



ข่าว



สาระในเล่ม



ข่าวนำรู้จัก อย.

3



มุมมอง อย.น้อย

5



โครงการพัฒนาร้านยา...

สู่ร้านยาคุณภาพ

7

เปิดเทอมนี้เลือกซื้ออาหารหน้าโรงเรียน

อย่างไรให้ปลอดภัย



เปิดเทอมแล้วเด็กๆ หลายคนคงตั้งใจที่จะได้ไปเรียนหนังสือ หลังจากที่หยุดอยู่บ้านเป็นเวลานานถึงเวลาที่ผู้ปกครองคงต้องปวดหัวอีกครั้งกับภาระค่าใช้จ่ายที่รอคอยอยู่ข้างหน้า ไม่ว่าจะเป็นค่าเทอม ค่าเสื้อผ้า ค่ากระเป๋าค่ารองเท้า ค่าหนังสือ และค่าใช้จ่ายอื่นๆ อีกมากมาย แถมค่าขนมที่ต้องจ่ายให้ลูกไปโรงเรียนในแต่ละวัน

ผู้ปกครองหลายคนแอบบ่นกันว่า ร้านขายอาหารบริเวณหน้าโรงเรียนมีเยอะเหลือเกิน ไม่ว่าจะเป็นร้านค้าประเภทรถเข็น แผงลอย ร้านค้าย่อย ซึ่งมีขนมและอาหารหลากหลายให้เลือกบริโภคตามชอบ เช่น ขนมหวาน เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ น้ำแข็งไส ไอศกรีม ขนมขบเคี้ยว อาหารประเภททอด-ปิ้ง-ย่าง ทั้งลูกชิ้น ไส้กรอก และอื่นๆ อีกมากมาย ทำให้ผู้ปกครองต้องจ่ายค่าขนมวันละมากๆ ซึ่งก็ไม่แน่ใจว่าขนมหรืออาหารที่ขายอยู่บริเวณนั้นมีความสะอาดปลอดภัยเพียงพอ

ที่จริงแล้ว จากความห่วงใยนี้ ผู้ปกครองสามารถมีส่วนร่วมในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารหน้าโรงเรียนให้เด็กได้ โดยสอนให้เด็กๆ รู้จักเลือกซื้อ เลือกรับประทานอาหารที่ได้มาตรฐาน มีความปลอดภัย ไม่ว่าจะเป็นอาหารแปรรูป เช่น เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นขวดหรือกระป๋อง รวมถึงน้ำผลไม้ต่างๆ ที่ปรุงสำเร็จ เช่น น้ำส้ม น้ำมะพร้าว น้ำเงี้ยว ใสเป็นถุงลักษณะปิดสนิทหรือบรรจุด้วยปิดสนิท และขนมขบเคี้ยว ลูกอม ช็อกโกแลต ไอศกรีม ควรเน้นให้สังเกตรายละเอียดบนฉลาก เช่น ชื่ออาหาร ชื่อที่ตั้งผู้ผลิต โดยเฉพาะอย่างยิ่ง วันเดือนปีที่ผลิต หรือวันเดือนปีที่หมดอายุหรือควรบริโภคก่อน และต้องมีเครื่องหมาย อย. ที่หมายเลข 13 หลักบนฉลากด้วย ซึ่งแสดงว่าอาหารนั้นผ่านการตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานจากทางราชการแล้ว นอกจากนี้ควรสังเกตลักษณะของภาชนะบรรจุและตัวผลิตภัณฑ์ให้อยู่ในลักษณะที่ดีและสะอาดด้วย

ส่วนอาหารทั่วไป เช่น ลูกชิ้น ไส้กรอก สิ่งที่ต้องระวังเป็นพิเศษ คือ การใช้สารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค เช่น บอแรกซ์ ซึ่งทำให้อาหารกรอบยุ่นน่ารับประทาน สีส้มอาหารที่ทำให้อาหารมีสีส้มสดใส ดังนั้น ควรสอนให้เด็กๆ หลีกเลี่ยงอาหารที่มีลักษณะยุ่นกรอบผิดปกติ และควรเลือกซื้ออาหารที่ไม่มีส่วนผสมของสี หรือเลือกอาหารที่ใช้สีจากธรรมชาติ

นอกจากท่านผู้ปกครองจะดูแลและสอนให้เด็กๆ รู้จักเลือกซื้อเลือกบริโภคอาหารหน้าโรงเรียนที่ปลอดภัยในการบริโภคโดยเลือกจากตัวอาหารแล้ว สิ่งที่คุณควรแนะนำเพิ่มเติม คือ ให้เด็กรู้จักเลือกซื้อจากร้านที่ผู้ขายให้ความสำคัญกับเรื่องความปลอดภัยด้วย ทั้งในขั้นตอนการเตรียมอาหาร ความสะอาดของสถานที่ การล้าง การปรุง และการป้องกันไม่ให้ฝุ่นละอองปนเปื้อนอาหาร เพียงเท่านี้ก็จะทำให้ลูกหลานของท่านมีความปลอดภัยในการบริโภคอย่างแน่นอน ♥



บท. แอลบ

เปลอไม่เท่าไรก็จะเปิดเทอมแล้ว เด็กๆ หลายคนจะตื่นตื่นกับวันเปิดเทอม เพราะจะได้เจอโรงเรียนใหม่ ห้องเรียนใหม่ อาจารย์คนใหม่ เพื่อนใหม่ หรือเพื่อนเก่าที่ไม่ได้เจอกันเป็นเวลาเดือนกว่าๆ ผู้ปกครองที่น่าลูกเข้าโรงเรียนวันแรกก็คงจะลุ้นว่าลูกจะร้องไห้หรือไม่ ส่วนผู้ที่ต้องออกเดินทางไปทำงานก็คงจะมีการปรับตัวให้ออกไปทำงานเร็วขึ้น เพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาการติด

ช่วงปิดเทอมผู้ใช้เส้นทางจราจรต่างๆ โดยเฉพาะในกรุงเทพฯ อาจจะชอบ แต่มีอยู่กลุ่มหนึ่งที่ไม่ค่อยจะชอบ นั่นก็คือ พ่อค้าแม่ค้าที่จำหน่ายขายสินค้าอยู่ภายในหรือหน้าโรงเรียน เพราะลูกค้าสำคัญกลับมาแล้ว **“ข่าว อย.”** อาจไปไม่ถึงพ่อค้าแม่ค้า แต่ครูอาจารย์หรือนักเรียนอาจได้อ่าน ก็อยากฝากให้ช่วยกันดูแลให้อาหารที่นำมาจำหน่ายให้นักเรียน สะอาด ปลอดภัย **อย.น้อย** น่าจะเข้ามามีบทบาทได้เป็นอย่างดี โดยการสนับสนุนของโรงเรียน ด้วยการตรวจสอบและให้คำแนะนำกับผู้ค้าทั้งหลาย หากไม่ได้รับความร่วมมือ ก็สามารถแจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ถ้าในกรุงเทพฯ ก็แจ้งที่สำนักงานเขต กทม. หรือ อย. ถ้าเป็นต่างจังหวัดให้แจ้งที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดของจังหวัดนั้น

วันที่ 30 พฤษภาคม 2548 จะมีการประกาศวันอาหารปลอดภัย แต่อาหารจะปลอดภัยได้ ไม่ได้อยู่ที่รัฐและผู้ประกอบการเท่านั้น แม้รัฐจะพยายามผลักดันจนสามารถยกระดับสถานที่ผลิตอาหารทั่วประเทศ จนได้ GMP มากกว่าร้อยละ 90 แล้ว จนถึงลดการปนเปื้อนของสารเคมีห้ามใช้ในอาหารลงเหลือไม่ถึงร้อยละ 3 แต่หากประชาชนยังมีพฤติกรรมบริโภคไม่เหมาะสม ไม่ใส่ใจเรื่องการอ่านฉลาก ไม่สนใจในคุณค่าของอาหารที่รับประทาน ไม่ให้ความสำคัญกับการเตรียมอาหารที่สุขอนามัย ก็ย่อมก่อให้เกิดอันตรายหรือโรคภัยจากการบริโภคได้อยู่ดี เราเองอาจรู้สึกว่ายากที่จะปรับพฤติกรรมได้ แต่เด็กเล็กๆ ที่จะโตเป็นผู้ใหญ่ที่มีคุณภาพ เราควรปลูกฝังให้เขามีพฤติกรรมการบริโภคที่ดี ฝึกให้เขารับประทานผัก ผลไม้ และอาหารที่มีประโยชน์ ไม่ควรให้เขารับประทานขนมหวาน น้ำอัดลม ซึ่งจะทำให้เขาติดในความหวาน และเป็นปัญหาด้านสุขภาพให้กับเขาในเวลาต่อมา ซึ่งเราคงไม่สามารถปิดความรับผิดชอบได้ว่าเราเป็นผู้สร้างให้เกิดเช่นนั้น

“ข่าว อย.” ยินดีที่จะเป็นแหล่งความรู้ด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพให้กับผู้อ่านทุกท่าน หากสนใจความรู้เรื่องใดเขียนมาบอกกับเราได้ ขอฝากส่งท้ายให้พวกเราช่วยกันประหยัดพลังงาน เพื่อให้เศรษฐกิจของเราได้เจริญเติบโตอย่างต่อเนื่อง ซึ่งจะส่งกลับมาเป็นความสุขของประชาชนไทยเอง ❤️



อย. พาสื่อเยี่ยมชมโรงงานผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ส่งออกต่างประเทศที่ระยอง

ตามที่รัฐบาลมีนโยบายเพิ่มมูลค่าผลิตผลทางการเกษตร โดยส่งเสริมให้เกิดอุตสาหกรรม การแปรรูปเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อย. จึงร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ส่งเจ้าหน้าที่ไปให้ คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการเพื่อยกระดับการผลิตให้มีมาตรฐาน ทั้งนี้ อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท โดยเฉพาะอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ เช่น เนื้อสัตว์และอาหารทะเล เป็นอาหารที่เหมาะสมต่อการเจริญ เติบโตของเชื้อแบคทีเรียโคลอสทริเดียม โบทูลินัม (Clostridium botulinum) ที่สามารถสร้างสารพิษ ที่มีผลต่อระบบประสาท อาจทำให้เป็นอัมพาตถึงเสียชีวิตได้ อย. จึงมีมาตรการตรวจสอบอย่างรัดกุม เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค โดยเมื่อวันที่ 22 เมษายน 2548 ที่ผ่านมา คณะผู้บริหาร อย. และ สื่อมวลชนได้เข้าเยี่ยมชม บริษัท สยามยามาโมริ จำกัด ณ จ.ระยอง ที่แม้ว่าจะผลิตอาหารในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิทเพื่อส่งออกจำหน่ายยังประเทศญี่ปุ่น แต่ก็ต้องใช้มาตรฐานการผลิตตามเกณฑ์ ที่ประเทศไทยกำหนด และกระบวนการผลิตต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์จีเอ็มพี ทำให้ผลิตภัณฑ์ มีคุณภาพได้มาตรฐาน ซึ่งแสดงให้เห็นชัดเจนว่า หลักเกณฑ์กฎหมายและมาตรฐานการผลิตอาหาร ของประเทศไทยนั้นทันสมัย เป็นที่ยอมรับของทั่วโลก ♥



อย. เดินหน้ารณรงค์อาหารปลอดภัย พาสื่อลงพื้นที่เกาะช้าง มุ่งให้ผู้บริโภคไทย และนักท่องเที่ยวได้บริโภคอาหารที่ได้คุณภาพมาตรฐาน



ในช่วงหน้าร้อนนี้ จะมีผู้นิยมบริโภคน้ำแข็งเป็นจำนวนมาก ซึ่ง อย. และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัดได้ร่วมกันดำเนินการเฝ้าระวังและ เก็บตัวอย่างน้ำแข็งจากสถานที่ผลิตและจำหน่ายทั่วประเทศอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้ จากข้อมูลล่าสุด พบว่ามีสถานที่ผลิตน้ำแข็งในกรุงเทพฯ จำนวน 82 แห่ง ในส่วนภูมิภาค จำนวน 878 แห่ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน และเมื่อวันที่ 23 เมษายน 2548 ที่ผ่านมา อย. ได้นำคณะสื่อมวลชนศึกษากระบวนการผลิตทุก ขั้นตอนจากโรงงานที่ผ่านมาตรฐานจีเอ็มพี ได้แก่ สถานที่ผลิตน้ำแข็ง เกาะช้างลากูน ไอซ์ วอเตอร์ ตั้งอยู่เลขที่ 22/2 ตำบลเกาะช้าง กิ่งอำเภอเกาะช้าง จังหวัดตราด ซึ่งผลิตน้ำแข็งหลอดสี่เหลี่ยม น้ำแข็งหลอดเกาะช้างลากูน โดยผลิต/จำหน่ายน้ำแข็งให้กับผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่มาเที่ยวบนเกาะช้าง ให้ได้บริโภคน้ำแข็งที่ได้มาตรฐาน ปราศจากการปนเปื้อน จึงขอให้ผู้ประกอบการน้ำแข็งรักษามาตรฐานการผลิตและระมัดระวังในทุกขั้นตอนการผลิต เพื่อมิให้เชื้อโรคปนเปื้อนลงไปในผลิตภัณฑ์น้ำแข็ง ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ และนำคณะสื่อมวลชนไปเยี่ยมชมหมู่บ้านบางเบา ซึ่งเป็นหมู่บ้าน ชาวประมง ตั้งอยู่ที่อำเภอเกาะช้าง จังหวัดตราด ซึ่งเมื่อวันที่ 1 เมษายน 2548 หมู่บ้านบางเบาได้รับการประกาศให้เป็นหมู่บ้านอาหารปลอดภัย โดยได้รับการ ตรวจผ่านมาตรฐานอาหาร 100% ตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย และโครงการอาหารปลอดภัย จึงถือเป็นแบบอย่างที่ดีให้กับหมู่บ้านและชุมชน อื่นๆ ปฏิบัติตาม ในการพัฒนาปรับปรุงสภาพแวดล้อมตามหลักสุขาภิบาล พัฒนาร้านอาหารให้ได้มาตรฐาน มีสุขอนามัยที่ดีในการปรุงอาหาร สนองนโยบาย รัฐบาลที่จะประกาศให้ทุกพื้นที่ในประเทศไทยเป็นเขตอาหารปลอดภัย ตลอดจนทำให้ชาวไทยมีชื่อเสียงในระดับสากล เป็นการสร้างรายได้ให้กับชุมชน นำเงินตราเข้าประเทศจำนวนมาก ♥

อย. ประกาศชัยชนะ! สถานที่ผลิตอาหารใน กทม. ได้มาตรฐานจีเอ็มพีครบทุกแห่งพร้อมจับมือ กทม. สร้างบุคลากรร่วมตรวจสอบรักษามาตรฐาน

เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่มีคุณภาพมาตรฐานและมีความปลอดภัย รวมทั้งเพื่อเผยแพร่อาหารของไทยให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย สธ. จึงมีการตรวจสอบ เฝ้าระวังอาหารที่ผลิต นำเข้า และจำหน่ายอย่างเข้มงวด ซึ่งในส่วนของอาหารแปรรูปจะเน้นในเรื่องมาตรฐานของสถานที่ผลิตที่ต้องผ่านตามเกณฑ์จีเอ็มพี อย. จึงมีการใช้มาตรการทั้งการส่งเสริม สนับสนุน ใจผู้ประกอบการ และมาตรการทางกฎหมายควบคู่กันไป เพื่อให้ผู้ประกอบการเร่งพัฒนาสถานที่ผลิต และเป็นที่น่ายินดีว่าสถานที่ผลิตอาหารกว่า 1,400 แห่ง ในเขตกรุงเทพฯ ได้มาตรฐานตามเกณฑ์จีเอ็มพีครบแล้วทุกแห่ง นับเป็นความร่วมมือของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะกรุงเทพมหานคร ซึ่ง อย. ได้มอบอำนาจให้เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ดูแลคุณภาพมาตรฐานอาหาร ณ สถานที่จำหน่าย และตลาดอาหารริมบาทวิถีมาตั้งแต่ปี 2538 และล่าสุดได้มีการมอบอำนาจเพิ่มเติมให้สามารถตรวจสอบที่ผลิตอาหารในเขตที่รับผิดชอบด้วย โดย อย. มีการอบรมให้ความรู้กับพนักงานเจ้าหน้าที่ของกรุงเทพมหานครอย่างเป็นทางการเป็นขั้นบันได เพื่อให้เจ้าหน้าที่ที่มีความมั่นใจที่จะตรวจสอบเฝ้าระวังในพื้นที่อย่างถูกต้องเป็นแนวทางเดียวกันทั่วประเทศ ❤️

เตือนผู้บริโภค ระวังการบริโภคอาหารช่วงหน้าร้อน ป้องกันมิให้เสี่ยงต่อโรคอุจจาระร่วง

จากการที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เตรียมการรับมือและควบคุมการระบาดของโรคอุจจาระร่วงในช่วงหน้าร้อนนี้อย่างเข้มแข็ง เพราะภาวะอุจจาระร่วงมีสาเหตุส่วนใหญ่มาจากการบริโภคอาหารที่ไม่สะอาด มีการปนเปื้อนเชื้อโรคในขั้นตอนการผลิต/การปรุง หรือการเก็บรักษาที่ไม่ดี ซึ่งแม้ว่าเชื้อโรคที่พบมีหลายชนิด แต่ที่มักมีการระบาดมากในหน้าร้อน ได้แก่ เชื้อแซลโมเนลล่า vibrio อีโคไล และสแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส เป็นต้น ดังนั้น อย. ขอให้ประชาชนผู้บริโภคทุกคนระมัดระวังในการเลือกซื้ออาหารปรุงสำเร็จ อาหารถุง เครื่องดื่ม น้ำแข็ง โดยสามารถสังเกตจากผู้ปรุง หรือผู้ขายว่าปฏิบัติถูกสุขอนามัยหรือไม่ ซึ่งจะต้องมีการสวมหมวก สวมผ้ากันเปื้อนให้เรียบร้อย และใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด สังเกตแผงขายอาหารว่ามีกรปิดกันไม่ให้ฝุ่นละออง หรือสิ่งสกปรกลงไปปนเปื้อนในอาหารหรือไม่ที่สำคัญ ขอให้ยึดหลักบริโภคอาหารที่สุก สะอาด เก็บเป็นสัดส่วน และถูกสุขอนามัย จะช่วยลดการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหารได้อีกทั้ง ควรหลีกเลี่ยงการบริโภคอาหารที่ปรุงสุกๆ ดิบๆ เช่น ลาบ ก้อย แหนม น้ำตก ปลา กุ้งเต้น กุ้งแช่น้ำปลา หอยคอง เป็นต้น หรือแม้กระทั่งคุณผู้หญิงที่ชอบบริโภคส้มตำ ควรระมัดระวังเป็นพิเศษ ให้หลีกเลี่ยงส้มตำปูปลาร้า เพราะมักจะไม่มีการปรุงโดยผ่านความร้อน ทำให้ปนเปื้อนเชื้อโรคได้ง่าย นอกจากนี้ ควรหมั่นล้างมือให้สะอาดก่อนหยิบจับหรือปรุงอาหาร และล้างมือทุกครั้งหลังเข้าห้องน้ำ เก็บอาหารในภาชนะที่ปิดสนิท รับประทานอาหารปรุงสุกใหม่ หากมีความจำเป็นต้องซื้ออาหารถุง ควรนำไปอุ่นให้ร้อนอย่างทั่วถึงทุกครั้ง เพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับเชื้อโรคโดยไม่ตั้งใจ ❤️



อย. สั่งระงับ การใช้ยาเบ็กซ์ตรา

ศูนย์ติดตามอาการอันไม่พึงประสงค์จากการใช้ผลิตภัณฑ์สุขภาพของ อย. ได้ติดตามข่าวจากสำนักงานอาหารและยา ประเทศสหรัฐอเมริกา (US FDA) เกี่ยวกับยาเบ็กซ์ตรา (Bextra®) หรือ วาลดีค็อกลิบ ซึ่งเป็นยาต้านการอักเสบที่ไม่ใช่สเตียรอยด์ กลุ่มค็อกซ์-ทู อินฮิบิเตอร์ส (COX-2 inhibitors) ซึ่งมีสรรพคุณในการรักษาอาการปวดเฉียบพลัน โรคข้อเสื่อม และโรคข้ออักเสบรูมาตอยด์ หลังพบความเสี่ยงการเกิดปัญหาาระบบหลอดเลือดหัวใจ และอาการทางผิวหนังที่รุนแรง อาจส่งผลให้ผู้ป่วยเสียชีวิตได้ และเพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค อย. จึงได้รายงานต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข เพื่อขอความเห็นชอบในการระงับการใช้ยาดังกล่าว โดย บริษัท ไฟเซอร์ (ประเทศไทย) จำกัด ซึ่งเป็นผู้นำเข้าได้สมัครใจและให้ความร่วมมือยุติการจำหน่ายและการทำตลาดของยาเบ็กซ์ตรา พร้อมทั้งรับผิดชอบในการเรียกเก็บยาคืน นอกจากนี้ อย. ยังได้มีหนังสือแจ้งไปยังโรงพยาบาลและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศเพื่อระงับการใช้ยาดังกล่าวด้วย ทั้งนี้ ยาเบ็กซ์ตรา เป็นยาที่อนุญาตให้จำหน่ายเฉพาะในสถานพยาบาล และอยู่ภายใต้การดูแลของแพทย์เท่านั้น ไม่มีการจำหน่ายทั่วไปตามร้านขายยา ในส่วนของ อย. เอง ก็จะมีการนำเรื่องนี้เสนอเข้าในการประชุมคณะกรรมการยาเพื่อพิจารณาต่อไปว่าสมควรจะเพิกถอนทะเบียนตำรับหรือไม่ โดยจะดูข้อมูลที่แนบจาก US FDA และสหภาพยุโรปก่อน ❤️

เครือข่ายครูแกนนำ อย.น้อย



เดือนนี้ขอแจ้งเรื่องหลักเกณฑ์การตัดสินการประกวด อย.น้อย ระดับเขต โดยใช้หลักเกณฑ์ที่คล้ายกับเมื่อปีที่แล้ว ดังตารางการให้คะแนนที่ปรากฏ ที่มีการเปลี่ยนแปลงก็คือ กรรมการตัดสินเป็นกรรมการจากพื้นที่ โดยผู้ตรวจราชการกระทรวงสาธารณสุข สาธารณสุขนิเทศก์ประจำเขต เป็นประธาน มีผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ประจำเขต และผู้อำนวยการ คบ.เขต สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เป็นกรรมการ และมีกรรมการจากสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน 2 คน โดยทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จะเป็นผู้จัดการประกวด

ส่วนการตัดสินผู้ชนะระดับประเทศ จะเป็นกรรมการจากส่วนกลางทั้งหมด ไปประเมินผลงานที่โรงเรียนทั้ง 15 โรงเรียน และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จะเชิญครู นักเรียนที่ชนะเลิศระดับเขต ทั้ง 15 โรงเรียน มาร่วมกิจกรรมและรับรางวัลที่กรุงเทพฯ ในระหว่างวันที่ 1 - 4 กันยายน 2548 พร้อมทัศนศึกษาและร่วมงาน 30 ปี อย.

อีกเรื่องหนึ่งในเดือนเมษายนที่ผ่านมา สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) จัดประชุมสัมมนาครูแกนนำ อย.น้อย ประมาณ 50 โรงเรียน ในกรุงเทพฯ และมีครูแกนนำจากส่วนภูมิภาคมาร่วมด้วย ประมาณ 20 โรงเรียน ณ ห้องประชุมสารนิเทศ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ซึ่งที่ประชุมได้พิจารณาร่วมกันถึงแนวทางการดำเนินงานที่ผ่านมาและได้ตกลงร่วมกัน

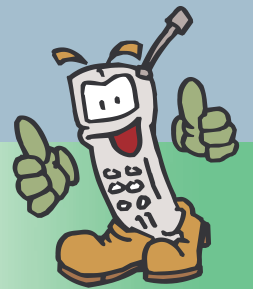
1. ประกาศเจตนารมณ์ครูแกนนำสร้างเยาวชนคนรุ่นใหม่ที่เข้มแข็ง
2. ร่วมกันเป็นชมรมหรือเครือข่ายครูแกนนำ อย.น้อย เพื่อช่วยเหลือสนับสนุนซึ่งกันและกัน และมีการเลือกตั้งกรรมการชมรม คือ ที่ประชุมครูแกนนำ อย.น้อย ได้เลือก
 - อาจารย์เดือนจิตต์ มิ่งคำเลิศ จากโรงเรียนราชโบริกานุเคราะห์ จังหวัดราชบุรี เป็นประธานเครือข่าย
 - อาจารย์พิรุณ ศิริศักดิ์ จากโรงเรียนราชินีบน จังหวัดกรุงเทพฯ เป็นเลขานุการซึ่งเป็นเรื่องที่น่ายินดีที่ได้มีตัวแทนจากครูแกนนำมาแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และพิจารณาแนวทางการดำเนินงานโครงการ อย.น้อย ให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น รายละเอียดเพิ่มเติมเรื่องนี้ขอกล่าวในฉบับหน้าครับ ❤️

เลือกเนื้อหมูอย่างไรไม่ให้สารเร่งเนื้อแดง

จากกระแสความนิยมของผู้บริโภคที่มักเลือกบริโภคหมูเนื้อแดงที่ไม่มีมัน จึงทำให้เกษตรกรผู้เลี้ยงหมูนำสารเร่งเนื้อแดงผสมในอาหารสำหรับเลี้ยงหมู เพื่อให้หมูมีปริมาณเนื้อแดงเพิ่มมากขึ้น โดยสารเร่งเนื้อแดงที่ตรวจพบในเนื้อหมู ได้แก่ ซาลบูตามอล และคลอบูเทอรอล ซึ่งเป็นสารตัวหนึ่งในกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (β - Agonist) ผู้ที่บริโภคเนื้อหมูที่มีสารเร่งเนื้อแดงตกค้างอยู่ อาจมีผลข้างเคียงทำให้มีอาการมือสั่น กล้ามเนื้อกระตุก ปวดศีรษะ หัวใจเต้นเร็วผิดปกติ กระวนกระวาย วิงเวียนศีรษะ บางรายมีอาการเป็นลม คลื่นไส้ อาเจียน มีอาการทางจิตและประสาท และเป็นอันตรายมากสำหรับผู้ที่เป็นโรคหัวใจ ความดันโลหิตสูง ผู้ป่วยโรคเบาหวาน และโรคไฮเปอร์ไทรอยด์ วิธีเลือกเนื้อหมูเพื่อหลีกเลี่ยงสารเร่งเนื้อแดงสามารถทำได้ โดยหลีกเลี่ยงเนื้อหมูที่มีสีแดงเข้มผิดปกติ และให้เลือกซื้อเนื้อหมูที่มีมันหนานบริเวณสันหลัง และเลือกเนื้อหมูที่เมื่ออยู่ในลักษณะตัดขวางจะมีมันแทรกระหว่างกล้ามเนื้อเห็นได้ชัดเจน หากไม่ต้องการบริโภคมันหมูก็ให้ตัดทิ้งในภายหลัง สำหรับหมูสามชั้นก็ให้สังเกตอัตราส่วนระหว่างชั้นมันกับเนื้อแดง ถ้าเป็นหมูสามชั้นที่เลี้ยงโดยธรรมชาติจะมีสัดส่วนของชั้นมันประมาณ 1 ส่วน และมีเนื้อแดง 2 ส่วน ส่วนเนื้อหมูที่มีการใช้สารเร่งเนื้อแดงจะมีชั้นมัน 1 ส่วน มีเนื้อแดงประมาณ 3 ส่วน เพียงเท่านี้คุณก็สามารถมั่นใจในเนื้อหมูที่ซื้อมาบริโภคได้ว่าปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดง

ติดต่อขอรับรายละเอียดของข้อมูลนี้ได้จากบริการโทรสารอัตโนมัติ 1556 กด 3 กดรหัส 0409 

รับฟังข้อมูลเรื่องผลิตภัณฑ์สุขภาพได้ที่
สายด่วน **อย. 1556**



“ชวนยิ้ม ชวนคิด ลักนิด กับ อย.”





มาตรฐานร้านยาคุณภาพสำคัญไฉน?? (ตอนที่ 2)

เมื่อตอนที่แล้ว ได้กล่าวถึงมาตรฐานร้านยาคุณภาพ มาตรฐานที่ 1 ด้านสถานที่ อุปกรณ์และสิ่งสนับสนุนบริการ โดยพยายามให้เกิดความกระจ่างในมาตรฐาน และชี้ให้เห็นถึงผลดีที่จะตกอยู่กับผู้บริโภคและทางร้านก็ได้ประโยชน์ด้วย ในตอนนี้เราจะพูดถึงถึงมาตรฐานที่สองกัน มาตรฐานที่ 2 การบริหารจัดการเพื่อคุณภาพ : มาตรฐานข้อนี้เป็นการประกันให้ผู้มาใช้บริการเกิดความมั่นใจว่า การบริการในร้านยานี้มีคุณภาพอย่างต่อเนื่อง คำว่ามีคุณภาพนี้ออกจะเป็นนามธรรม รูปธรรมของบริการที่มีคุณภาพในร้านยาสิ่งต่างๆ คือ

1. การบริการในร้านยาคุณภาพต้องตอบสนองความต้องการที่แท้จริงและถูกต้องของผู้มารับบริการ บางครั้งผู้ซื้อยามาบอกชื่อยาและขอชื่อเภสัชกรในร้านยาคุณภาพจะตามใจขายให้ทันทีเลยไม่ได้ ต้องทำการตรวจสอบก่อนว่ายาที่จะซื้อนั้น มีความเหมาะสมกับผู้ซื้อหรือไม่เสียก่อน จะเห็นได้ว่าเภสัชกรในร้านยาคุณภาพจะถามทุกครั้งว่า ยา... ใครใช้ คนใช้ยานี้มีอาการเป็นอย่างไร เป็นมานานแค่ไหน บ่อยแค่ไหน มีโรคประจำตัวอะไรบ้าง แพียหรือไม่ และข้อมูลจำเป็นอื่นๆ ก่อนที่จะจ่ายยาให้ ซึ่งอาจจะเป็นยาที่ตรงตามที่มาขอซื้อหรือไม่ แล้วแต่กรณี

2. การบริการในร้านยาคุณภาพจะต้องไม่มีความเสี่ยงในเรื่อง

- การจ่ายยาผิด : เภสัชกรที่ร้านยาคุณภาพจะมีเทคนิควิธีในการป้องกันการจ่ายยาผิดพลาด เช่น การเลือกภาชนะบรรจุยาที่มีลักษณะแตกต่างกันอย่างเห็นได้ชัดป้องกันการหยิบผิด การวางระบบการตรวจสอบซ้ำก่อนจ่ายยา เป็นต้น

- จ่ายยาหลายมาตรฐาน : ในกรณีที่มีเภสัชกรหมุนเวียนมาให้บริการหลายคน เภสัชกรในร้านยาคุณภาพต้องมีวิธีการทำให้เภสัชกรที่หมุนเวียนมาให้บริการทุกคนมีคุณภาพบริการใกล้เคียงกัน เช่น การทำหนังสือคู่มือสำหรับมาตรฐานการบริการทางเภสัชกรรม เป็นต้น



- จ่ายยาเสื่อมคุณภาพ : เภสัชกรในร้านยาคุณภาพ ต้องมีวิธีการเลือกซื้อยาดีเข้าร้าน เก็บยาถูกต้องตามหลักวิชาการ โดยต้องมีจัดการเรื่องอุณหภูมิ ความชื้น แสง ให้เหมาะสมไม่กระทบต่อคุณภาพยา การส่งมอบยาก็ต้องเลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสม เช่น ยาที่ไวต่อแสงก็ต้องใส่ขวดสีชาของสีชา เป็นต้น

- ถูกต้องตามหลักวิชาการ : ในร้านยาคุณภาพต้องมีหนังสือวิชาการไว้สำหรับอ้างอิง ตรวจสอบความรู้ ซึ่งต้องมีความทันสมัย เชื่อถือได้ สภาพดี เหมาะสมกับงานอยู่ในร้านยา


3. การบริการในร้านยาคุณภาพ ต้องมีความต่อเนื่อง : สำหรับผู้มารับบริการบางรายที่เภสัชกรประเมินแล้วว่า จำเป็นต้องได้รับการอย่างต่อเนื่อง เช่น ผู้ป่วยโรคเรื้อรังที่ควบคุมอาการของตนเองไม่ได้นั้น เภสัชกรในร้านยาคุณภาพจะทำการบันทึกประวัติของผู้มารับบริการอย่างเป็นระบบสำหรับเป็นข้อมูลในการติดตามผลการใช้ยา อาการไม่พึงประสงค์ของยา เป็นต้น เพื่อประโยชน์สูงสุดของผู้มารับบริการ

4. การบริการในร้านยาคุณภาพต้องตอบสนองสิทธิผู้ป่วย การปกปิดความลับของผู้ป่วย : การแสดงให้เห็นให้ผู้มารับบริการรู้ว่าเรามีสิทธิอะไรบ้างเป็นสิ่งสำคัญ และที่สำคัญกว่านั้นคือ ร้านยาคุณภาพต้องตอบสนองสิทธิเหล่านั้นได้ เช่น การเขียนชื่อยาบนซองยา เป็นต้น

5. การบริการในร้านยาคุณภาพ ต้องให้ความร่วมมือกับภาครัฐ เช่น การรายงานอาการอันไม่พึงประสงค์ที่เกิดจากการใช้ยาหรือผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ตนเองพบระหว่างการให้บริการ ส่งให้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อรวบรวมข้อมูลและแก้ไขปัญหาในภาพรวมต่อไป

6. ต้องมีการประเมินผลการให้บริการของตนเองเป็นระยะ เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับปรับปรุงบริการตนเองอย่างต่อเนื่อง และมีการแลกเปลี่ยน

ประสบการณ์การให้บริการกับเพื่อนร่วมวิชาชีพอย่างสม่ำเสมอ เพื่อยกระดับคุณภาพบริการทั้งระบบ

คุณภาพการบริการเหล่านี้ จะทำให้ผู้ป่วยได้รับความปลอดภัยจากการใช้ยา ประหยัด มีประสิทธิภาพการรักษา ได้รับการดูแลอย่างต่อเนื่องจนหายป่วย ซึ่งจะสร้างความพึงพอใจให้ผู้ป่วยเป็นอย่างดี ในที่สุดจะส่งผลให้ภาพลักษณ์ชื่อเสียงของทางร้านยาดีขึ้น ผู้มารับบริการมากขึ้นในอนาคต 

ข่าวร้านยาคุณภาพ

ตั้งแต่ 1 เมษายน 2548 ทางกรมทรัพย์สินทางปัญญา ได้จดทะเบียนรับรองเครื่องหมายร้านยาคุณภาพแล้ว



สอบถามข้อมูล ร้องเรียน แจ้งเบาะแส เรื่องผลิตภัณฑ์สุขภาพ

ได้ที่ **0 2590 7354 - 5** หรือ สายด่วน อย. **1556**



ที่ สธ 1008 / 02 / พิเศษ

ใช้ในราชการสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ชำระค่าฝากส่งเป็นรายเดือน
ใบอนุญาตที่ 54/2537
ไปรษณีย์นนทบุรี

- กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
- กระทรวงสาธารณสุข

ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000

โทร. 0 2590 7121, 7125 โทรสาร : 0 2591 8472