

ต่อมเอ๊ะ! **กับ** คำตอบสุดท้าย



นางสาวสุวรรณี ธีรภาพธรรมกุล
นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการพิเศษ

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

ประชุมสัมมนาการจัดการความรู้ เรื่องเล่าแรงบันดาลใจ ครั้งที่ 2
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561
16 – 17 พฤษภาคม พ.ศ. 2561 ณ โรงแรมรามารการ์เดนส์ กรุงเทพมหานคร

ความเป็นมา



ปี 2550 :
เกิดเหตุมีผู้ป่วยหนัก/ ตาย



หลังจากลงไปในบ่อหมัก

หน่อไม้ดองในโรงงาน



เบื้องต้น : สันนิฐานว่าในบ่อมีออกซิเจนน้อย
: น่าจะมีแก๊สพิษหลายชนิด



คนหมดสติและเสียชีวิต



ต่อมเอ๊ะ! กับคำตอบสุดท้าย

3



ต่อมเอ๊ะ! กับคำตอบสุดท้าย

4



ผลการตรวจหน่อไม้จากโรงงานที่เกิดเหตุ

5

รายละเอียด	CN as HCN	
	ส่วนเนื้อ (กก./กก)	ส่วนน้ำ (กก./ลิตร)
- หน่อไม้ดองขั้นต้นรับจาก supplier	192	-
- หน่อไม้ดองพร้อมน้ำในบ่อเกิดเหตุ	87.4	640
- หน่อไม้ดองพร้อมน้ำในบ่อหมัก 1-2 เดือน เตรียมบรรจุขาย	130	230
- อ่าง/ถัง ล้างหน่อไม้ดองก่อนบรรจุถุง (รวมทั้งเนื้อและน้ำดอง)	149	-
- หน่อไม้ดองที่พร้อมจำหน่าย (บรรจุถุงพลาสติกซ้อนในปั๊บ)	58.5	-

ต่อมเอ๊ะ! กับคำตอบสุดท้าย



ต่อมเอ๊ะ! กับคำตอบสุดท้าย



ต่อมเอ๊ะ! กับคำตอบสุดท้าย

8

การประเมินความเสี่ยงของสารไซยาไนด์
จากการบริโภคหน่อไม้ของคนไทย
(โครงการบูรณาการ)



วารสารกรมวิทย์.พ. 2554; 53(2): 67-79

ต่อมเอ๊ะ! กับคำตอบสุดท้าย

สรุป

- ข้อมูลจากห้องปฏิบัติการเป็นกระบวนการที่ช่วยหาสาเหตุของปัญหาอย่างถูกต้อง
- **ต่อยอด**จากองค์ความรู้ที่ได้เพื่อการจัดการในเชิงป้องกัน
 - : **ผลักดัน**ให้เกิดการปรับปรุงกระบวนการผลิตหน้าไม้ดองทั่วประเทศเพื่อให้เกิดความปลอดภัยแก่ผู้เกี่ยวข้อง
 - : **แนะนำ**วิธีบริโภคหน้าไม้อย่างไรให้ปลอดภัย

ขอขอบคุณค่ะ

10

BQSF

B : Better
Q : Quality
S : Standard
F : Food & Future

**Better Quality and
Standard of Food and
Future for All**