

หนังสือรวบรวมองค์ความรู้ภายใน
สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

ปี 2561

B: Better

Q: Quality

S: Standard

**F: Food &
Future**

Show

Share

Care

Learn

จัดทำโดย คณะทำงานการจัดการความรู้ สกอ.

บทสรุปผู้บริหาร

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้มีนโยบายด้านการจัดการความรู้ให้มีการพัฒนาอย่างเป็นระบบ สามารถสนับสนุนการดำเนินงานตามแผนยุทธศาสตร์ของกรมให้บรรลุผลสัมฤทธิ์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ การจัดการความรู้ในหน่วยงานจึงมีความสำคัญเพื่อช่วยให้การดำเนินงานเกิดประโยชน์สูงสุดต่อองค์กร สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารได้เห็นถึงความสำคัญตามนโยบายจึงได้ดำเนินการด้านการจัดการความรู้ขึ้นเพื่อ

- รวบรวมและถ่ายทอดความรู้ที่มีประโยชน์ให้แก่บุคลากรภายนอกหน่วยงานและประชาชนทั่วไป เพื่อเป็นการพัฒนาขีดสมรรถนะและความทันสมัยในการตอบสนองต่อปัญหาทางการแพทย์และสาธารณสุข ด้านความปลอดภัยของอาหารและก่อให้เกิดประโยชน์ในการคุ้มครองผู้บริโภค อันเป็นภารกิจหลัก ภารกิจหนึ่งของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

- ถ่ายทอดความรู้โดยการอบรมให้แก่บุคลากรภายในและภายนอกหน่วยงาน เพื่อใช้ความรู้ขององค์กรผลักดันให้เกิดองค์ความรู้ใหม่ๆ และสามารถนำไปปฏิบัติได้

- ยกระดับความรู้ที่เกิดขึ้นจนเป็นคลังความรู้และให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อการปฏิบัติงานของบุคลากรภายในหน่วยงาน

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารจึงได้กำหนดแนวทางการดำเนินการปีงบประมาณ 2561 โดยการจัดการความรู้ไว้ดังนี้

1.ประเด็นยุทธศาสตร์ : พัฒนาขีดสมรรถนะและความทันสมัยในการตอบสนองต่อปัญหาทางการแพทย์และสาธารณสุข

องค์ความรู้ที่จำเป็น : ความรู้ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

ตัวชี้วัดตามคำรับรองและเป้าหมายที่เลือกใช้วัดการทำ KM : จำนวนองค์ความรู้อย่างน้อย 1 องค์ความรู้ที่เกี่ยวกับความรู้ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

เหตุผลที่เลือกองค์ความรู้ : 1. เป็นองค์ความรู้ที่รวบรวมความรู้ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเพื่อเผยแพร่ให้แก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

2. เป็นองค์ความรู้ที่ส่งเสริมมาตรฐานการดำเนินงานด้านเอกสารให้เป็นระบบ เพื่อการพัฒนาขีดสมรรถนะและความทันสมัยให้เกิดขึ้นในองค์กร

2.ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยกระดับคุณภาพและศักยภาพของห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล

องค์ความรู้ที่จำเป็น : การจัดการความรู้ภายในสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร (Show Share care and Learn)

ตัวชี้วัดตามคำรับรองและเป้าหมายที่เลือกใช้วัดการทำ KM : จำนวนองค์ความรู้อย่างน้อย 1 องค์ความรู้ที่เกี่ยวกับการจัดการความรู้ภายในสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

เหตุผลที่เลือกองค์ความรู้ : 1. เป็นองค์ความรู้ที่ได้รวบรวมจากการถ่ายทอดความรู้ที่อยู่ในตัวบุคคลนั้นๆ เพื่อป้องกันไม่ให้ความรู้สูญหายและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ หรือต่อยอดสู่องค์ความรู้ใหม่ๆ ให้กับองค์กรได้ เกิดการพัฒนาและมีศักยภาพเพิ่มขึ้น

2. เป็นองค์ความรู้ที่เจ้าหน้าที่ภายในสำนักฯ สามารถเข้าถึงได้ง่าย ทำให้เกิดยกระดับความรู้ความสามารถของบุคลากร ยกระดับคุณภาพการทำงาน และยกระดับองค์กร สู่องค์กรการเรียนรู้

สารบัญ

บทสรุปผู้บริหาร	1
องค์ความรู้ที่ 1 เรื่อง ความรู้ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร.....	3
ผลการดำเนินงาน	3
องค์ความรู้ที่ 2 เรื่อง การจัดการความรู้ภายในสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร (Show Share care and Learn)	13
ผลการดำเนินงาน	13
ปัญหา อุปสรรค	18
แนวทางการพัฒนางานองค์ความรู้ของสำนัก.....	18
ภาคผนวก	19

สารบัญรูปภาพ

รูปภาพ 1 ตัวอย่างผลงานวิจัยสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร.....	4
รูปภาพ 2 ตัวอย่างหน้าจอรายงานผู้บริโภคและแจ้งเตือนภัยด้านอาหาร ปีงบประมาณ 2555 - 2560	4
รูปภาพ 3 ตัวอย่างหน้าปกหนังสือ (E-book).....	12
รูปภาพ 4 show share care and learn ครั้งที่ 1.....	14
รูปภาพ 5 show share card and learn ครั้งที่ 2.....	14
รูปภาพ 6 show share care and learn ครั้งที่ 3.....	15
รูปภาพ 7 show share care and learn ครั้งที่ 4.....	15
รูปภาพ 8 show share care and learn ครั้งที่ 5.....	16
รูปภาพ 9 show share care and learn ครั้งที่ 6.....	16
รูปภาพ 10 show share care and learn ครั้งที่ 7.....	17
รูปภาพ 11 show share care and learn ครั้งที่ 8.....	17

จากที่ทีมงานจัดการความรู้ได้กำหนดองค์ความรู้ตามแผนจัดการความรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 มี 2 องค์ความรู้ซึ่งได้ดำเนินการตามแผนดังนี้

องค์ความรู้ที่ 1 เรื่อง ความรู้ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

- สำนักฯ มีการทบทวนคณะทำงานที่ทีมงานจัดการความรู้ของสำนักฯ ตามคำสั่งสำนักฯ ที่ 22/2560 เรื่อง แต่งตั้งทีมงานจัดการความรู้และเทคโนโลยีสารสนเทศ เมื่อวันที่ 12 ตุลาคม 2560
- มีการประชุมเพื่อคัดเลือกองค์ความรู้ โดยจำแนกองค์ความรู้ที่จำเป็นต่อการผลักดันความสำเร็จของประเด็น
- ยุทธศาสตร์ของหน่วยงานตามคำรับรองฯ ของหน่วยงาน ปี 2561 เมื่อวันที่ 10 พฤศจิกายน 2561 จัดทำแผนการจัดการความรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 และได้รับความเห็นชอบจากผู้อำนวยการสำนักฯ
- จัดส่งให้ทีมงาน การจัดการความรู้ของกรมฯ ในวันที่ 15 พฤศจิกายน 2560 จำนวน 2 องค์ความรู้
- ดำเนินการรวบรวมเอกสารองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้อง
- ดำเนินการรวบรวมเอกสารความรู้มาจัดให้เป็นหมวดหมู่ จำนวน 3 หมวด
 1. ผลงานวิจัยสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 2. รายงานผู้บริโภคและแจ้งเตือนภัย
 3. สื่อเผยแพร่
 - 3.1 สรุปเนื้อหาโครงการ (One Page)
 - 3.2 หนังสือ (E-book)
 - 3.3 เอกสารเผยแพร่โครงการ Food Safety
 - 3.4 สารหน้ารู้

ผลการดำเนินงาน

การรวบรวมให้เป็นมาตรฐานและมีเนื้อหาสมบูรณ์จำนวน 3 หมวด

1. ผลงานวิจัยสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร จำนวน 143 เรื่อง
สามารถดูผลงานได้ที่เว็บไซต์ <http://bqsf.dmsc.moph.go.th/bqsfWeb/index.php/research-2/>

ผลงานวิจัยสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

Show 10 entries Search:

ปีงบประมาณ (ปีพ.)	เรื่อง	ผู้วิจัย	วารสารที่ตีพิมพ์	ปี พ.ศ.
การพัฒนามาตรฐานความถูกต้องของวิธีวิเคราะห์สารพิษตกค้างในอาหารโดยใช้วิธี LC-MS/MS	Method Development and Validation of Organophosphorus Determination in Food by LC-MS/MS	เฉลิมพร ศรนาท, กนกสุข นามะณี, กณ, และธิดา เวียงชัยสุภา	วารสารวิทยาศาสตร์ 2555; 60 (2) : 54-58	2551
การพัฒนามาตรฐานความถูกต้องของวิธีวิเคราะห์สารพิษตกค้างในอาหารโดยใช้วิธี GC-MS/MS	Method Development of Simultaneous Determination of Organophosphorus and Synthetic Pyrethroid Pesticide Residues in Some Food by Gas Chromatographic Technique	วิชุดา วิทยาภิบาล, และธิดา เวียงชัยสุภา	วารสารวิทยาศาสตร์ 2555; 60 (1) : 20-44	2551
Multiresidue method for determination of 20 organochlorine pesticides residues in fruits and vegetables using modified QUECHERS and GC-ECD/GC-MSD	Multiresidue method for determination of 20 organochlorine pesticides residues in fruits and vegetables using modified QUECHERS and GC-ECD/GC-MSD	Wittayanan, W., Chaimongkol, T. and Jongmaewasne, W.	International Food Research Journal 24(5): 2340-2348 (December 2017)	2017 (2560)
การประเมินความเสี่ยงของสารพิษตกค้างในอาหารโดยใช้วิธี HPLC	Acrylamide in Chili Powder	พนารัตน์ ศรีกลางอน, และนฤติ จุลางกูร	วารสารวิทยาศาสตร์ 2555; 60 (4) : 218-225	2550
การประเมินความเสี่ยงของสารพิษตกค้างในอาหารโดยใช้วิธี HPLC	Verification of PCA and R2A for Enumeration of Bacteria	นิพนธ์ นฤวิทย์ และนฤติ จุลางกูร	วารสารวิทยาศาสตร์ 2555; 60 (4) : 242-251	2550
การประเมินความเสี่ยงของสารพิษตกค้างในอาหารโดยใช้วิธี HPLC	Validation of 3M Petrifilm Rapid Yeast and Mold Count Plate for the Enumeration of Yeast and Mold in Beverages using Accuracy Profile Procedure	กฤษณ ธีระสิทธิ์, สดายุพร แสงคล้าย, และนฤติ จุลางกูร	วารสารวิทยาศาสตร์ 2555; 60 (3) : 152-170	2550
การประเมินความเสี่ยงของสารพิษตกค้างในอาหารโดยใช้วิธี HPLC	Risk Assessment of Dietary Exposure to Cadmium in the Thai population	พนารัตน์ ศรีกลางอน, สดายุพร แสงคล้าย, นฤติ จุลางกูร, และนฤติ จุลางกูร	วารสารวิทยาศาสตร์ 2555; 60 (3) : 181-198	2550
การประเมินความเสี่ยงของสารพิษตกค้างในอาหารโดยใช้วิธี HPLC	Formaldehyde in foods	นฤติ จุลางกูร, และนฤติ จุลางกูร	วารสารวิทยาศาสตร์ 2555; 60 (3) : 55-68	2550
Method development and validation of hydrogen phosphide and inorganic bromide determined as fumigant residues in commercialized rice grains in Thailand	Method development and validation of hydrogen phosphide and inorganic bromide determined as fumigant residues in commercialized rice grains in Thailand	Wittayanan, W., Jongmaewasne, W., Kae-witayapacharn, L. and Atsopak, K.	International Food Research Journal 24(3): 1204-1211 (June 2017)	2550
การพัฒนามาตรฐานความถูกต้องของวิธีวิเคราะห์สารพิษตกค้างในอาหารโดยใช้วิธี HPLC	Development of Analytical Method for Sulfonamides residue in animal tissues and liver by HPLC Technique	เฉลิมพร ศรนาท, จิตติภา สิริวัฒน	วารสารวิทยาศาสตร์ 2555; 60 (2) : 77-83	2550

Showing 1 to 10 of 143 entries

หน้าก่อนหน้า

: วารสารวิทยาศาสตร์แห่งประเทศไทย

รูปภาพ 1 ตัวอย่างผลงานวิจัยสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

- รายงานผู้บริโภคและแจ้งเตือนภัย จำนวน 101 เรื่อง
สามารถดูผลงานได้ที่เว็บไซต์ <http://bqsf.dmsc.moph.go.th/bqsfWeb/index.php/consumer-report-2555-2560/>

รายงานผู้บริโภคและแจ้งเตือนภัยด้านอาหาร ปีงบประมาณ 2555-2561

Show 10 entries Search:

ปีงบประมาณ	เรื่อง	วันที่เผยแพร่	ดาวน์โหลดไฟล์
2561	กรมวิทยาศาสตร์สาธารณสุข ตรวจพบสารพิษตกค้างในอาหาร พบทุกตัวอย่างไม่มาตรฐาน	7 กันยายน 2561	
2561	กรมวิทยาศาสตร์สาธารณสุข ตรวจพบสารพิษตกค้างในอาหาร พบทุกตัวอย่างไม่มาตรฐาน	18 พฤษภาคม 2561	
2561	กรมวิทยาศาสตร์สาธารณสุข ตรวจพบสารพิษตกค้างในอาหาร พบทุกตัวอย่างไม่มาตรฐาน	8 พฤษภาคม 2561	
2561	กรมวิทยาศาสตร์สาธารณสุข ตรวจพบสารพิษตกค้างในอาหาร พบทุกตัวอย่างไม่มาตรฐาน	11 เมษายน 2561	PDF
2561	กรมวิทยาศาสตร์สาธารณสุข ตรวจพบสารพิษตกค้างในอาหาร พบทุกตัวอย่างไม่มาตรฐาน	8 มกราคม 2561	PDF
2561	กย.-สธ. ผักกาดปลาร้า-วังสารพิษตกค้างในสินค้าเกษตรและอาหาร	17 ตุลาคม 2560	
2561	สธ.เตือนผู้บริโภค-ชาวสวนผักกาดปลาร้า-วังสารพิษตกค้างในสินค้าเกษตรและอาหาร	17 ตุลาคม 2560	
2560	กรมวิทยาศาสตร์สาธารณสุข ตรวจพบสารพิษตกค้างในอาหาร พบทุกตัวอย่างไม่มาตรฐาน	28 กันยายน 2560	PDF
2560	กรมวิทยาศาสตร์สาธารณสุข ตรวจพบสารพิษตกค้างในอาหาร พบทุกตัวอย่างไม่มาตรฐาน	27 กันยายน 2560	PDF
2560	กรมวิทยาศาสตร์สาธารณสุข ตรวจพบสารพิษตกค้างในอาหาร พบทุกตัวอย่างไม่มาตรฐาน	24 สิงหาคม 2560	PDF

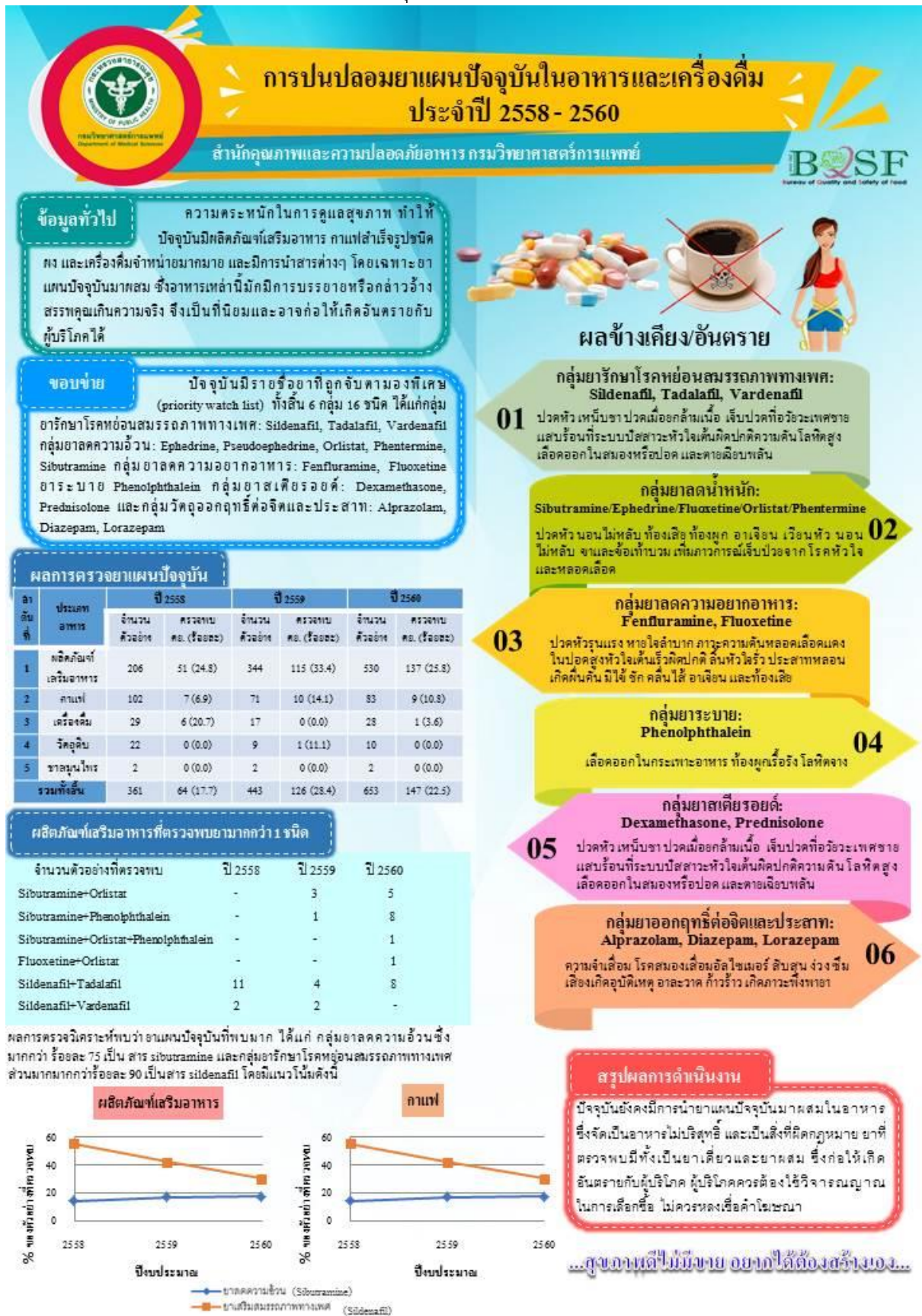
Showing 1 to 10 of 101 entries

Previous Next

รูปภาพ 2 ตัวอย่างหน้าจอรายงานผู้บริโภคและแจ้งเตือนภัยด้านอาหาร ปีงบประมาณ 2555 - 2560

- สื่อเผยแพร่ความรู้ทาง web site ของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
เว็บไซต์ <http://bqsf.dmsc.moph.go.th/bqsfWeb/index.php/publish/>
3.1 สรุปเนื้อหาโครงการ (One Page) จำนวน 6 เรื่อง

1) อันตรายจากการปนปลอมยาแผนปัจจุบันในอาหารและเครื่องดื่ม ประจำปี 2560



2) ฟอรัมาลดีไฮด์ในอาหาร (formaldehyde in food)



โครงการฟอรัมาลดีไฮด์ในอาหาร (formaldehyde in food) ปี 2560

โดย สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

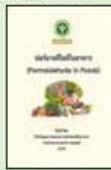


ข้อมูลทั่วไป

สารละลายฟอรัมาลดีไฮด์ หรือเรียกทั่วไปว่า "ฟอรัมาลีน" ลักษณะทั่วไปเป็นของเหลวใส ไม่มีสี มีกลิ่น หักที่มึนกลื่น และสัตรีวะเลบางชนิดสามารถผลิตฟอรัมาลดีไฮด์ได้ตามธรรมชาติ สัตรีวะเลที่มีไครเมทิลเอมีนออกไซด์ (TMAO) เป็นสารป้องกันการสูญเสียไอน้ำออกจากสัตรีวะเล พบมากบริเวณผิวหนัง ปริมาณความเข้มข้นแปรผันตามชนิด อายุ ขนาด ความเต็มของน้ำทะเล เอนไซม์ไครเมทิลเอมีนออกไซด์ สามารถเปลี่ยนเป็นไครเมทิลเอมีน ไคเมทิลเอมีน และฟอรัมาลดีไฮด์ได้

การศึกษการปนเปื้อนสารฟอรัมาลีนในอาหาร ปี 2559

ส่วนที่ 1 ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง
จัดทำหนังสือเรื่องฟอรัมาลดีไฮด์ในอาหาร




ผลกระทบต่อสุขภาพ

ทางการหายใจ เกิดการระคายเคืองเยื่อทางเดินหายใจ ทางสัมผัส โดนผิวหนังเฉพาะที่ทำให้ผิวหนังอักเสบ หากรับประทานจะมีอาการปวดท้องอย่างรุนแรง

ส่วนที่ 2 เฝ้าระวังฟอรัมาลีนในอาหารด้วยชุดทดสอบ

ขอบข่ายการศึกษาวิจัย

- ชนิดตัวอย่าง จำนวนรวม 1,540 ตัวอย่าง
ปลาหมึกกรอบ/ ปลาหมึกสด/ สไลบองและอื่นๆ ที่เป็นปัญหาในพื้นที่
- สถานที่เก็บ สะพานปลา แพปลา ตลาดค้าส่ง ตลาดสด ตลาดนัด รถเร่ เก็บจาก 77 จังหวัด

ผลการตรวจ

- ตัวอย่างทั้งหมด 1,666 ตัวอย่าง ตรวจพบสารฟอรัมาลีน จำนวน 321 ร้อยละ 19.27
- พบมาก คือ ปลาหมึกกรอบ (48 %) และ สไลบอง (42%)



FORMALDEHYDE
ของเหลว ไม่มีสี ละลายน้ำได้ดี

ความเป็นพิษเรื้อรัง

IARC จัดให้อยู่ใน Group 1 เป็นสารก่อมะเร็ง (สารก่อมะเร็งในโรคมะเร็ง : การสูดดมเข้าไป)

ข้อกำหนดทางกฎหมายในประเทศไทย

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 151 (พ.ศ. 2536)
"ห้ามนำฟอรัมาลดีไฮด์มาใช้ในอาหาร" ปรับไม่เกิน 20,000 บาท



การศึกษปริมาณการปนเปื้อนสารฟอรัมาลีนในอาหาร ปี 2560

ขอบข่ายการศึกษาวิจัย

- พัฒนาวิธีวิเคราะห์ปริมาณฟอรัมาลดีไฮด์ในอาหาร ในรูปอิสระ (Free Formaldehyde)
- สำรวจปริมาณ Free Formaldehyde ในตัวอย่าง ปลาหมึกนำเข้า/ ปลาหมึกไทย/ สไลบองค้า/ เติลหอม จำนวนตัวอย่างทั้งหมด 118 ตัวอย่าง

สถานที่เก็บ
บริษัทผู้นำเข้า โรงงาน/สถานที่ผลิต ตลาดค้าส่ง ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต สะพานปลา

ผลการตรวจ

ชื่อตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่างทั้งหมด	จำนวนตัวอย่างที่พบ	* ปริมาณ Free-Formaldehyde ที่พบ (มก./กก.)
			ค่าต่ำสุด - สูงสุด
สไลบองค้า	34	24	0.10 - 2.47
ปลาหมึก			
นำเข้า	23	5	0.45 - 1.99
ไทย	40	13	0.26 - 7.14
เติล**	21	18	3.03 - 22.89

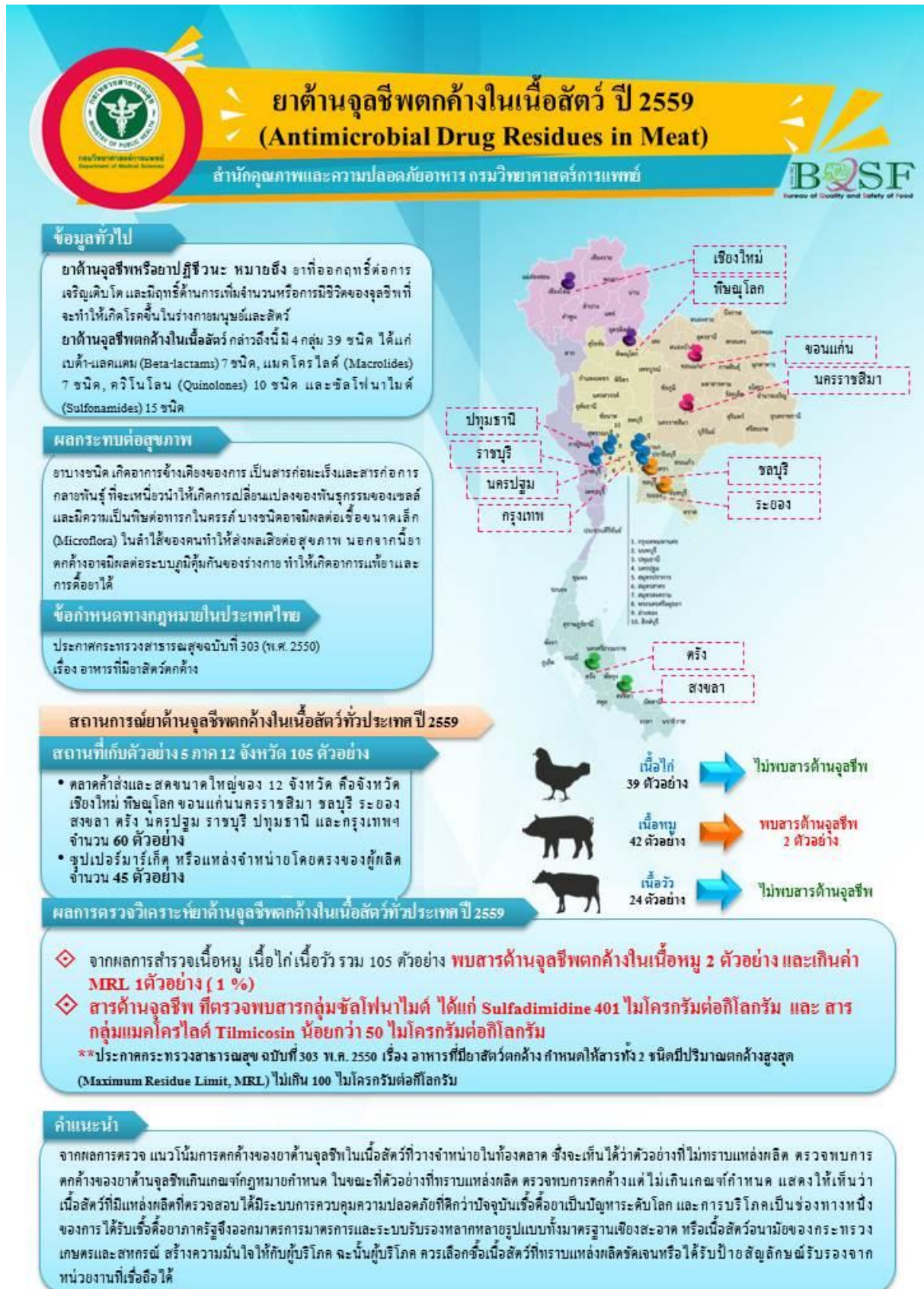
* วิเคราะห์โดย HPLC-UV
** ตัวอย่างเติลหอม 17 ตัวอย่าง และเติลอื่นๆ 4 ตัวอย่าง



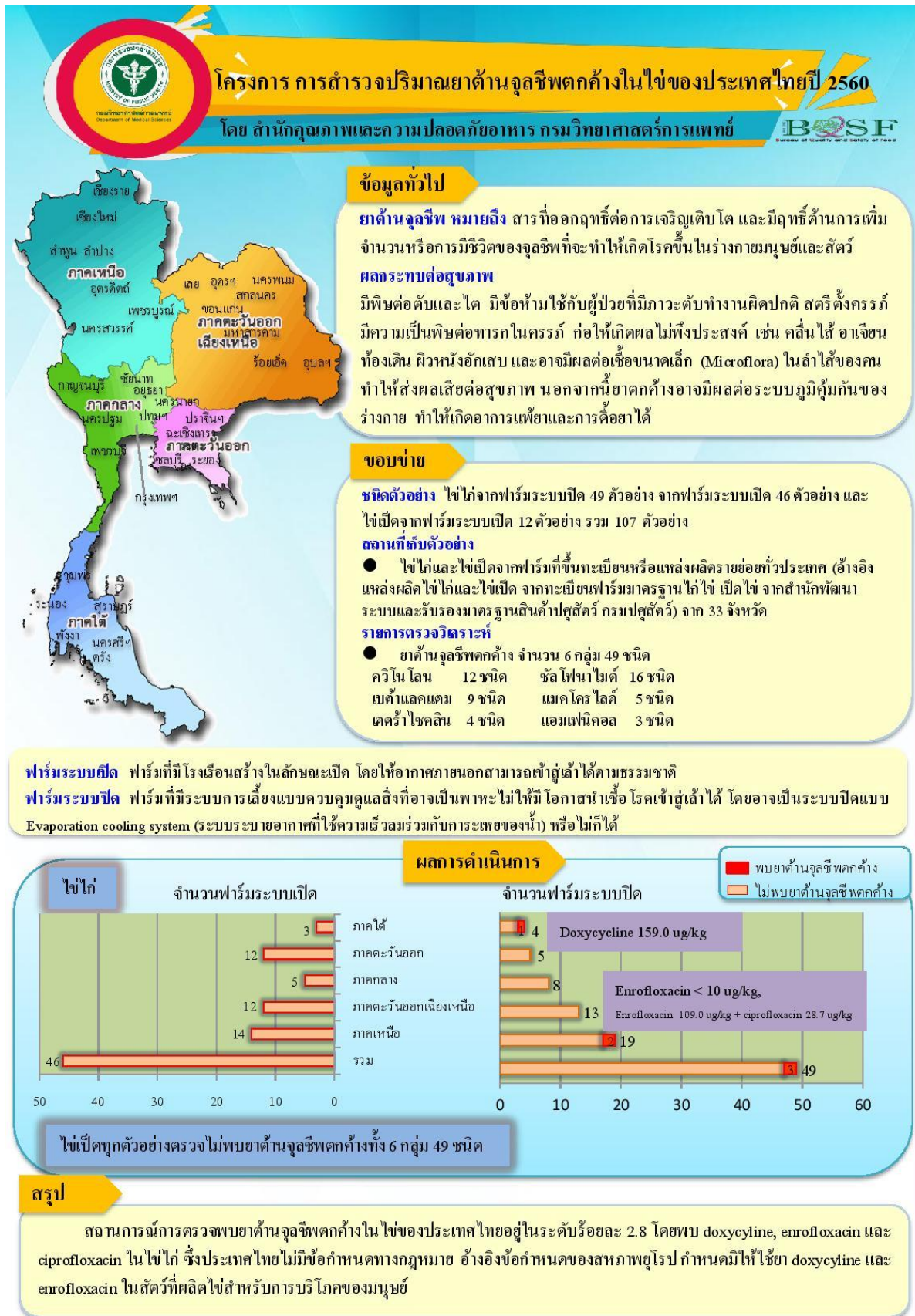
ประโยชน์

- มีวิธีวิเคราะห์ฟอรัมาลดีไฮด์อิสระ (Free-Formaldehyde) ในอาหารที่ผ่านการทดสอบความใช้ได้ของวิธีวิเคราะห์
- ได้องค์ความรู้เกี่ยวกับสารฟอรัมาลดีไฮด์ในอาหารเพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องนำไปใช้เป็นแนวทางในการแก้ไขปัญหาข้อขัดแย้งทางกฎหมาย และนำไปใช้สื่อสารสู่ผู้บริโภคให้เกิดความเข้าใจ

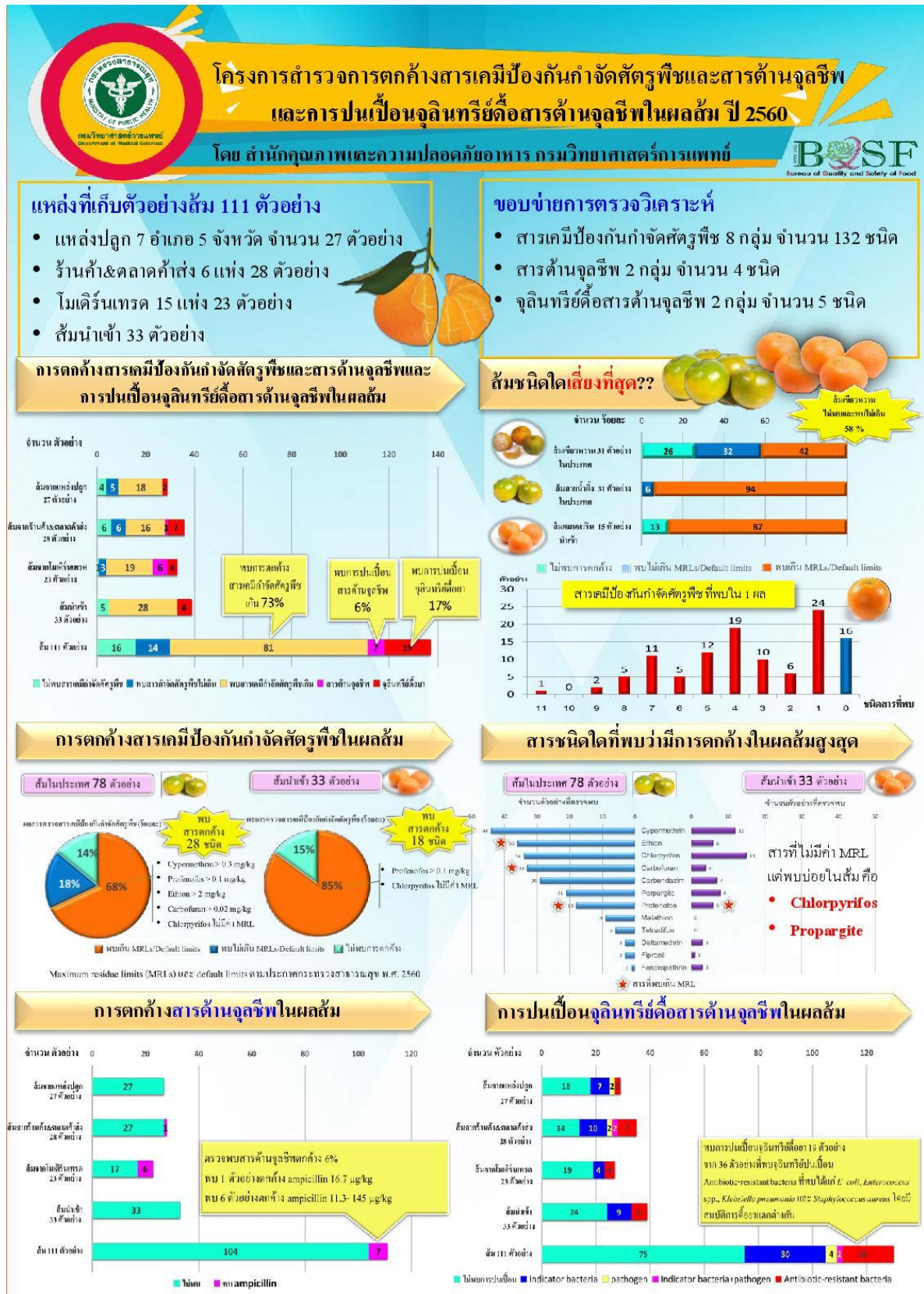
3) ยาต้านจุลชีพตกค้างในเนื้อสัตว์ (Antimicrobial Drug Residues in Meat)



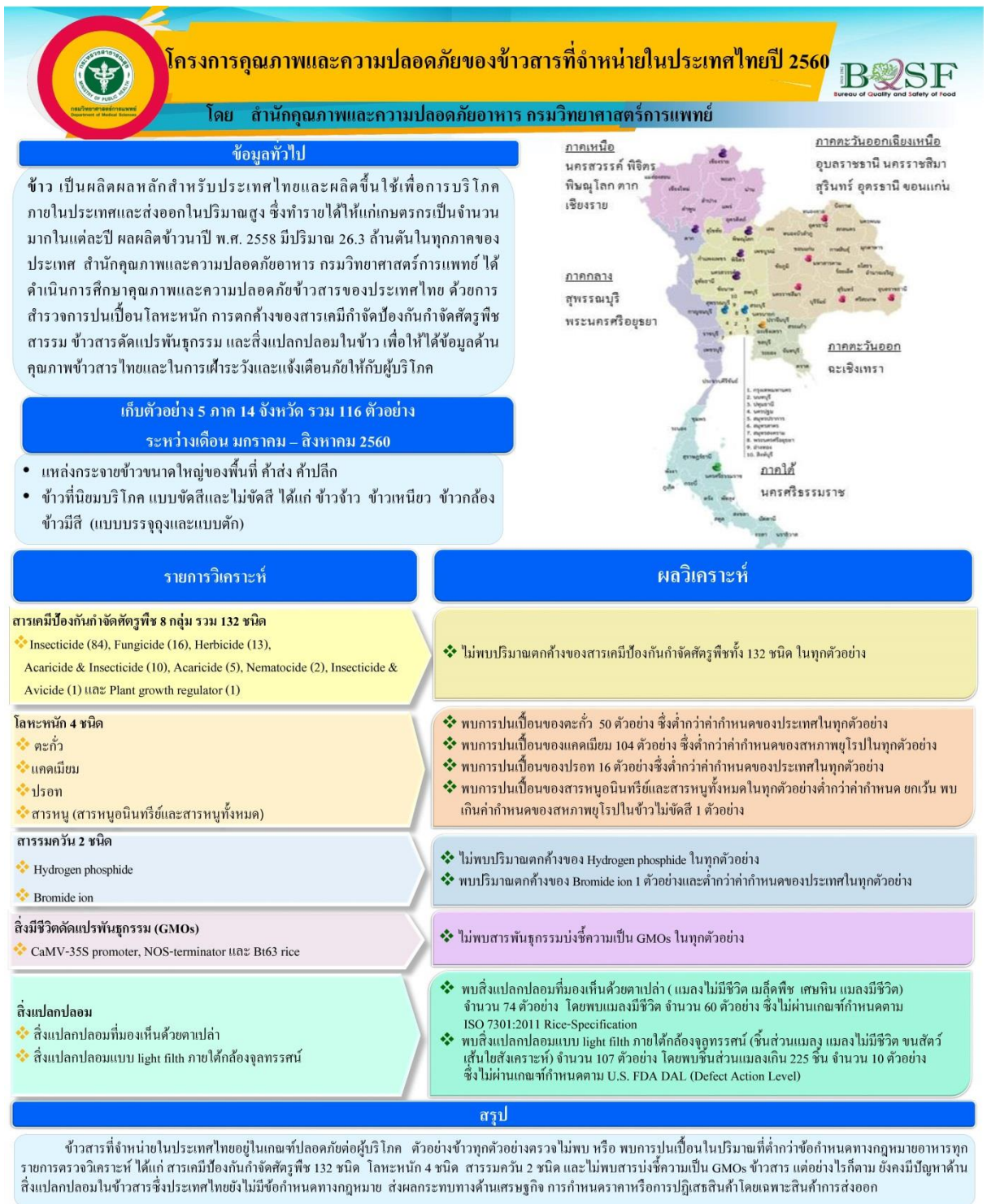
4) การสำรวจปริมาณยาต้านจุลชีพตกค้างในไข่ของประเทศไทย ปี 2560



5) การสำรวจการตกค้างสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชและสารต้านจุลชีพและการปนเปื้อนจุลินทรีย์ ดื้อสารต้านจุลชีพในผลส้ม ปี 2560



6) คุณภาพและความปลอดภัยของข้าวสารที่จำหน่ายในประเทศไทย ปี 2560



3.2 หนังสือ (E-book) จำนวน 15 เรื่อง

สามารถดาวน์โหลดได้ที่เว็บไซต์ <http://bqsf.dmso.moph.go.th/bqsfWeb/index.php/publish/> ดังนี้

- 1) ฟอรั่มลดีไฮด์ในอาหาร (Formaldehyde in food)
- 2) รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการบูรณาการอาหารปลอดภัย (Food Safety) ประจำปีงบประมาณ 2560
- 3) เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหารฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2560)
- 4) เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหารฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2560) ฉบับ infographic
- 5) เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ฉบับที่ 3 (ประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์)
- 6) วิธีมาตรฐานสำหรับการวิเคราะห์อาหารเล่มที่ 1 (Standard Methods for Food Analysis Volume I)
- 7) วิธีมาตรฐานสำหรับการวิเคราะห์อาหารเล่มที่ 2 (Standard Methods for Food Analysis Volume II)
- 8) วิธีมาตรฐานสำหรับการวิเคราะห์อาหารเล่มที่ 3 (Standard Methods for Food Analysis Volume III)
- 9) วิธีมาตรฐานสำหรับการวิเคราะห์อาหารเล่มที่ 4 (Standard Methods for Food Analysis Volume IV)
- 10) วิธีมาตรฐานสำหรับการวิเคราะห์อาหารเล่มที่ 5 (Standard Methods for Food Analysis Volume V)
- 11) วิธีมาตรฐานสำหรับการวิเคราะห์อาหารเล่มที่ 6 (Standard Methods for Food Analysis Volume VI)
- 12) คู่มือชุดทดสอบอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
- 13) รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการบูรณาการอาหารปลอดภัย (Food Safety) ประจำปีงบประมาณ 2559
- 14) แนวทางการตรวจสอบความถูกต้องของวิธีทดสอบทางจุลชีววิทยาเชิงปริมาณ
- 15) ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



รูปภาพ 3 ตัวอย่างหน้าปกหนังสือ (E-book)

3.3 เอกสารเผยแพร่โครงการ Food Safety จำนวน 19 เรื่อง

สามารถดาวน์โหลดได้ที่เว็บไซต์ <http://bqsf.dmhc.moph.go.th/bqsfWeb/index.php/publish/> ดังนี้

- 1) วิธีลดปริมาณสารพิษในผักผลไม้
- 2) ฉลาดใช้ภาชนะพลาสติกให้ปลอดภัย
- 3) อะฟลาทอกซินในอาหาร
- 4) สารบอแรกซ์แผนภาพอาหารเป็นพิษ
- 5) หลัก 5 ประการสู่อาหารปลอดภัย
- 6) สรุปขั้นตอนในการขอรับรองอาหารปลอดภัย (Food Safety)
- 7) คู่มือรับรองความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety)
- 8) ชุดทดสอบอาหาร 22 ชนิด กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
- 9) กรดซาลิซิลิก
- 10) สารฟอกขาว
- 11) สารเร่งเนื้อแดงในสุกร
- 12) น้ำมันปรุงอาหารที่ใช้ทอดซ้ำ
- 13) สารฟอร์มาลิน
- 14) พวงเครื่องปรุงรสอาหาร (พวงถ้วยเดียว)

- 15) จุลินทรีย์ในอาหารพร้อมบริโภค
- 16) ยาฆ่าแมลง
- 17) Food Safety Program under Healthy Thailand Policy
- 18) Department of Medical Sciences Test Kits of Food

3.4 สารหน้ารู้ จำนวน 7 เรื่อง

สามารถดาวน์โหลดได้ที่เว็บไซต์ <http://bqsf.dmsc.moph.go.th/bqsfWeb/index.php/publish/> ดังนี้

- 1) อาหารปลอม
- 2) การควบคุมความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์อาหารตามข้อกำหนดในกฎหมาย
- 3) ก้าวทันสถานการณ์กับงานด้านอาหาร
- 4) ห้องปฏิบัติการเคลื่อนที่เพื่อการตรวจติดตาม เฝ้าระวัง และภัยพิบัติจากธรรมชาติ
- 5) สิ่งแปลกปลอมในอาหาร
- 6) มารูจักกับดีเอ็นเอในอาหาร
- 7) โครงการสัมมนาสะอาดและปลอดภัยสู่ครัวโลก

องค์ความรู้ที่ 2 เรื่อง การจัดการความรู้ภายในสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร (Show Share care and Learn)

- ประชุมหารือเพื่อตรวจสอบความรู้ในหน่วยงาน เมื่อวันที่ 10 พฤศจิกายน 2561 มีรายการทะเบียนความรู้ 3 หมวด ได้แก่ การดำเนินงานวิจัย (Idea for free) ด้านอาหาร การนำเสนอผลงานทางวิชาการและการถอดบทเรียน และการถ่ายทอดความรู้จากเรื่องเล่าในตัวบุคคล และจัดการผ่านเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ Show Share care and Learn
- ดำเนินการรวบรวมเอกสารองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ การดำเนินงานวิจัย (Idea for free) ด้านอาหาร การนำเสนอผลงานทางวิชาการ และการถอดบทเรียน และการถ่ายทอดความรู้จากเรื่องเล่าในตัวบุคคล
- ดำเนินการรวบรวมเอกสารความรู้มาจัดให้เป็นหมวดหมู่ จำนวน 3 หมวด ได้แก่ โครงการวิจัย (Idea for free) ด้านอาหาร การนำเสนอผลงานทางวิชาการและการถอดบทเรียน การถ่ายทอดความรู้จากเรื่องเล่าในตัวบุคคล
- ดำเนินการรวบรวมให้เป็นมาตรฐานและมีเนื้อหาสมบูรณ์ จำนวน 3 หมวด
- เผยแพร่ความรู้การดำเนินงานจัดการความรู้ ทาง web site ของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

ผลการดำเนินงาน

- ดำเนินการแบ่งปันแลกเปลี่ยนเรียนรู้โดยจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ผ่านกิจกรรม Show Share care and Learn จำนวน 8 ครั้ง ดังนี้

ครั้งที่ 1 วันที่ 13 ธันวาคม 2560 : นำเสนอแผนการจัดการความรู้สำนักฯ ประจำปีงบประมาณ 2561
และนำเสนอโครงการวิจัยด้านอาหาร (Idea for free) ณ ห้องประชุม 801 อาคาร 8
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



รูปภาพ 4 show share care and learn ครั้งที่ 1

ครั้งที่ 2 : วันที่ 28 ธันวาคม 2560 : Success Story Telling โดย ผู้ทรงคุณวุฒิ กนกพร อธิสุข
และเสนอคลิปวิดีโอ เรื่องเล่าเราพลังที่ได้รับรางวัล จากทีมงานการจัดการความรู้
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ณ ห้องประชุม 801 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



รูปภาพ 5 show share card and learn ครั้งที่ 2

ครั้งที่ 3 : วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2561 : การถอดความรู้จากเรื่องเล่าในตัวบุคคล ณ โรงแรมไมด้า รีสอร์ท
จ. กาญจนบุรี



รูปภาพ 6 show share care and learn ครั้งที่ 3

ครั้งที่ 4 : วันที่ 25 มีนาคม 2561 : แลกเปลี่ยนเรียนรู้อย่างสร้างสรรค์และชื่นชมความสำเร็จร่วมกัน
ณ ห้องประชุม 806 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



รูปภาพ 7 show share care and learn ครั้งที่ 4

ครั้งที่ 5 : วันที่ 30 เมษายน 2561 : ถอดบทเรียนการนำเสนอผลงานในเวทีประชุมวิชาการ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ปี 2561 และกิจกรรมการถอดความรู้จากเรื่องเล่าในตัวบุคคล ณ ห้องประชุม 801 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



รูปภาพ 8 show share care and learn ครั้งที่ 5

ครั้งที่ 6 : วันที่ 11 พฤษภาคม 2561 : กิจกรรมการถอดความรู้จากเรื่องเล่าในตัวบุคคล และการประชุมทีมงานคณะกรรมการจัดการความรู้ ณ ห้องประชุม 203 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



รูปภาพ 9 show share care and learn ครั้งที่ 6

ครั้งที่ 7 : วันที่ 16 สิงหาคม 2561 : ถ่ายทอดประสบการณ์การทำงานจากฐานพี่สู่น้อง เรื่อง
มาตรฐานวัตถุดิบอาหาร ณ โรงแรมแคนทารี 304 จังหวัดปราจีนบุรี



รูปภาพ 10 show share care and learn ครั้งที่ 7

ครั้งที่ 8 : วันที่ 18 กันยายน 2561 : การแลกเปลี่ยนเรียนรู้อย่างสร้างสรรค์และชื่นชมความสำเร็จร่วมกัน
กิจกรรมการถอดความรู้จากเรื่องเล่าในตัวบุคคล (Tacit Knowledge)

1. การเตรียมตัวเพื่อสร้างโอกาสในการพัฒนาตนเอง
2. ประสบการณ์เรียนต่อในประเทศเนเธอร์แลนด์

ณ ห้องประชุม 801 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เวลา 13.00-15.00 น.

รูปภาพ 11 show share care and learn ครั้งที่ 8



ปัญหา อุปสรรค

1. ความมีส่วนร่วมของบุคลากรในหน่วยงานยังมีจำนวนน้อย อาจเกิดจากประเด็นหรือหัวข้อที่นำมาเสนอในการจัดการความรู้ไม่มีความน่าสนใจเพียงพอ
2. ยังไม่เกิดการมีการร่วมกลุ่มของนักปฏิบัติที่มีความสนใจในเรื่องเดียวกัน

แนวทางการพัฒนางานองค์ความรู้ของสำนัก

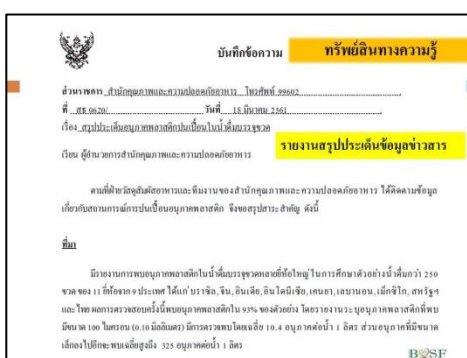
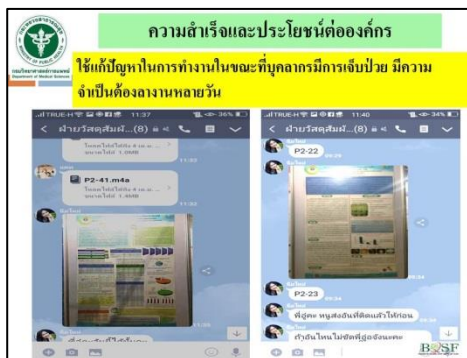
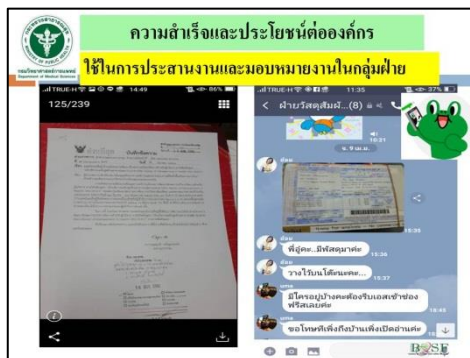
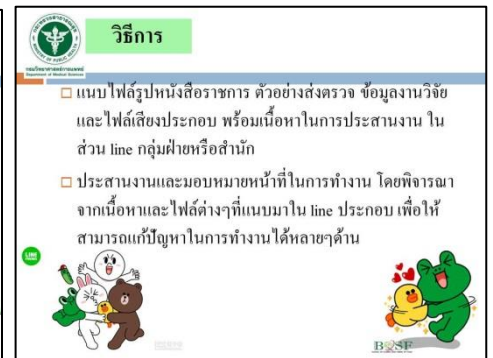
สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร มีแนวทางการพัฒนาการจัดการองค์ความรู้ในปีต่อไป 3 ด้าน ดังนี้

1. การพัฒนาองค์ความรู้เพื่อการเพิ่มประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน
2. การพัฒนาองค์ความรู้ด้านทักษะของบุคลากร เช่น ด้านคอมพิวเตอร์ ด้านภาษา
3. การสร้างความสุข (work life balance) ในที่ทำงาน “สุขภาพดี ทำงานมีความสุข”

ภาคผนวก

เอกสารประกอบ ครั้งที่ 5 : วันที่ 30 เมษายน 2561 : ถอดบทเรียนการนำเสนอผลงานในเวทีประชุม
วิชาการ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ปี 2561 และกิจกรรมการถอดความรู้จากเรื่องเล่าในตัวบุคคล
ณ ห้องประชุม 801 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

- เรื่อง การประสานงาน การแก้ไขปัญหาในการทำงานโดยใช้ไลน์กลุ่ม social media นำเสนอโดย
นายบรรพต กลิ่นประทุม นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ปฏิบัติการ

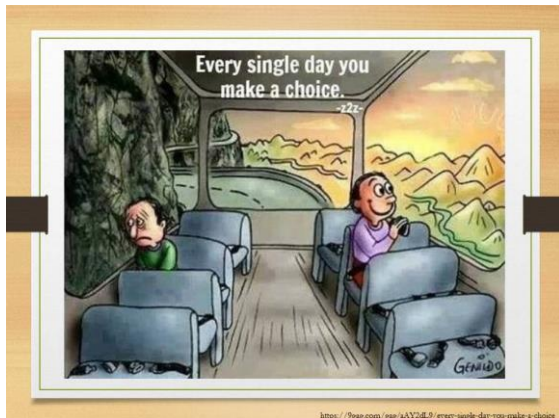


เอกสารประกอบ ครั้งที่ 6 : วันที่ 11 พฤษภาคม 2561 : กิจกรรมการถอดความรู้จากเรื่องเล่าในตัวบุคคล
และการประชุมทีมงานคณะกรรมการจัดการความรู้ ณ ห้องประชุม 203 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

- เรื่อง จากแสบตมป...สู่...ไปรษณีย์ตอบรับ นำเสนอโดย นางสาวเพชร จิตรบรรจง นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ



- เรื่อง สุขกันเถิดเรา นำเสนอโดย นางสาวสกุลรัตน์ สมสันติสุข นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ปฏิบัติการ



- เรื่อง 5 ส. สุขใจ นำเสนอโดย นายวรพงศ์ พรหมณา นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ

5 ส. สุขใจ

นาย วรพงศ์ พรหมณา
คณะทำงานโครงการ “กรมวิทย์ฯ ร่วมใจ ปอดภัยจากอุยงลาย” สกอ.

“กิจกรรม 5 ส. ของชาว สกอ.”

คณะทำงานโครงการ “กรมวิทย์ฯ ร่วมใจ ปอดภัยจากอุยงลาย” สกอ.

- นายวรพงศ์ พรหมณา
- นายสมชาติ พรทวีโรจน์
- นายไพฑูรย์ บุญเพชร
- นางสาวเอกปุดดา เข็นอุทก

5 ส.

Seiri	ส:สาธ
Seiton	ส:ดงก
Seiso	ส:าด
Seiketsu	ส:อักษณะ
Shitsuke	ส:ร้งนึลย

(คำ: ความสะอาดและระเบียบเรียบร้อยในสถานที่ทำงานขององค์กร)

1. บันไดหนีไฟ

2. โต๊ะทำงานของฉันทัน

3. กิแล้วแต่

3. กิแล้วแต่

จัดการด่วน

งานเข้า

งานเข้า

สรุป

- 5 ส. เป็นกิจกรรมที่ได้รับความร่วมมือจาก ชาว สกอ.
- กิจกรรม 5 ส. ที่ผ่านมาจะเป็นแบบค่อยๆ ปรับเปลี่ยน
- เป็นกิจกรรมที่ยังต้องพัฒนารูปแบบให้มีประสิทธิภาพให้มากขึ้น

- เรื่อง ต่อมเอ๊ะ! กับ คำตอบสุดท้าย นำเสนอโดย นางสาววรรณิ์ ชีรภาพธรรมกุล นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ ชำนาญการพิเศษ

ต่อมเอ๊ะ! กับ คำตอบสุดท้าย

นางสาววรรณิ์ ชีรภาพธรรมกุล
นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการพิเศษ

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

ประชุมสัมมนาการจัดการความรู้เพื่อเพิ่มความรู้ สัปดาห์ที่ 2
16 - 17 พฤษภาคม พ.ศ. 2561 ณ โรงแรมรามาการ์เดนส์ กรุงเทพมหานคร



ความเป็นมา

ปี 2550 :
เกิดเหตุมีผู้ป่วยหนัก/ ดาย

↓

หลังจากลงไปในมือนัก
หน่อไม้ดองในโรงงาน

↓

เบื้องต้น : สันนิษฐานว่าในมือนอกซิงเบม
: นำจรมีแก๊สพิษหลายชนิด

↓

คนหมดสติและเสียชีวิต




ต่อมเอ๊ะ! กับคำตอบสุดท้าย



ต่อมเอ๊ะ! กับคำตอบสุดท้าย



ผลการตรวจหน่อไม้จากโรงงานที่เกิดเหตุ

รายละเอียด	CN as HCN	
	ส่วนเนื้อ (มก./กก)	ส่วนน้ำ (มก./ลิตร)
- หน่อไม้ดองชิ้นรับจาก supplier	192	-
- หน่อไม้ดองพร้อมน้ำในบ่อตกทุ	87.4	640
- หน่อไม้ดองพร้อมน้ำในบ่อหมัก 1-2 เดือน เตรียมบรรจุขาย	130	230
- อ่างล้าง ธีงหน่อไม้ดองก่อนบรรจุ (รวมทั้งเนื้อและน้ำดอง)	149	-
- หน่อไม้ดองที่พร้อมจำหน่าย (บรรจุถุงพลาสติกพร้อมน้ำ)	58.5	-

ต่อมเอ๊ะ! กับคำตอบสุดท้าย



ต่อมเอ๊ะ! กับคำตอบสุดท้าย



ต่อมเอ๊ะ! กับคำตอบสุดท้าย

การประเมินความเสี่ยงของสารไซยาไนด์
จากการบริโภคหน่อไม้ของคนไทย
(โครงการบูรณาการ)

↓

วารสารกรมวิทย์.พ. 2554; 53(2): 67-79

ต่อมเอ๊ะ! กับคำตอบสุดท้าย

สรุป

- ข้อมูลจากห้องปฏิบัติการเป็นกระบวนการที่ช่วยหาสาเหตุของปัญหาอย่างถูกต้อง
- ต่อยอดจากองค์ความรู้ที่ได้เพื่อการจัดการในเชิงป้องกัน

: ผลักดันให้เกิดการปรับปรุงกระบวนการผลิตหน่อไม้ดองให้
ประเทศเพื่อให้เกิดความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค

: แนะนำวิธีบริโภคหน่อไม้อย่างไรให้ปลอดภัย