เครื่องหมายรับรอง "อาหารปลอดภัย" (Food Safety) (ตามหนังสือคู่มือหน้า 1) หากผู้ประกอบการไม่สมัครเข้าร่วมโครงการความปลอดภัยด้านอาหาร ตรวจสอบพบสารปนเปื้อน และตรวจวิเคราะห์ยืนยันผลทางห้องปฏิบัติการแล้ว จะถูกดำเนินคดีตามกฎหมายต่อไป



# สารบัญ

## หน้า

บทนำ.....	ก
วัตถุประสงค์.....	ข
แนวทางการดำเนินงาน.....	ค
หลักเกณฑ์และการให้เครื่องหมายรับรอง.....	1
คำแนะนำสำหรับเจ้าหน้าที่.....	7
สรุปขั้นตอนการขอรับรองอาหารปลอดภัย.....	8
ตารางที่ 1 รายการตรวจวิเคราะห์.....	9
ตารางที่ 2 อัตราค่าใช้จ่ายอื่น ๆ.....	13
ตารางที่ 3 แบบฟอร์มการตรวจร้านจำหน่ายอาหาร F 10 00 004.....	14
ตารางที่ 4 แบบฟอร์มตารางปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ F 10 00 007.....	15
ตารางที่ 5 ปริมาณตัวอย่างที่ต้องเก็บ.....	16
เอกสารแนบท้าย 1 แบบฟอร์มใบสมัคร F 10 00 003.....	17
เอกสารแนบท้าย 2 ตัวอย่างใบประกาศนียบัตร.....	19
เอกสารแนบท้าย 3 การสงวนสิทธิ์ของเครื่องหมายโครงการ.....	21
ชุดทดสอบอาหาร 22 ชนิด.....	22



## หลักเกณฑ์และการให้เครื่องหมายรับรอง "อาหารปลอดภัย" (FOOD SAFETY)

### 1. ขอบข่ายการรับรอง

กระทรวงสาธารณสุขได้มอบหมายให้กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) หรือหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายจากกระทรวงสาธารณสุข ให้การรับรอง และให้เครื่องหมายตราสัญลักษณ์ (Logo) "อาหารปลอดภัย" (Food Safety) แก่ผู้ประกอบการที่จำหน่ายอาหารโดยมีหลักเกณฑ์ดังนี้

1.1 ผู้ประกอบการต้องมีแหล่งจำหน่ายอาหารแน่นอน แบ่งเป็นประเภทต่าง ๆ ได้ดังนี้

1.1.1 ซูเปอร์มาร์เก็ตในห้างสรรพสินค้า

1.1.2 ตลาดสด, ตลาดนัดที่มีจุดจำหน่ายประจำ, ร้านค้า, ร้านขายของชำ, แผงลอย

1.1.3 ภัตตาคาร, ร้านอาหาร, สโมสรร, ฯลฯ

1.2 ประเภทอาหารที่ให้การรับรองจะเป็นอาหารทั่วไปที่ไม่มีเลขทะเบียน อย. กำกับ ได้แก่

1.2.1 อาหารสด

1.2.2 อาหารแปรรูป

1.2.3 อาหารปรุงจำหน่าย

1.3 ประเภทสารเคมีและจุลินทรีย์ที่จะให้การรับรองอาหารตามข้อ 1.2 มีดังนี้

1.3.1 สารบอแรกซ์, ยาฆ่าแมลง, สารฟอกขาว, สารกันรา (กรดซาลิซิลิก), สารฟอรัมาลิน (น้ำยาดองศพ), สารเร่งเนื้อแดง (กลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ เช่น Salbutamol, Clenbuterol), คลอแรมเฟนิคอล, ไนโตรฟูแรน และจุลินทรีย์

1.3.2 รายการอื่น ให้อ่านตารางที่ 1 หน้า 9





## 2. ขั้นตอนการขอรับรอง

### 2.1 การเข้าร่วมโครงการ

2.1.1 เจ้าของสถานประกอบการ (ซูเปอร์มาร์เก็ต, ภัตตาคาร, ร้านค้า, ตลาดสด) หรือผู้รับมอบอำนาจให้ดำเนินการในกิจการจำหน่ายอาหารตามขอบข่ายดังกล่าว ข้างต้น กรอกใบสมัครเข้าร่วมโครงการ ตามแบบฟอร์ม F 10 00 003 ใน เอกสารแนบท้าย 1 (หน้า 17) พร้อมทั้งแนบแผนที่ตั้งของผู้ประกอบการ

### 2.2 สถานที่ยื่นใบสมัคร

#### 2.2.1 ส่วนกลาง

ยื่นใบสมัครที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, กรมอนามัย, กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี และ สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

#### 2.2.2 ส่วนภูมิภาค

ยื่นใบสมัครที่ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด, เทศบาล และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่

### 2.3 การตรวจสอบที่และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร

เจ้าหน้าที่ตรวจความครบถ้วนของเอกสารใบสมัครแล้ว แจ้งนัดวันตรวจสอบที่และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารมาตรวจตามวัตถุประสงค์ที่ยื่นขอการรับรอง โดยดำเนินการต่อไปนี้

#### 2.3.1 ตรวจสอบสุ่มลักษณะทั่วไป

กระทรวงสาธารณสุข หรือหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายจากกระทรวงสาธารณสุข ดังกล่าวแล้ว จะส่งคณะเจ้าหน้าที่ไปตรวจสอบสุ่มลักษณะทั่วไป ณ สถานประกอบการ ได้แก่ การดูแลความสะอาดของสถานที่ปรุงอาหารและสถานที่จำหน่าย การบรรจุ การเก็บรักษาอาหารไว้รอจำหน่าย ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในตารางที่ 3 (หน้า 14)



### 2.3.2 การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตามวัตถุประสงค์ที่ขอรับรอง ตามปริมาณตัวอย่างที่กำหนดไว้ในตารางที่ 5 (หน้า 16) และดำเนินการตรวจวิเคราะห์อาหาร ดังนี้

2.3.2.1 อาหารที่สามารถตรวจวิเคราะห์ได้ด้วยชุดทดสอบ เช่น บอแรกซ์ อาจดำเนินการในรถเคลื่อนที่ (Mobile unit) ของกระทรวงสาธารณสุข หรืออาจนำมาตรวจในห้องปฏิบัติการโดยใช้ชุดทดสอบอาหารก็ได้

2.3.2.2 อาหารที่ต้องตรวจวิเคราะห์ด้วยวิธีทางห้องปฏิบัติการ เช่น สารเร่งเนื้อแดง ให้เก็บตัวอย่างเพื่อส่งไปยังห้องปฏิบัติการของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ หรือหน่วยอื่นที่มีศักยภาพพร้อมที่จะตรวจวิเคราะห์ได้

### 2.4 เกณฑ์การตัดสิน

กระทรวงสาธารณสุข หรือหน่วยงานที่ได้รับมอบหมาย ดำเนินการตรวจทางด้านสุขลักษณะทั่วไป ตามเกณฑ์กำหนดในตารางที่ 3 (หน้า 14) ของสถานที่ปรุง, จำหน่าย, เก็บรักษา และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ณ สถานประกอบการ เพื่อตรวจสอบสารปนเปื้อน จำนวน 3 ครั้ง ติดต่อกัน (เดือนละครั้ง) ถ้าผลการตรวจทางด้านสุขลักษณะทั่วไป หรือสารปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์อาหารที่ขอรับรอง ไม่ผ่านเกณฑ์ติดต่อกัน 3 ครั้ง จะต้องเริ่มดำเนินการใหม่ตั้งแต่ต้น จนกว่าจะผ่านเกณฑ์ 3 ครั้ง ต่อเนื่องกัน จึงจะถือว่าผ่านเกณฑ์การตัดสิน

### 2.5 การให้ใบรับรอง

เมื่อผลการตรวจวิเคราะห์อาหารและข้อมูลด้านสุขลักษณะของสถานที่ปรุง, จำหน่าย, เก็บรักษาอาหาร ผ่านเกณฑ์กำหนดและอาหารที่จำหน่ายมีคุณภาพความปลอดภัยตามที่กำหนด ทั้ง 3 ครั้งต่อเนื่องแล้ว กระทรวงสาธารณสุข จะออกใบประกาศนียบัตรและป้ายทองเครื่องหมาย "อาหารปลอดภัย" (FOOD SAFETY) ให้ผู้ประกอบการตามรายการอาหารที่ยื่นขอรับรอง ถ้าร้านอาหารในศูนย์อาหาร ได้ผ่านเกณฑ์กำหนดทั้งหมดทุกร้าน ทางกระทรวงสาธารณสุข จะออกใบรับรองในภาพรวมของศูนย์อาหารหรือห้างสรรพสินค้านั้นได้





## 2.6 การใช้ข้อมูลการรับรองจากหน่วยราชการอื่นเข้าร่วมในการรับรอง

ในกรณีที่อาหารบางชนิดได้มีการรับรองบางรายการจากหน่วยราชการอื่นอยู่แล้ว กระทรวงสาธารณสุข จะใช้ผลการรับรองนั้นประกอบกับรายการอื่นที่กำหนดในตารางที่ 1 (หน้า 9) เช่น เนื้อหมู ถ้าได้รับการรับรองการปลอดสารเร่งเนื้อแดงและยาปฏิชีวนะจากกรมปศุสัตว์แล้ว กระทรวงสาธารณสุขจะตรวจสอบเฉพาะ สารบอแรกซ์ แล้วให้การรับรอง "อาหารปลอดภัย" (FOOD SAFETY)

## 2.7 ระยะเวลาในการดำเนินงาน

ขั้นตอน	ระยะเวลา
1. ตรวจสอบลักษณะทั่วไปและสุ่มตัวอย่างอาหาร ครั้งที่ 1	ภายใน 1 สัปดาห์หลังจากรับเอกสารใบสมัคร
2. ตรวจสอบลักษณะทั่วไปและสุ่มตัวอย่างอาหาร ครั้งที่ 2	ภายในสัปดาห์ที่ 4 หลังจากสุ่มตัวอย่างครั้งที่ 1
3. ตรวจสอบลักษณะทั่วไปและสุ่มตัวอย่างอาหาร ครั้งที่ 3	ภายในสัปดาห์ที่ 4 หลังจากสุ่มตัวอย่างครั้งที่ 2
4. การออกใบประกาศนียบัตรและป้ายทองอาหารปลอดภัย	ภายใน 1 สัปดาห์หลังจากผลการประเมินทั้ง 3 ครั้ง ผ่านเกณฑ์ต่อเนื่องกันแล้ว

## 3. ข้อปฏิบัติหลังการรับรอง

3.1 ผู้ได้รับการรับรองเครื่องหมาย "อาหารปลอดภัย" (FOOD SAFETY) จะต้องดำเนินการดูแล และกำหนดแนวทางไม่ให้อาหารที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพเข้ามาจำหน่ายในสถานประกอบการของตนเอง ติดป้ายอาหารปลอดภัย (ป้ายทอง) คู่กับใบประกาศนียบัตรทุกครั้ง และหากมีการเปลี่ยนแปลงแหล่งรับซื้อวัตถุดิบตามที่ได้เคยแจ้งขอรับรองไว้ จะต้องรีบแจ้งให้หน่วยงานที่ไปยื่นขอรับการรับรองทราบ หากไม่แจ้ง กระทรวงสาธารณสุข ขอสงวนสิทธิ์ที่จะขอถอนหรือยกเลิกใบประกาศนียบัตรทันที



- 3.2 ต้องไม่นำผลการรับรองไปใช้โฆษณาในทางที่จะทำให้ผู้บริโภคเกิดความสับสน หรือทำให้เกิดความเข้าใจผิดในการได้รับเครื่องหมายรับรอง
- 3.3 ผู้ประกอบการได้รับเครื่องหมายรับรองแล้ว จะต้องดำเนินการต่ออายุใบรับรองทุกปี
- 3.4 หลังจากได้รับเครื่องหมายรับรองแล้ว 6 เดือน กระทรวงสาธารณสุขหรือหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายจากกระทรวงสาธารณสุขที่ให้การรับรอง จะดำเนินการสุ่มตรวจติดตามหากพบว่าอาหารที่ได้เครื่องหมายรับรองแล้ว มีความเสี่ยงอันตรายต่อสุขภาพ จะดำเนินการแจ้งให้ผู้รับเครื่องหมายรับรองทราบ เพื่อแก้ไขข้อบกพร่อง ถ้าพบการกระทำผิดเป็นครั้งที่ 2 จะพักใบรับรอง
- 3.5 หากถูกพักใบรับรอง กระทรวงสาธารณสุขจะประกาศทางสื่อมวลชนให้ทราบทั่วกัน และผู้ถูกพักใบรับรอง จะต้องยุติการกล่าวอ้างหรือแสดงให้เห็นลูกค้าเข้าใจผิดว่ายังคงได้รับการรับรองจากกระทรวงสาธารณสุข

#### 4. การตรวจติดตามหลังการรับรอง

กระทรวงสาธารณสุข หรือหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายจากกระทรวงสาธารณสุข จะดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารหลังจากให้การรับรองไปแล้ว 6 เดือน โดยไม่แจ้งวันที่จะไปเก็บตัวอย่างให้ทราบล่วงหน้า และจะดำเนินการสุ่มตรวจอีกปีละ 1 ครั้ง หรือมากกว่าถ้าอาหารนั้นมีความเสี่ยงสูง โดยผู้ประกอบการต้องเสียค่าใช้จ่ายในการตรวจ ในอัตราเดียวกันกับที่ขอรับรองในครั้งแรก (กรณีที่มีการเก็บค่าวิเคราะห์)

#### 5. ใบประกาศนียบัตร / เครื่องหมายสัญลักษณ์

เมื่อผู้ประกอบการได้ผ่านเกณฑ์การรับรอง "อาหารปลอดภัย" (FOOD SAFETY) ตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด สิ่งผู้ประกอบการจะได้รับประกอบด้วย

- 5.1 ใบประกาศนียบัตร " อาหารปลอดภัย " (ดังเอกสารแนบท้าย 2 หน้า 19)
- 5.2 เครื่องหมายสัญลักษณ์ " อาหารปลอดภัย " (ดังเอกสารแนบท้าย 3 หน้า 21) ขนาดประมาณ 30 x 40 เซนติเมตร ทำจากพลาสติกอะคริลิกพิมพ์ 4 สี พร้อมสายโซ่สำหรับแขวน





## 6. สิทธิประโยชน์พึงได้ของผู้จำหน่าย

- 6.1 ผู้ประกอบการที่ได้รับใบประกาศนียบัตรและเครื่องหมายป้ายทอง "อาหารปลอดภัย" (FOOD SAFETY) จากกระทรวงสาธารณสุขแล้ว สามารถนำไปใช้ประกาศโฆษณา หรือติดบนผลิตภัณฑ์ พร้อมหมายเลขที่รับรองได้
- 6.2 กระทรวงสาธารณสุข จะประกาศรายชื่อผู้ที่ได้รับการรับรอง เพื่อเผยแพร่ผ่านสื่อมวลชน และบันทึกใน Website ของกระทรวงสาธารณสุข

## 7. ค่าใช้จ่ายในการขอรับรองและต่ออายุใบรับรองประจำปี

- 7.1 ผู้เข้าร่วมโครงการ "ความปลอดภัยด้านอาหาร" เสียค่าใช้จ่ายในการขอรับรอง และ ค่าต่ออายุใบรับรองประจำปี ตามรายละเอียดค่าใช้จ่ายในตารางที่ 2 (หน้า 13) โดยมีการตรวจสอบเพื่อขอต่ออายุใบประกาศนียบัตร 1 ครั้ง และตรวจติดตามอีก 1 ครั้ง (6 เดือน) หลังจากได้รับใบประกาศนียบัตร ในการขอต่ออายุแล้ว
- 7.2 การต่ออายุใบรับรองนั้น ผู้ประกอบการต้องแจ้งความจำนงไปยังกระทรวงสาธารณสุข หรือหน่วยงานที่ได้รับมอบหมาย ก่อนที่ใบรับรองจะหมดอายุ 1 เดือน



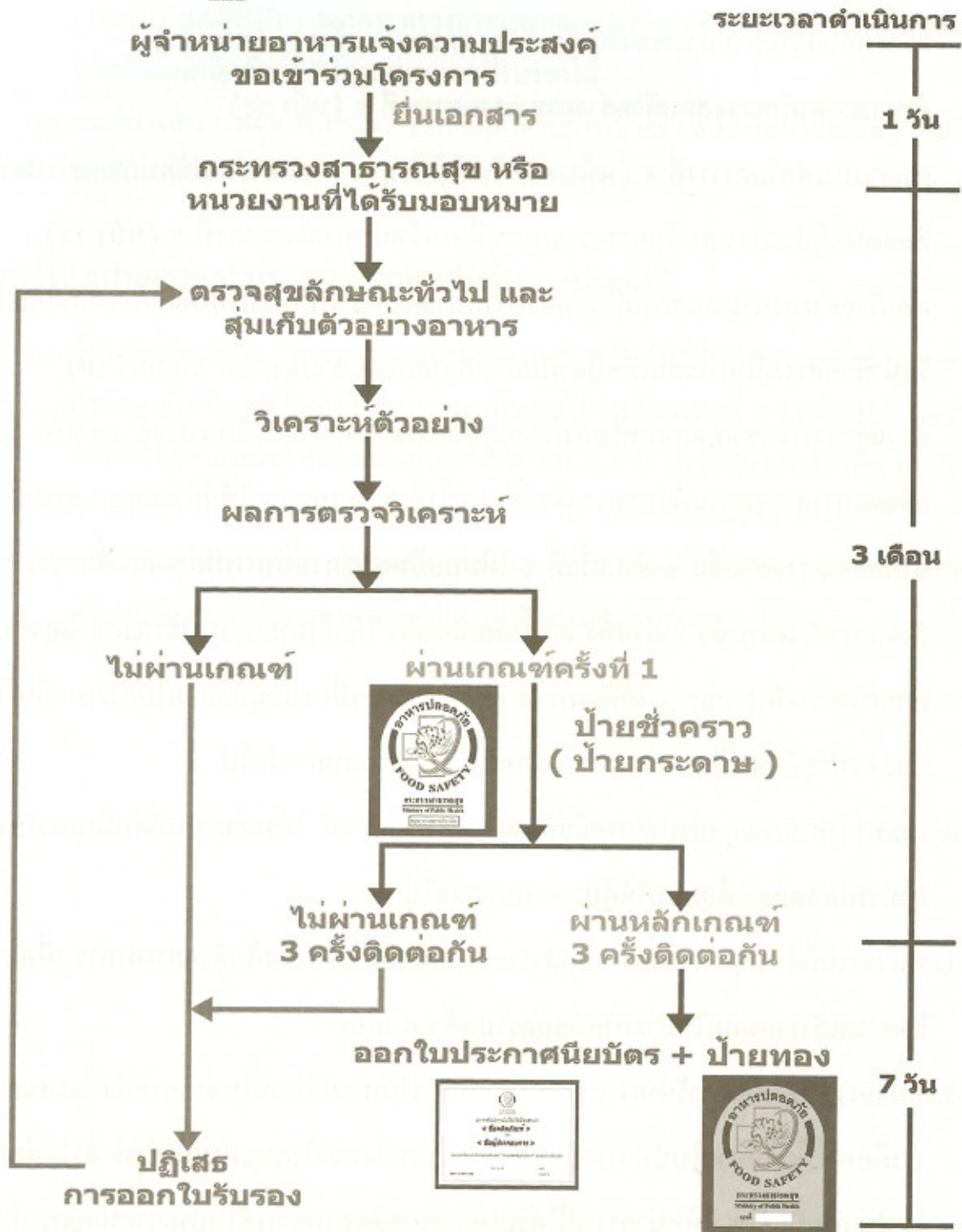
## คำแนะนำสำหรับเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานในการรับรอง "อาหารปลอดภัย" (FOOD SAFETY)

1. ตรวจสอบความครบถ้วนของใบสมัครตามเอกสารแนบท้าย 1 (หน้า 17)
2. คำนวณราคาค่าตรวจสอบตัวอย่างอาหารจากตารางที่ 2 (หน้า 13)
3. กรอกแบบฟอร์มตารางที่ 4 (หน้า 15) โดยใช้ข้อมูลจากเอกสารใบสมัครและผลการตรวจ
4. ติดต่อนัดผู้ประกอบการในการตรวจสถานที่ตามข้อกำหนดในตารางที่ 3 (หน้า 14)
5. เก็บตัวอย่างอาหารจากสถานที่ผลิตหรือจำหน่ายอาหาร พิจารณาปริมาณที่ต้องเก็บและเก็บรักษาตัวอย่างให้เหมาะสมเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพ ตามตารางที่ 5 (หน้า 16)
6. ตรวจอาหารโดยชุดทดสอบหรือส่งห้องปฏิบัติการตามข้อกำหนดในตารางที่ 1 (หน้า 9)
7. แจ้งผลการตรวจสถานที่และตรวจตัวอย่าง ครั้งที่ 1, 2 และ 3 ให้ผู้ประกอบการทราบ
8. ถ้าผลการตรวจตามข้อ 8 ผ่านครั้งที่ 1 ให้มอบป้ายกระดาษอาหารปลอดภัย ชั่วคราว
9. ถ้าผลการตรวจตามข้อ 8 ผ่านทั้ง 3 ครั้งต่อเนื่องกัน ให้แจ้งกระทรวงสาธารณสุข โดยสำเนาเอกสารตารางที่ 3 และ 4 ให้กับกระทรวงสาธารณสุข เพื่อขออนุมัติออกใบประกาศนียบัตรและตราสัญลักษณ์ป้ายทองอาหารปลอดภัยให้ผู้ประกอบการต่อไป
10. กระทรวงสาธารณสุขส่งประกาศนียบัตรและตราสัญลักษณ์ ให้หน่วยงานที่ดำเนินการรับรองอาหารปลอดภัย เพื่อมอบให้ผู้ประกอบการต่อไป
11. หน่วยงานที่ดำเนินการรับรอง ออกสำรวจสถานที่ผลิต และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจติดตามหลังจากมอบใบประกาศนียบัตรไปแล้ว 6 เดือน
12. หน่วยงานที่ดำเนินการรับรอง แจ้งผู้ประกอบการให้ทราบก่อนที่ใบประกาศนียบัตรหมดอายุ 1 เดือน เพื่อต่ออายุใบประกาศนียบัตรทางด้านหลังของใบประกาศนียบัตร ถ้าไม่ต่ออายุใบประกาศนียบัตร ให้หน่วยงานที่ได้รับมอบหมายติดตามการใช้ใบประกาศนียบัตร ถ้าพบการฝ่าฝืนข้อกำหนดให้แจ้งกระทรวงสาธารณสุข เพื่อดำเนินคดีต่อไป





# สรุปขั้นตอนในการขอรับรองอาหารปลอดภัย (Food Safety)



สอบถามรายละเอียดได้ที่ :- สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข  
โทรศัพท์ 0 2951 0000 ต่อ 99575 และ 99577 โทรสาร 02951 1023 <http://www.dmsc.moph.go.th>



**ตารางที่ 1 : รายการตรวจวิเคราะห์และอัตราค่าใช้จ่าย**  
**การออกใบรับรองเครื่องหมาย "อาหารปลอดภัย" (FOOD SAFETY)**

ชนิดอาหาร	รายการตรวจวิเคราะห์	วิธีทดสอบ	ราคาค่าวิเคราะห์	
			ยื่นขอครั้งแรก	ต่ออายุ
1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ 1.1 เนื้อสัตว์สด ◆ เนื้อหมู, หมูบด, เลือดหมู, ซี่โครงหมู, เครื่องในหมู,	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ บอแรกซ์</li> <li>➢ ยาปฏิชีวนะ</li> <li>➢ สารเร่งเนื้อแดง</li> </ul>	ชุดทดสอบ	20 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 80 บาท)	2 ครั้ง = 40 บาท
		ชุดทดสอบ	30 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 120 บาท)	2 ครั้ง = 60 บาท
		ส่งห้องปฏิบัติการ	1,200 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 4,800 บาท)	2 ครั้ง = 2,400 บาท
		<b>รวม 5,000 บาท</b>	<b>รวม 2,500 บาท</b>	
◆ เนื้อวัว, เนื้อบด, เครื่องในวัว	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ บอแรกซ์</li> <li>➢ ยาปฏิชีวนะ</li> </ul>	ชุดทดสอบ	20 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 80 บาท)	2 ครั้ง = 40 บาท
		ชุดทดสอบ	30 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 120 บาท)	2 ครั้ง = 60 บาท
		<b>รวม 200 บาท</b>	<b>รวม 100 บาท</b>	
◆ เนื้อไก่, ไก่บด, ปีกไก่, เอ็นข้อไก่, เครื่องในไก่	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ บอแรกซ์</li> <li>➢ ยาปฏิชีวนะ</li> </ul>	ชุดทดสอบ	20 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 80 บาท)	2 ครั้ง = 40 บาท
		ชุดทดสอบ	30 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 120 บาท)	2 ครั้ง = 60 บาท
		<b>รวม 200 บาท</b>	<b>รวม 100 บาท</b>	
◆ เนื้อปลา, ปลาบด	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ บอแรกซ์</li> </ul>	ชุดทดสอบ	20 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 80 บาท)	2 ครั้ง = 40 บาท
		<b>รวม 80 บาท</b>	<b>รวม 40 บาท</b>	
1.2 ผลิตภัณฑ์สัตว์ เนื้อสัตว์ปรุงรส (พร้อมปรุง / พร้อมบริโภค) ◆ ลูกชิ้น (หมู, ไก่, เนื้อ, กุ้ง, ปลา, ปลาหมึก, เต้าหู้)	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ บอแรกซ์</li> <li>➢ โคลิฟอร์ม</li> </ul>	ชุดทดสอบ	20 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 80 บาท)	2 ครั้ง = 40 บาท
		ชุดทดสอบ	50 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 200 บาท)	2 ครั้ง = 100 บาท
		<b>รวม 280 บาท</b>	<b>รวม 140 บาท</b>	
◆ ทอดมัน (ปลา, หมู)	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ สี</li> <li>➢ บอแรกซ์</li> <li>➢ โคลิฟอร์ม</li> </ul>	ชุดทดสอบ	30 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 120 บาท)	2 ครั้ง = 60 บาท
		ชุดทดสอบ	20 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 80 บาท)	2 ครั้ง = 40 บาท
		ชุดทดสอบ	50 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 200 บาท)	2 ครั้ง = 100 บาท
		<b>รวม 400 บาท</b>	<b>รวม 200 บาท</b>	





ชนิดอาหาร	รายการตรวจวิเคราะห์	วิธีทดสอบ	ราคาค่าวิเคราะห์	
			ยื่นขอครั้งแรก	ต่ออายุ
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ ไข่กรอก , ไข่กรอกอีสาน</li> <li>◆ หมูยอ , ไก่ยอ , ปลาโย</li> <li>◆ แหนม</li> <li>◆ หอยจ๊อ</li> <li>◆ แสกิ้น</li> <li>◆ ห่อหมก (หมู , ปลา)</li> <li>◆ ขนมหีบ</li> <li>◆ ซาลาเปา</li> <li>◆ ต้มยำ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; บอแรกซ์</li> <li>&gt; โคลิฟอร์ม</li> </ul>	ชุดทดสอบ	20 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 80 บาท)	2 ครั้ง = 40 บาท
		ชุดทดสอบ	50 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 200 บาท)	2 ครั้ง = 100 บาท
			<b>รวม 280 บาท</b>	<b>รวม 140 บาท</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ กุนเชียง</li> <li>◆ เกี้ยวปลา , เกี้ยวกุ้ง</li> <li>◆ ปลาสวรรค์</li> <li>◆ ปลาหลอด</li> <li>◆ หมูแดดเดียว , เนื้อแดดเดียว</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; บอแรกซ์</li> </ul>	ชุดทดสอบ	20 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 80 บาท)	2 ครั้ง = 40 บาท
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ บะหมี่ , แผ่นเกี้ยว</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; สี</li> <li>&gt; บอแรกซ์</li> </ul>	ชุดทดสอบ	30 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 120 บาท)	2 ครั้ง = 60 บาท
		ชุดทดสอบ	20 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 80 บาท)	2 ครั้ง = 40 บาท
			<b>รวม 200 บาท</b>	<b>รวม 100 บาท</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ ปลาเค็ม</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; สี</li> <li>&gt; ยาน้ำแมลง</li> </ul>	ชุดทดสอบ	30 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 120 บาท)	2 ครั้ง = 60 บาท
		ชุดทดสอบ	100 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 400 บาท)	2 ครั้ง = 200 บาท
			<b>รวม 520 บาท</b>	<b>รวม 260 บาท</b>



ชนิดอาหาร	รายการตรวจ วิเคราะห์	วิธีทดสอบ	ราคาค่าวิเคราะห์			
			ยื่นขอครั้งแรก	ต่ออายุ		
2. ผักและผลไม้	2.1 ผักและผลไม้สด	✦ ผักและผลไม้สด	> ขาฆ่าแมลง	ชุดทดสอบ	100 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 400 บาท)	2 ครั้ง = 200 บาท
					รวม 400 บาท	รวม 200 บาท
2.2 ผักและผลไม้แช่เย็น	✦ ถั่วงอก , ขิงฝอย	✦ กระเทียม	> สารฟอกขาวชนิดไฮโดรซัลไฟด์	ชุดทดสอบ	20 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 80 บาท)	2 ครั้ง = 40 บาท
					รวม 80 บาท	รวม 40 บาท
✦ ผักกระเจต	> ฟอรัมาลิน	ชุดทดสอบ	ชุดทดสอบ	20 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 80 บาท)	2 ครั้ง = 40 บาท	
				รวม 80 บาท	รวม 40 บาท	
3. อาหารทะเลสด	✦ อาหารทะเลสด	> ฟอรัมาลิน	ชุดทดสอบ	20 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 80 บาท)	2 ครั้ง = 40 บาท	
					รวม 80 บาท	รวม 40 บาท
4. อาหารหมักดอง	ผักและผลไม้ดอง	✦ ผักกาดดอง	> บอแรกซ์	ชุดทดสอบ	20 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 80 บาท)	2 ครั้ง = 40 บาท
					✦ กุ้งน้ำจืด , ขิงดอง	> กรดซาลิซิลิก
✦ เกี่ยมน้ำจืด , ไซโป้ว						
					รวม 160 บาท	รวม 80 บาท
✦ หน่อไม้ดอง	> บอแรกซ์	ชุดทดสอบ	ชุดทดสอบ	20 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 80 บาท)	2 ครั้ง = 40 บาท	
				> กรดซาลิซิลิก	ชุดทดสอบ	20 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 80 บาท)
✦ มะม่วงดอง , มะกอกดอง , มะดันดอง	> กรดซาลิซิลิก	ชุดทดสอบ	ชุดทดสอบ	20 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 80 บาท)	2 ครั้ง = 40 บาท	
				> ยีสต์และรา	ชุดทดสอบ	100 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 400 บาท)
					รวม 240 บาท	รวม 120 บาท
					รวม 560 บาท	รวม 280 บาท





ชนิดอาหาร	รายการตรวจ วิเคราะห์	วิธีทดสอบ	ราคาวิเคราะห์	
			ยื่นขอครั้งแรก	ต่ออายุ
<b>5. ขนม</b> ✦ ทับทิมกรอบ ✦ แป้งกรุบ ✦ ครองแครง ✦ ลอดช่อง ✦ เจาก๋วย ✦ วุ้น , วุ้นมะพร้าว ✦ ซาหริ่ม ✦ กระท้อนเส้น ✦ กล้วยฉาบ , เผือกฉาบ , มันฉาบ ✦ ปากกิม ✦ กระทู้ป๊อบ	> บอแรกซ์ > โคลิฟอร์ม	ชุดทดสอบ	20 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 80 บาท)	2 ครั้ง = 40 บาท
		ชุดทดสอบ	50 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 200 บาท)	2 ครั้ง = 100 บาท
			<b>รวม 280 บาท</b>	<b>รวม 140 บาท</b>
<b>6. อาหารอื่น ๆ</b> ✦ กะปิ ✦ พริกแกง ✦ กุ้งแห้ง ✦ มีชู่ว	> สี	ชุดทดสอบ	30 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 120 บาท)	2 ครั้ง = 60 บาท
			<b>รวม 120 บาท</b>	<b>รวม 60 บาท</b>
✦ น้ำตาลมะพร้าว ✦ ทูเรียนกวน	> สารฟอกขาวชนิด ไฮโดรซัลไฟด์	ชุดทดสอบ	20 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 80 บาท)	2 ครั้ง = 40 บาท
			<b>รวม 80 บาท</b>	<b>รวม 40 บาท</b>
✦ หูลามและผลิตภัณฑ์	> ปรอท	ส่งห้อง ปฏิบัติกร	700 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 2,800 บาท)	2 ครั้ง = 1,400 บาท
			<b>รวม 2,800 บาท</b>	<b>รวม 1,400 บาท</b>



ชนิดอาหาร	รายการตรวจวิเคราะห์	วิธีทดสอบ	ราคาค่าวิเคราะห์	
			ยื่นขอครั้งแรก	ต่ออายุ
◆ อาหารพร้อมบริโภค	> โคลิฟอร์มและรายการวิเคราะห์อื่นๆ ตามส่วนประกอบของอาหารนั้น	ชุดทดสอบ	50 บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = 200 บาท)	2 ครั้ง = 100 บาท
◆ อื่น ๆ .....	> .....		.....บาท/ตัวอย่าง/ครั้ง (4 ครั้ง = .....บาท)	2 ครั้ง = .....บาท
◆ ให้สอบถามเพิ่มเติมจากกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข	> .....			
			รวม.....บาท	รวม.....บาท

## ตารางที่ 2 : อัตราค่าใช้จ่ายอื่น ๆ

รายการ	จำนวนเงิน
1. การยื่นขอครั้งแรก (รายใหม่) ◆ ค่ายื่นคำขอ	ไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย
◆ ค่าตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารที่สุ่มเก็บจากสถานประกอบการ / ตรวจติดตาม	รายละเอียดค่าใช้จ่ายในตารางที่ 1
◆ ค่าใบประกาศนียบัตรและแผ่นป้ายทองเครื่องหมาย "อาหารปลอดภัย" (FOOD SAFETY)	100 บาท
2. การต่ออายุใบรับรอง ◆ ค่าตรวจเพื่อต่ออายุ / ตรวจติดตาม (2 ครั้ง/ปี ตามรายการที่ขอรับรอง)	รายละเอียดค่าใช้จ่ายในตารางที่ 1





แบบฟอร์มการตรวจร้านอาหารจำหน่ายอาหาร  
โครงการ “ความปลอดภัยด้านอาหาร” (FOOD SAFETY)

ชื่อร้าน / แผงลอยที่.....  
ชื่อเจ้าของร้าน..... ที่อยู่..... หมู่ที่..... ซอย..... ถนน.....  
ตำบล / แขวง..... อำเภอ / เขต..... จังหวัด..... โทร.....

ข้อกำหนดการตรวจด้านสุขลักษณะ

รายละเอียด	ผลการตรวจ			หมายเหตุ	สรุปผล
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3		
1. สถานที่จำหน่าย - สภาพดี - เป็นระเบียบ - สะอาด ถ้าเป็นแผงลอย แผงวางอาหารมีกรวยกสูง จากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	.....	.....	.....		
2. มีมาตรการป้องกันไม่ให้แมลงวันตอมอาหาร	.....	.....	.....		
3. อาหารที่ต้องแช่เย็น เช่น อาหารทะเล - ใช้น้ำแข็งที่สะอาดแช่อยู่ในสัดส่วนที่เหมาะสม กับปริมาณอาหารนั้นในการเก็บรักษาความสด - ใช้ตู้เย็นที่มีระดับอุณหภูมิเย็นพอเหมาะกับการ เก็บรักษาความสดของอาหาร (ประมาณ 4 - 10°C)	.....	.....	.....		
4. ห้องเตรียมอาหารและ / หรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการ เตรียม เช่น เขียงและมีดที่ใช้หั่นเนื้อสัตว์ มีการ ล้างทำความสะอาด	.....	.....	.....		
5. ถังขยะมีฝาปิดและมีการรวบรวมขยะมูลฝอย และ เศษอาหารเพื่อนำไปกำจัดทุกวัน	.....	.....	.....		
6. ผู้จำหน่ายแต่งกายให้เรียบร้อย หากมีบาดแผลที่มี ต้องปิดแผลให้มิดชิด	.....	.....	.....		
7. ห้องสุขาต้องอยู่ห่างจากที่ปรุงอาหารหรือจำหน่าย อาหารและสะอาด	.....	.....	.....		

ครั้งที่ 1 วันที่ตรวจ..... ผู้ตรวจ..... ตำแหน่ง/สังกัด.....  
ครั้งที่ 2 วันที่ตรวจ..... ผู้ตรวจ..... ตำแหน่ง/สังกัด.....  
ครั้งที่ 3 วันที่ตรวจ..... ผู้ตรวจ..... ตำแหน่ง/สังกัด.....

ข้อเสนอแนะ.....  
.....  
.....

\*\* หมายเหตุ \*\* A = ดี / มี , B = พอใช้ / มีบ้าง , C = ไม่ดี / ไม่มี

ตารางที่ 4



ตารางปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์

ในการออกไปรับรองเครื่องหมาย " อาหารปลอดภัย " (FOOD SAFETY)

F 10 00 007

เลขที่ใบสมัคร.....

ครั้งที่ 1 วันที่.....	ผู้เก็บตัวอย่าง.....
ครั้งที่ 2 วันที่.....	ผู้เก็บตัวอย่าง.....
ครั้งที่ 3 วันที่.....	ผู้เก็บตัวอย่าง.....
ครั้งที่ 4 วันที่.....	ผู้เก็บตัวอย่าง.....

ชื่อร้าน.....

ที่อยู่.....

ครั้งแรก (4 ครั้ง)       ต่อมา (2 ครั้ง)

ชนิดอาหารที่ขอรับรอง	รายการตรวจวิเคราะห์	ค่าวิเคราะห์ / ตัวอย่าง / ครั้ง	ผลการตรวจวิเคราะห์								หมายเหตุ (ผ่านการรับรองจากหน่วยงานอื่น)	
			ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2		ครั้งที่ 3		ครั้งที่ 4			
			ผู้ตรวจวิเคราะห์	✓ / ✗	ผู้ตรวจวิเคราะห์	✓ / ✗	ผู้ตรวจวิเคราะห์	✓ / ✗	ผู้ตรวจวิเคราะห์	✓ / ✗		
			✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗		
			✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗		
			✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗		
			✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗		

\*\* หมายเหตุ \*\*  
 ✓ = ผ่าน  
 ✗ = ไม่ผ่าน

กระทรวงสาธารณสุข





## ตารางที่ 5 : ปริมาณตัวอย่างที่ต้องเก็บ

รายการตรวจวิเคราะห์	สภาพการเก็บรักษา ตัวอย่างก่อนตรวจ	ปริมาณตัวอย่าง
☞ บอแรกซ์	*	50 กรัม
☞ ยาปฏิชีวนะ	*	300 กรัม
☞ โคลิฟอร์ม		
☞ ยีสต์และรา		
☞ สี	อุณหภูมิห้อง	1/2 กิโลกรัม
☞ ขาหม่าแมลง	อุณหภูมิห้อง	1 กิโลกรัม
☞ สารฟอกขาว (ไฮโดรซัลไฟต์)	อุณหภูมิห้อง	100 กรัม
☞ สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	อุณหภูมิห้อง	50 มิลลิลิตร (น้ำคอง) , 50 กรัม (เนื้อ)
☞ สารเร่งเนื้อแดง	แช่เย็น	500 กรัม (เฉพาะเนื้อหมูส่วนสะโพก)
☞ ฟอรัมาลิน	*	50 มิลลิลิตร (น้ำแช่ตัวอย่าง)

\* เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง แต่ถ้าเป็นอาหารสดให้แช่เย็นก่อนการนำเสียบ



สำหรับเจ้าหน้าที่  
เลขที่ใบสมัคร.....

**ใบสมัคร**

**เพื่อขอรับเครื่องหมายรับรอง “อาหารปลอดภัย” (FOOD SAFETY)**

- สมัครใหม่
- ต่ออายุ

เขียนที่.....  
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

1. ข้าพเจ้านาย/นาง/นางสาว.....โทร.....
- เจ้าของกิจการ                       ผู้แทน
- ในนามของบริษัท/ห้างหุ้นส่วนชื่อ.....
- สำนักงานตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....
- ถนน.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
- จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....
- โทรสาร.....สถานที่ดังกล่าวทำธุรกิจจำหน่ายอาหารสด/อาหารพร้อมบริโภค ในนาม
- ห้างสรรพสินค้าชื่อ.....
  - ตลาดสดชื่อ .....
  - ภัตตาคาร/ ร้านอาหาร/ สโมสรร/ ฯลฯ ชื่อ .....

มีความประสงค์ ขอสมัครเข้าร่วมโครงการ “ความปลอดภัยด้านอาหาร” (FOOD SAFETY)  
โดยมีรายการอาหารที่ขอรับรองคือ

1. ....
2. ....
3. ....
4.  ในกรณีที่ขอรับรองหลายตัวอย่าง ให้ใช้เอกสารแนบ

พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารมาด้วยคือ

- แผนที่ตั้งของบริษัท/ห้างหุ้นส่วน พร้อมสิ่งสังเกตใกล้เคียง จำนวน 2 ชุด
- เอกสารรายละเอียด ของตัวอย่างที่ขอรับรอง (ถ้ามี)





## เอกสารแนบท้าย 1

F 10 00 003

2. ข้าพเจ้ายินยอมให้คณะเจ้าหน้าที่ เข้ามาดำเนินการตรวจสอบสุกัณณะทั่วไป และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ที่ข้าพเจ้าขอรับการรับรองโดยยินยอมจ่ายค่าใช้จ่ายในการตรวจวิเคราะห์ / ตรวจสอบติดตาม ตัวอย่างดังกล่าวตามอัตราที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์กำหนด และมอบตัวอย่างอาหารให้โดยไม่มีคิดมูลค่า
3. ข้าพเจ้ายินยอมปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์กำหนดทุกประการ

ลงชื่อ.....ผู้ยื่นคำขอ  
(.....)

ตำแหน่งในสถานประกอบการ.....

### สำหรับเจ้าหน้าที่

รายละเอียด	จำนวนเงิน (บาท)	ผู้คำนวณราคา	ใบเสร็จรับเงิน			
			เล่มที่ / เลขที่	วันที่	จำนวนเงิน (บาท)	ผู้รับเงิน
<input type="checkbox"/> ค่าวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารครั้งที่ 1						
<input type="checkbox"/> ค่าวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารครั้งที่ 2						
<input type="checkbox"/> ค่าวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารครั้งที่ 3						
<input type="checkbox"/> ค่าวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารครั้งที่ 4						
<input type="checkbox"/> ค่าออกใบประกาศนียบัตร และ เครื่องหมาย						
<input type="checkbox"/> ค่าวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารเพื่อต่ออายุ						

ลงชื่อ.....ผู้รับใบสมัคร

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

เอกสารแนบท้าย 2  
ตัวอย่างใบประกาศนียบัตร (ด้านหน้า)



กระทรวงสาธารณสุข  
Ministry of Public Health

## ประกาศนียบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ของ

เป็นอาหารที่ผ่านการรับรองตามโครงการ "ความปลอดภัยด้านอาหาร" (FOOD SAFETY)

เลขที่

วันหมดอายุ

วันออกอายุสำนักงาน

ให้ไว้ ณ วันที่



## รายการต่ออายุ ใบประกาศนียบัตรอาหารปลอดภัย

ครั้งที่	วันที่ต่ออายุ	วันที่หมดอายุ	ลงชื่อ / ตำแหน่ง
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

หมายเหตุ : นายแพทย์สาธารณสุข, อธิบดี หรือผู้ได้รับมอบอำนาจจากกระทรวงสาธารณสุข เป็นผู้ลงนาม ในการต่ออายุประกาศฯ



## เอกสารแนบท้าย 3

### การสงวนสิทธิ์ของเครื่องหมายโครงการ "ความปลอดภัยอาหาร" (FOOD SAFETY)

เครื่องหมายสัญลักษณ์นี้ สงวนสิทธิ์เฉพาะอาหารที่ผ่านการรับรอง  
"อาหารปลอดภัย" (FOOD SAFETY) จากกระทรวงสาธารณสุข เท่านั้น





# ชุดทดสอบอาหาร 22 ชนิด กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

ชนิดชุดทดสอบ	ผลกระทบต่อสุขภาพ	ตัวอย่างเป้าหมาย/ เวลาในการทดสอบ
1. ชุดทดสอบแบคทีเรียแกรมบวก (แองการอป) ในอาหารและสารเคมี	<ul style="list-style-type: none"> <li>หากปริมาณของแบคทีเรียแกรมบวกสูงเกินไป อาจทำให้เกิดอาการท้องเสีย</li> <li>ถ้าได้สารปนเปื้อนปริมาณมาก (อยู่ใน 15 กรัม, 5 กรัม) จะทำให้อาเจียนเป็นเลือดและอาจตายได้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ หมูสด ปลาดุก หอยคั่ว กุ้งสด ลูกชิ้น ทุเรียน เนื้อสัตว์ ผักสด ได้กรอก ฯลฯ/10 นาที</li> <li>ผลไม้สด ทั้งที่มีกรอบ ลอดช่อง ฯลฯ/10 นาที</li> </ul>
2. ชุดทดสอบราภายในอาหาร (กลุ่มฟอสเฟต กลุ่มคาร์บานเนต)	<ul style="list-style-type: none"> <li>ปริมาณอาหารที่มีสารพิษตกค้างเป็นประจํา ทำให้ร่างกายอ่อนแอ</li> <li>ขาดความต้านทานโรค</li> <li>หากร่างกายได้รับสารพิษแล้วปริมาณมากจะทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องแข็งตัว ท้องอืด ท้องผูกได้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ผักสด ผลไม้สด/2 ชั่วโมง</li> <li>สัตว์ปีก/2 ชั่วโมง</li> <li>ปลาสด/2 ชั่วโมง</li> </ul>
3. ชุดทดสอบฟอสฟอรัสในอาหาร (น้ำยาคอคาเพ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>หากปริมาณฟอสฟอรัสเกินปริมาณที่กำหนด เป็นอันตรายจะทำให้เกิดมะเร็งได้</li> <li>หากปริมาณมากจะทำให้เกิดอาการปวดท้องอย่างรุนแรง อาเจียน ท้องเดิน ท้องเสีย และเสียชีวิต</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ผักสด ผลไม้สด/2 ชั่วโมง</li> <li>สัตว์ปีก/2 ชั่วโมง</li> <li>ปลาสด/2 ชั่วโมง</li> </ul>
4. ชุดทดสอบการดื้อยาปฏิชีวนะในอาหาร (สารบีนาเว)	<ul style="list-style-type: none"> <li>หากปริมาณดื้อยาปฏิชีวนะเกินค่าที่กำหนดจะทำให้ร่างกายอ่อนแอ</li> <li>ถ้าได้รับปริมาณดื้อยาปฏิชีวนะมากเกินไป จะมีความเสี่ยงสูงที่จะเกิดอาการแพ้ และอาจตายได้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ หมูสด/ 2 ชั่วโมง 45 นาที</li> <li>เนื้อสัตว์และเครื่องใน/ 3 ชั่วโมง 30 นาที</li> <li>เยนวันกุ้ง/3 ชั่วโมง 45 นาที</li> </ul>
5. ชุดทดสอบความสะอาดของน้ำ	<ul style="list-style-type: none"> <li>อาจทำให้เกิดอิวินได้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>น้ำดื่ม น้ำใช้ น้ำประปา/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหารพร้อมบริโภค/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหารพร้อมบริโภค อาหาร พริกอบปรุง อาหารดิบ/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหาร เครื่องดื่ม/3 วัน</li> <li>หมวยเบต ชุดทดสอบยีสต์และเชื้อราในอาหาร และเครื่องใช้แผ่นทดสอบยีสต์และรา 3M (Petrifilm)</li> </ul>
6. ชุดทดสอบปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค (เสริมโพแทสเซียมไอโอเดต)	<ul style="list-style-type: none"> <li>ถ้าร่างกายได้รับไอโอดีนไม่เพียงพอ ไม่เพียงพอจะทำให้เกิดความดันโลหิตสูง หรืออาจเกิดโรค เช่น โรคไทรอยด์อักเสบ โรคหัวใจและหลอดเลือดก่อนกำหนดได้ ฯลฯ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>อาหารและน้ำที่บรรจุขวดพบโคลิฟอร์มหรือปริมาณเกินที่กำหนดเป็นเกณฑ์</li> <li>กำหนด อาจมีการปนเปื้อนของเชื้อโรค</li> <li>อาหารเป็นพิษ ซึ่งจะทำให้ผู้บริโภคมียาอาการท้องร่วง ท้องเสีย อาเจียน เป็นไข้ ปวดศีรษะ หรืออาจเสียชีวิตได้</li> <li>ยีสต์และเชื้อราบางชนิดทำให้ท้องเสีย และบางสายพันธุ์สามารถสร้างสารพิษในอาหารที่ก่อให้เกิดโรคระบบประสาท</li> </ul>
7. ชุดทดสอบสิ่งสังเคราะห์ในอาหารผสมสี	<ul style="list-style-type: none"> <li>การบริโภคสีมากเกินไปจะทำให้ร่างกายต้องทำงานหนักในการกำจัดออกจากร่างกาย และมีผลต่อไต</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>การรับประทานอาหารที่สัมผัสกับภาษาและมือที่มีเชื้อโรคปะปนอยู่ อาจทำให้ผู้บริโภคมียาอาการท้องร่วง ท้องเสีย อาเจียน เป็นไข้ ปวดศีรษะ หรืออาจเสียชีวิตได้</li> </ul>
8. ชุดทดสอบความทนของนมวัวไม่ปรุงอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> <li>สารพิษต่างๆ และสารพิษในนมวัวไม่ปรุงอาหารอาจก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร</li> <li>นมวัวที่รับประทานแล้วมีค่าของกรดสูงเกินไป และมีเชื้อปนเปื้อนในนมวัวและเครื่องใช้ สามารถของนมแข็งได้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>การรับประทานอาหารที่สัมผัสกับภาษาและมือที่มีเชื้อโรคปะปนอยู่ อาจทำให้ผู้บริโภคมียาอาการท้องร่วง ท้องเสีย อาเจียน เป็นไข้ ปวดศีรษะ หรืออาจเสียชีวิตได้</li> </ul>
9. ชุดทดสอบค่าของกรดของนมวัวไม่ปรุงอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> <li>นมวัวที่รับประทานแล้วมีค่าของกรดสูงเกินไป และมีเชื้อปนเปื้อนในนมวัวและเครื่องใช้ สามารถของนมแข็งได้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>การรับประทานอาหารที่สัมผัสกับภาษาและมือที่มีเชื้อโรคปะปนอยู่ อาจทำให้ผู้บริโภคมียาอาการท้องร่วง ท้องเสีย อาเจียน เป็นไข้ ปวดศีรษะ หรืออาจเสียชีวิตได้</li> </ul>
10. ชุดทดสอบโคโรนาไวรัสในอาหาร (สารฟอสเฟต) ในอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> <li>ทำให้เกิดการหายใจล้มเหลว ความดันโลหิตตก เวียนศีรษะ</li> <li>ปวดท้อง อาเจียน อุจจาระร่วง</li> <li>ผู้ที่แพ้อาหารรุนแรงหรือผู้ไวต่อโรคหอบหืด จะมีอาการหอบหืดรุนแรง และเสียชีวิต</li> <li>ทำให้ร่างกายอ่อนแอและเป็นโรควิตในได้</li> <li>ระคายเคืองต่อเยื่อเมือกในช่องปาก ระบบทางเดินอาหารและทางเดินหายใจ</li> <li>เกิดอาการปวดท้องและอาเจียน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ หมูสด/ 2 ชั่วโมง 45 นาที</li> <li>เนื้อสัตว์และเครื่องใน/ 3 ชั่วโมง 30 นาที</li> <li>เยนวันกุ้ง/3 ชั่วโมง 45 นาที</li> </ul>
11. ชุดทดสอบสารพิษในอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> <li>ทำให้เกิดการหายใจล้มเหลว ความดันโลหิตตก เวียนศีรษะ</li> <li>ปวดท้อง อาเจียน อุจจาระร่วง</li> <li>ผู้ที่แพ้อาหารรุนแรงหรือผู้ไวต่อโรคหอบหืด จะมีอาการหอบหืดรุนแรง และเสียชีวิต</li> <li>ทำให้ร่างกายอ่อนแอและเป็นโรควิตในได้</li> <li>ระคายเคืองต่อเยื่อเมือกในช่องปาก ระบบทางเดินอาหารและทางเดินหายใจ</li> <li>เกิดอาการปวดท้องและอาเจียน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ หมูสด/ 2 ชั่วโมง 45 นาที</li> <li>เนื้อสัตว์และเครื่องใน/ 3 ชั่วโมง 30 นาที</li> <li>เยนวันกุ้ง/3 ชั่วโมง 45 นาที</li> </ul>
12. ชุดทดสอบไอโอดีนในอาหาร (กลุ่มฟอสเฟต กลุ่มคาร์บานเนต)	<ul style="list-style-type: none"> <li>หากปริมาณฟอสฟอรัสเกินปริมาณที่กำหนด เป็นอันตรายจะทำให้เกิดมะเร็งได้</li> <li>หากปริมาณมากจะทำให้เกิดอาการปวดท้องอย่างรุนแรง อาเจียน ท้องเดิน ท้องเสีย และเสียชีวิต</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ หมูสด/ 2 ชั่วโมง 45 นาที</li> <li>เนื้อสัตว์และเครื่องใน/ 3 ชั่วโมง 30 นาที</li> <li>เยนวันกุ้ง/3 ชั่วโมง 45 นาที</li> </ul>
13. ชุดทดสอบกรดแลคติกในน้ำดื่มหลายรูปแบบ	<ul style="list-style-type: none"> <li>การตกค้างของยาในนมและเนื้อสัตว์ ก่อให้เกิดการดื้อยาและแพ้ยาต่อผู้บริโภคม</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>น้ำดื่ม น้ำใช้ น้ำประปา/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหารพร้อมบริโภค/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหารพร้อมบริโภค อาหาร พริกอบปรุง อาหารดิบ/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหาร เครื่องดื่ม/3 วัน</li> <li>หมวยเบต ชุดทดสอบยีสต์และเชื้อราในอาหาร และเครื่องใช้แผ่นทดสอบยีสต์และรา 3M (Petrifilm)</li> </ul>
14. ชุดทดสอบปริมาณกรดน้ำส้ม ในน้ำดื่มหลายรูปแบบ	<ul style="list-style-type: none"> <li>การตกค้างของยาในนมและเนื้อสัตว์ ก่อให้เกิดการดื้อยาและแพ้ยาต่อผู้บริโภคม</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>น้ำดื่ม น้ำใช้ น้ำประปา/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหารพร้อมบริโภค/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหารพร้อมบริโภค อาหาร พริกอบปรุง อาหารดิบ/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหาร เครื่องดื่ม/3 วัน</li> <li>หมวยเบต ชุดทดสอบยีสต์และเชื้อราในอาหาร และเครื่องใช้แผ่นทดสอบยีสต์และรา 3M (Petrifilm)</li> </ul>
15. ชุดทดสอบยาปฏิชีวนะและยาต้านจุลชีพในนมและผลิตภัณฑ์นม	<ul style="list-style-type: none"> <li>การตกค้างของยาในนมและเนื้อสัตว์ ก่อให้เกิดการดื้อยาและแพ้ยาต่อผู้บริโภคม</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>น้ำดื่ม น้ำใช้ น้ำประปา/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหารพร้อมบริโภค/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหารพร้อมบริโภค อาหาร พริกอบปรุง อาหารดิบ/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหาร เครื่องดื่ม/3 วัน</li> <li>หมวยเบต ชุดทดสอบยีสต์และเชื้อราในอาหาร และเครื่องใช้แผ่นทดสอบยีสต์และรา 3M (Petrifilm)</li> </ul>
16. ชุดทดสอบยาปฏิชีวนะและสารต้านจุลชีพตกค้างในเนื้อสัตว์	<ul style="list-style-type: none"> <li>การตกค้างของยาในนมและเนื้อสัตว์ ก่อให้เกิดการดื้อยาและแพ้ยาต่อผู้บริโภคม</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>น้ำดื่ม น้ำใช้ น้ำประปา/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหารพร้อมบริโภค/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหารพร้อมบริโภค อาหาร พริกอบปรุง อาหารดิบ/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหาร เครื่องดื่ม/3 วัน</li> <li>หมวยเบต ชุดทดสอบยีสต์และเชื้อราในอาหาร และเครื่องใช้แผ่นทดสอบยีสต์และรา 3M (Petrifilm)</li> </ul>
17. ชุดทดสอบโคลิฟอร์มในน้ำดื่มและน้ำประปา	<ul style="list-style-type: none"> <li>ทำให้ร่างกายอ่อนแอ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>น้ำดื่ม น้ำใช้ น้ำประปา/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหารพร้อมบริโภค/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหารพร้อมบริโภค อาหาร พริกอบปรุง อาหารดิบ/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหาร เครื่องดื่ม/3 วัน</li> <li>หมวยเบต ชุดทดสอบยีสต์และเชื้อราในอาหาร และเครื่องใช้แผ่นทดสอบยีสต์และรา 3M (Petrifilm)</li> </ul>
18. ชุดทดสอบโคลิฟอร์มในอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> <li>ทำให้ร่างกายอ่อนแอ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>น้ำดื่ม น้ำใช้ น้ำประปา/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหารพร้อมบริโภค/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหารพร้อมบริโภค อาหาร พริกอบปรุง อาหารดิบ/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหาร เครื่องดื่ม/3 วัน</li> <li>หมวยเบต ชุดทดสอบยีสต์และเชื้อราในอาหาร และเครื่องใช้แผ่นทดสอบยีสต์และรา 3M (Petrifilm)</li> </ul>
19. ชุดทดสอบปริมาณกรดน้ำส้มในน้ำดื่มหลายรูปแบบ	<ul style="list-style-type: none"> <li>การตกค้างของยาในนมและเนื้อสัตว์ ก่อให้เกิดการดื้อยาและแพ้ยาต่อผู้บริโภคม</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>น้ำดื่ม น้ำใช้ น้ำประปา/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหารพร้อมบริโภค/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหารพร้อมบริโภค อาหาร พริกอบปรุง อาหารดิบ/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหาร เครื่องดื่ม/3 วัน</li> <li>หมวยเบต ชุดทดสอบยีสต์และเชื้อราในอาหาร และเครื่องใช้แผ่นทดสอบยีสต์และรา 3M (Petrifilm)</li> </ul>
20. ชุดทดสอบยีสต์และเชื้อราในอาหารและเครื่องใช้	<ul style="list-style-type: none"> <li>การรับประทานอาหารที่สัมผัสกับภาษาและมือที่มีเชื้อโรคปะปนอยู่ อาจทำให้ผู้บริโภคมียาอาการท้องร่วง ท้องเสีย อาเจียน เป็นไข้ ปวดศีรษะ หรืออาจเสียชีวิตได้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>น้ำดื่ม น้ำใช้ น้ำประปา/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหารพร้อมบริโภค/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหารพร้อมบริโภค อาหาร พริกอบปรุง อาหารดิบ/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหาร เครื่องดื่ม/3 วัน</li> <li>หมวยเบต ชุดทดสอบยีสต์และเชื้อราในอาหาร และเครื่องใช้แผ่นทดสอบยีสต์และรา 3M (Petrifilm)</li> </ul>
21. ชุดทดสอบความสะอาดของภาชนะสัมผัสอาหารและมือ	<ul style="list-style-type: none"> <li>การรับประทานอาหารที่สัมผัสกับภาษาและมือที่มีเชื้อโรคปะปนอยู่ อาจทำให้ผู้บริโภคมียาอาการท้องร่วง ท้องเสีย อาเจียน เป็นไข้ ปวดศีรษะ หรืออาจเสียชีวิตได้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>น้ำดื่ม น้ำใช้ น้ำประปา/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหารพร้อมบริโภค/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหารพร้อมบริโภค อาหาร พริกอบปรุง อาหารดิบ/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหาร เครื่องดื่ม/3 วัน</li> <li>หมวยเบต ชุดทดสอบยีสต์และเชื้อราในอาหาร และเครื่องใช้แผ่นทดสอบยีสต์และรา 3M (Petrifilm)</li> </ul>
22. ชุดทดสอบตะกั่วในภาชนะบรรจุเครื่องดื่มร้อน	<ul style="list-style-type: none"> <li>การรับประทานอาหารที่สัมผัสกับภาษาและมือที่มีเชื้อโรคปะปนอยู่ อาจทำให้ผู้บริโภคมียาอาการท้องร่วง ท้องเสีย อาเจียน เป็นไข้ ปวดศีรษะ หรืออาจเสียชีวิตได้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>น้ำดื่ม น้ำใช้ น้ำประปา/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหารพร้อมบริโภค/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหารพร้อมบริโภค อาหาร พริกอบปรุง อาหารดิบ/24 ชั่วโมง</li> <li>อาหาร เครื่องดื่ม/3 วัน</li> <li>หมวยเบต ชุดทดสอบยีสต์และเชื้อราในอาหาร และเครื่องใช้แผ่นทดสอบยีสต์และรา 3M (Petrifilm)</li> </ul>



สถานที่ตั้งชุดทดสอบ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข  
 โทร. 0-2589-9850-8 ต่อ 98450 โทรสาร 0-2585-9745 www.dmsc.moph.go.th



## คณะที่ปรึกษา

ศ.ดร.ภักดี	โพธิศิริ
นพ.สมทรง	รักษ์เย่า
นพ.ธีระ	พิทักษ์ประเวช
นพ.ศุภชัย	คุณารัตนเพชญ์
นพ.ณรงค์ศักดิ์	อังคะสุพลา
นพ.สุพรรณ	ศรีธรรมมา

## คณะผู้จัดทำคู่มือ

นายประกาย	บริบูรณ์
นางลัดดาวัลย์	โรจนพรรณทิพย์
นายปรีชา	จึงสมานกุล
นางลดาพรรณ	แสงคล้าย
นางสาววราภรณ์	ปิยสิรานนท์

### สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ :-

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร  
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข  
โทร. 0-2951-0000 ต่อ 99575, 99577, 0-2951-1022 (สายตรง)  
โทรสาร 0-2951-1023 <http://www.dmsc.moph.go.th>



