



ปีที่ 2 ฉบับที่ 8/2548 เดือนสิงหาคม 2548

www.fda.moph.go.th

ข่าวออย



สาระในเล่ม



ข่าวนำรัฐจาก อย.

3



มุข อย.น้อย

5



โครงการพัฒนาร้านยา...

สู่ร้านยาคุณภาพ

7

เอนเทอโรแบคเตอร์ ซากาซากิ นำกลัว แต่ไม่ต้องกลัว ถ้า...

ในช่วงเดือนสองเดือนที่ผ่านมา มีข่าวที่สร้างความอกลั่นขั้ววูหวายกับบรรดาคุณพ่อคุณแม่ที่มีลูกน้อย ไม่ใช่มีใครคอยลักเด็กหรือเอาไปทำน้ำมันพรายหอก แต่เป็นข่าวการพบเชื้อเอนเทอโรแบคเตอร์ ซากาซากิ (Enterobacter sakazakii) ในนมผงสูตรสำหรับทารก ซึ่งเคยเป็นข่าวมาแล้วครั้งหนึ่ง โดยระบุว่า **เด็กที่ติดเจ้าเชื้อนี้ จะทำให้เกิดเยื่อหุ้มสมองและไขสันหลังอักเสบโลหิตเป็นพิษ ลำไส้และกระเพาะอักเสบ จนเป็นอันตรายถึงชีวิต** อย่างไม่กลัว ก็ไม่รู้จะว่าไปแล้ว

มาทำความรู้จักกับเชื้อเอนเทอโรแบคเตอร์ ซากาซากิ

เจ้าเชื้อชื่อเป็นฝรั่งผสมญี่ปุ่นนี้ รูปร่างเป็นท่อนตรงหรือท่อนโค้ง หายใจทั้งแบบใช้และไม่ใช้ออกซิเจน เป็นแบคทีเรียในสกุล Enterobacteriaceae ซึ่งในสกุลนี้มีแบคทีเรียหลายสายพันธุ์ที่พบในลำไส้ของคนและสัตว์ รวมทั้งในสิ่งแวดล้อม และมักก่อให้เกิดโรคร้ายที่กล่าวในเด็กทารกถึงจะมีการระบาดไม่มาก แต่ก็ทำให้เด็กเสียชีวิตตั้งแต่ 20% ถึงมากกว่า 50% แหล่งของเชื้อตัวนี้ก็ยังไม่เป็นที่เข้าใจมากนัก พบได้ในธรรมชาติแวดล้อม รวมทั้งในลำไส้ของคน น่าจะเป็นแขกที่มาเยี่ยมเป็นครั้งเป็นคราว และยังพบในลำไส้ของสัตว์ เชื้อนี้เจริญเติบโตได้ดีที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ถ้าเป็นที่ 37 องศาเซลเซียส ซึ่งเป็นอุณหภูมิร่างกายยิ่งชอบใหญ่ มีการตรวจพบเชื้อเอนเทอโรแบคเตอร์ ซากาซากิ ในอาหารอื่นๆ บ้าง แต่ที่พบมีการระบาดก็พบว่าเชื่อมโยงกับนมผงสำหรับทารกนี้แหละ โดยน่าจะมีการปนเปื้อนได้ 3 ทาง คือ ปนเปื้อนไปกับวัตถุดิบ ปนเปื้อนไปกับนมผงหรือส่วนผสมอื่นๆ ภายหลังการพาสเจอร์ไรส์ และปนเปื้อนขณะเตรียมนมให้ลูกน้อย

ใครเสี่ยงกับเชื้อนี้บ้าง

จากรายงานการได้รับเชื้อ พบว่า เด็กทารกอายุน้อยกว่า 1 ปี มีความเสี่ยงมากกว่ากลุ่มอื่นๆ และที่มีความเสี่ยงที่สุดเห็นจะเป็นทารกที่เกิดใหม่ ช่วง 28 วันแรก โดยเฉพาะทารกที่คลอดก่อนกำหนด ทารกที่มีน้ำหนักน้อยกว่าปกติ หรือทารกที่มีภูมิคุ้มกันบกพร่อง ซึ่งทารกที่กล่าวจะมีปัญหาการดื่มนมแม่ ต้องเลี้ยงด้วยนมผงสำหรับทารก แต่อย่างเพิ่งตกอกตกใจครับ ที่อังกฤษเขามีการสำรวจตั้งแต่ปี 1961 ถึงปี 2003 รวมแล้วก็ 42 ปี พบเด็กที่ป่วยจากเชื้อนี้แค่ 48 รายของ US Food Net เขาก็ทำการสำรวจในปี 2002 พบทารกอายุต่ำกว่า 1 ปี ได้รับเชื้อเพียง 1 ต่อ 100,000 คน

อ่านต่อหน้า 8



บท. แกลบ

จากข่าวเด่นประเด็นร้อนของเดือนที่ผ่านมา เรื่อง เชื้อเอนเทอโรแบคเตอร์ ซากาซากิ ในนมผงสำหรับทารก สร้างความตื่นตระหนกให้กับคุณพ่อคุณแม่ลูกอ่อนเป็นอันมาก ซึ่งก็ควรค่าแก่ความตื่นตัว เพราะถ้าได้รับเชื้อเข้าไปแล้วก็มีโอกาสที่จะเสียชีวิตได้สูงทีเดียว แต่การ **ตื่นตระหนก** ไม่ได้ช่วยให้อะไรดีขึ้น กลับทำให้เราเครียดซะอีก ที่ถูกคือ **ตื่นตัว** ครับ ตื่นตัวที่จะดูแลในเรื่องสุขอนามัยของเราให้ดี ระวังยากที่เชื้อโรคทั้งหลายจะมากล้ำกรายเราได้

ฉบับนี้ตามสัญญาที่จะเอาเรื่องเชื้อเอนเทอโรแบคเตอร์ ซากาซากิ กับนมผงสำหรับทารก มาพูดคุยให้เกิดความมั่นใจในการบริโภคนมอย่างปลอดภัย อ่านแล้วคุณพ่อคุณแม่จะสบายใจขึ้นเยอะ นอกจากนี้ยังมีข่าวสารที่น่าสนใจหลายเรื่อง ได้แก่ เรื่องของน้ำมันทอดซ้ำ ที่ยิ่งประหยัดยิ่งอันตราย ที่จริงนอกจากการใช้น้ำมันได้เหมาะสมแล้ว อยากให้พ่อครัวแม่ครัวหลีกเลี่ยงการสูดเอาไอน้ำมันเข้าไปบ่อยๆ ด้วย จะโดยการดูแลให้มีระบบดูดควัน หรือการปิดปากจมูกด้วยผ้าปิดปาก หรือเลี่ยงจากวิธีผัดๆ ไปเป็นวิธีอื่นที่จะทำให้เกิดไอน้ำมันน้อยๆ เพราะในไอน้ำมันจะมีสารที่เรียกว่า Heterocyclic Aromatic Hydrocarbon ก็เช่นเดิมครับ ทำให้เสี่ยงต่อมะเร็งที่ปอด

เหล่า สุรา ตัวบั่นทอนสุขภาพและสร้างปัญหาครอบครัวและสังคม แต่ก็ยังกินกันด้วยความภาคภูมิใจ ออ. เองเป็นห่วง ออกประกาศควบคุมเรื่องการโฆษณา คราวนี้ให้แสดงคำเตือน 6 ข้อความเลย โดยให้แสดงเวียนกันไป ลองอ่านดูนะครับ ว่ามีคำเตือนอะไรบ้าง และยังมีเรื่อง **ยาปลอม** แต่คราวนี้เป็นยาแผนโบราณ ระบุที่อยู่เสร็จ แต่ไม่ต้องไปหาหรอกครับ เพราะหาเจอแต่เป็นบ้านร้าง ยาพวกนี้น่าจะสังเกตได้ง่าย เพราะไม่มีเลขทะเบียนตำรับยา แคมโฆษณา รักษาสารพัดโรค วิเคราะห์ออกมาก็เจอสเตียรอยด์

อ.น้อย กำลังอยู่ระหว่างการประกวดในระดับเขตกัน สำหรับใน กทม. ตอนนี้อยู่คัดเลือกผู้เข้ารอบสุดท้ายในระดับประเทศได้แล้ว 3 โรงเรียน บอกเลยก็ได้ว่า **โรงเรียนวัดยายร่ม** **โรงเรียนนวมินทราชินูทิศ สตรีวิทยา 2** และ **โรงเรียนพระหฤทัยคอนแวนต์** สำหรับโรงเรียนที่ไม่ได้รับการคัดเลือกอย่าเสียใจนะครับ คนทั้งประเทศรู้สึกชื่นชมในกิจกรรมของท่าน ขอให้ทำกิจกรรมต่อไปอย่างต่อเนื่อง ความดีนั้นคืออยู่ในตัวอยู่แล้ว มาร่วมกันสร้างเยาวชนที่มีคุณภาพกันต่อไปนะครับ ❤️



สธ. ประกาศ! แผลงอาหารทอด
ต้องไม่มีการใช้น้ำมันทอดซ้ำอีก
เดินหน้ารณรงค์ลดการใช้น้ำมันทอดซ้ำ
ร่วมกับ บ.น้ำมันพืชไทย
ประเดิมที่ตลาดยิ่งเจริญ



ตามที่กระทรวงสาธารณสุขได้ออกประกาศให้น้ำมันหรือไขมันที่ใช้ปรุงประกอบอาหารในขณะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีคุณภาพมาตรฐาน และออกมาตรการกำหนดให้น้ำมันทอดอาหารมีปริมาณสารโพลาร์ ซึ่งเป็นตัวบ่งบอกถึงการเสื่อมสภาพโดยรวมของน้ำมันได้ไม่เกินร้อยละ 25 ของน้ำหนัก โดยมีผลบังคับใช้แล้วตั้งแต่วันที่ 6 พฤศจิกายน 2547 ที่ผ่านมา และจากการเพิ่มความเข้มงวดในการเฝ้าระวังการใช้น้ำมันทอดซ้ำ การสุ่มตรวจตามแผงอาหารทอดอย่างต่อเนื่อง ทำให้ปริมาณการใช้น้ำมันทอดซ้ำลดลงถึงเกือบ 80% ดังนั้นเพื่อเป็นการปลุกจิตสำนึกให้ผู้ประกอบการไม่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ และปลูกฝังพฤติกรรมการผลิต/จำหน่ายอาหารที่ปลอดภัย ปราศจากสารปนเปื้อนที่เป็นอันตราย อย. ได้ร่วมมือกับบริษัท น้ำมันพืชไทย จำกัด จัดรณรงค์ลดการใช้น้ำมันทอดซ้ำ โดยเริ่มจัดกิจกรรมที่ตลาดยิ่งเจริญเป็นแห่งแรก เพื่อประชาสัมพันธ์ให้พ่อค้าแม่ค้าอาหารทอด แม่บ้านที่มาจับจ่ายซื้ออาหาร ประชาชนทั่วไป ได้รับข้อมูลที่ถูกต้องเกี่ยวกับการใช้น้ำมันทอดอาหาร มิให้เสี่ยงต่อการเกิดโรคมะเร็งที่เป็นปัญหาสุขภาพทำให้คนไทยเสียชีวิตเป็นอันดับ 1 อยู่ในขณะนี้ อย่างไรก็ตามหากมีการตรวจพบว่าแผงน้ำมันทอดใดมีค่าสารโพลาร์เกิน 25% ของน้ำหนัก ซึ่งไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค จะถือว่ามีความผิดตามกฎหมายข้อหาจำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์ มีโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ สำหรับผู้ประกอบการรายใดที่นำน้ำมันใช้แล้วมาขายให้กับพ่อค้าแม่ค้ารายย่อย จะถือว่ามีความผิดฐานจำหน่ายอาหารผิดมาตรฐาน มีโทษปรับไม่เกิน 5 หมื่นบาท ในส่วนของผู้บริโภค ก่อนซื้ออาหารทอด ให้สังเกตน้ำมันในกระทะทอด หากพบว่ามีสีดำ เหนียวข้น ฟองมาก เหม็นไหม้ ให้หลีกเลี่ยงการซื้อ และก่อนบริโภคหากได้กลิ่นเหม็นเห็นจากน้ำมันทอด ควรเลิกบริโภคทันที เพื่อลดอัตราการเสี่ยงจากการเป็นโรคมะเร็ง และการสะสมของสารอันตรายในร่างกาย ♥

อย. น้อย ก้าวหน้า หลายหน่วยงานร่วมมือพัฒนาความปลอดภัยด้านอาหาร
ในโรงเรียน ลดการบริโภคสารพิษที่ก่อให้เกิดโรค สร้างเยาวชนไทยแข็งแรง



จากการที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เป็นหน่วยงานหลักดำเนินโครงการรณรงค์ความปลอดภัยด้านอาหารในโรงเรียน หรือ อย.น้อย อันเป็นการรณรงค์สู่กลุ่มเป้าหมายที่เป็นนักเรียนระดับมัธยมศึกษาทั่วประเทศที่เข้าร่วมโครงการ อย.น้อย แล้วจำนวนถึง 10,256 แห่ง โดยสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) ได้ให้ความร่วมมือและสนับสนุนโรงเรียนในสังกัดอย่างเต็มที่ ซึ่งคาดว่าจะมีนักเรียนในระดับมัธยมศึกษาจำนวน 3,195,083 คน ได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย และจะขยายผลไปยังโรงเรียนระดับประถมศึกษา จำนวน 4,458,301 คน รวมถึงนักเรียนในระดับอาชีวศึกษา วิทยาลัยเกษตรกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษา และวิทยาลัยเทคนิคอีกกว่า 200 แห่งทั่วประเทศ รวมถึงการสร้างเครือข่ายในกลุ่มนักเรียน และครูแกนนำ อย.น้อย อีกด้วย อย่างไรก็ตาม เพื่อให้การพัฒนาโครงการสำรวจและพัฒนาความปลอดภัยด้านอาหารสัมฤทธิ์ผล อย. ได้มีการลงนามความร่วมมือ (MOU) ร่วมกับกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมอนามัย และสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) ในการร่วมมือดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคในโรงเรียนให้มีความยั่งยืนและต่อเนื่องต่อไป ซึ่งมีกิจกรรมที่สำคัญคือ การจัดทำมีการอบรมให้คำแนะนำด้านสุขลักษณะและพฤติกรรมของผู้ประกอบการอาหารในโรงเรียนให้สามารถปรุงหรือจำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะให้แก่เด็กนักเรียน จัดให้มีกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพของชมรม อย.น้อย รวมทั้งให้ข้อมูลความรู้ในการเลือกซื้อเลือกบริโภคอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ปลอดภัย ♥

อย. ออกประกาศสำนักงานฯ เพิ่มข้อความเตือนใจ การโฆษณาเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมแอลกอฮอล์

อย. จัดระเบียบการโฆษณาเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ทางสื่อต่างๆ ได้แก่ สื่อวิทยุ สื่อโทรทัศน์ สื่อสิ่งพิมพ์ ทางฉายภาพ ภาพยนตร์ และสื่ออื่นๆ ให้เข้มงวดขึ้น โดยให้แสดงคำเตือนว่า “การดื่มสุรา ทำให้ความสามารถในการขับขี่ยานพาหนะลดลง” “การดื่มสุรา เป็นอันตรายต่อสุขภาพและบันทอนสติสัมปชัญญะ” “ดื่มสุรา ทำให้ตับแข็ง และเสื่อมสมรรถภาพทางเพศ” “เมาแล้วขับ อาจพิการและตายได้” “ดื่มสุรา อาจทำให้ขาดสติและเสียชีวิต” และ “ดื่มสุรา ผิดศีลข้อ 5” โดยต้องแสดงคำเตือนเวียนไปตามลำดับให้ครบทุกคำเตือนทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนชิ้นงานโฆษณา ทั้งนี้ให้ใช้คำเตือนหนึ่งๆ ไม่เกินระยะเวลา 1 ปี ซึ่งประกาศสำนักงานฯ ฉบับนี้ มีผลบังคับใช้แล้วตั้งแต่วันที่ 7 มิถุนายน 2548 ยกเว้นโฆษณาที่เผยแพร่อยู่ก่อนแล้วให้โฆษณาต่อไปได้ไม่เกิน 90 วัน นับตั้งแต่วันที่ประกาศนี้บังคับใช้ หรือภายในวันที่ 5 กันยายน 2548 ดังนั้น ขอให้ผู้ที่ทำการโฆษณาเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ ปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ดังกล่าว ซึ่งจะถือว่าเป็นการให้ความร่วมมือกับภาครัฐในการจัดระเบียบการโฆษณาเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ เพื่อให้ผู้บริโภคได้ทราบข้อมูลที่ควรทราบ ทำให้เกิดการตัดสินใจบริโภคที่ถูกต้อง และเกิดความปลอดภัยต่อสุขภาพและชีวิต ♥

อย. เตือนระวังอันตรายจากยาไม่มีเลขทะเบียน

อย่าซื้อ อย่าใช้ พบเห็นแจ้ง 1556

อย. ได้รับแจ้งจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดฉะเชิงเทรา เกี่ยวกับการตรวจสอบเรื่องร้องเรียนจากผู้บริโภคถึงยาสมุนไพรโพธิ์สุ่น ชนิดแคปซูล 500 เม็ด ผลิตที่ 38/373 อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา โทร. 0-2736-4899 และ 0-1441-2009 ไม่มีเลขทะเบียนตำรับยา สรรพคุณใช้ลดไขมันหน้าท้อง ลดความอ้วน รับประทานแล้วไม่มีผลข้างเคียง ผลิตวันที่ 5 พฤษภาคม 2548 หมดยาหลังจากวันผลิต 1 ปี ซึ่งสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดฉะเชิงเทราได้ตรวจสอบข้อเท็จจริงจากงานทะเบียนราษฎร อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา ปรากฏว่าสถานที่แจ้งผลิตเป็นบ้านร้าง ไม่มีผู้อยู่อาศัย และจากการสอบถามเพื่อนบ้านแจ้งว่าไม่มีคนอาศัยอยู่เป็นปีแล้ว โดยเมื่อดูจากข้อร้องเรียนว่า ผลิตเมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม 2548 จึงเป็นการแจ้งสถานที่ผลิตปลอมอย่างแน่นอน ซึ่งที่ผ่านมา อย. เคยตรวจสอบยาแผนโบราณแสดงสรรพคุณยาในลักษณะโอ้อวดสรรพคุณเกินจริงว่าสามารถบำบัดรักษาได้สารพัดโรค เช่น ปวดหัว ปวดข้อ ช่วยเจริญอาหาร เป็นยาระบายอ่อนๆ เมื่อเก็บตัวอย่างมาตรวจ มักพบว่ามียาแผนปัจจุบันประเภทสเตียรอยด์ ซึ่งเป็นยาควบคุมพิเศษผสมอยู่ทำให้เกิดผลข้างเคียงสูงต่อผู้บริโภค โดยอาจทำให้เกิดอาการบวมหน้า หน้าบวม กระดูกผุ กระเพาะอาหารทะลุ ความดันโลหิตสูง กล้ามเนื้อไม่มีแรง และหัวใจเต้นผิดจังหวะ หรือหยุดเต้นได้ ซึ่งนอกจากการแสดงสรรพคุณเกินจริงบนฉลากยาแผนโบราณดังกล่าวเป็นการโฆษณาที่ผิดกฎหมายแล้ว ยาแผนโบราณดังกล่าวยังมักเป็นยาที่ไม่ได้ขึ้นทะเบียนตำรับยา เช่นเดียวกับกรณีของยาสมุนไพรโพธิ์สุ่น ที่ไม่ขึ้นทะเบียนตำรับยา และยังแจ้งแหล่งผลิตปลอม จึงไม่อาจเชื่อถือได้ และอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคอีกด้วย จึงไม่ควรซื้อมารับประทาน ♥

เตือนระวัง เก็บวัตถุอันตราย ให้ถูกต้อง วันเกิดเหตุโศกเศร้า

จากกรณีมีผู้ดื่มกรดกัดกระจกที่ตัวเองกรอกใส่ขวดทิ้งไว้จนเสียชีวิต อย. ขอชี้แจงว่ากรดกัดกระจก หรือกรดกัดแก้ว หรือไฮโดรฟลูออริก แอซิด (Hydrofluoric Acid) เป็นวัตถุอันตรายที่ใช้ในทางอุตสาหกรรม มีฤทธิ์ในการกัดกร่อนรุนแรง จึงเป็นสารที่ต้องระมัดระวังในการใช้ หากรับประทานเข้าไปจะเกิดอาการแสบร้อนบริเวณลำคอ หลอดอาหาร ช่องท้อง การรับประทานเพียงเล็กน้อยก็อาจเป็นสาเหตุของการตายได้ ทั้งนี้ มีวัตถุอันตรายอีกประเภทหนึ่งที่ใช้ในบ้านเรือน ซึ่ง อย. มีการกำกับดูแลอย่างเข้มงวด ทั้งในเรื่องการแสดงฉลากที่ชัดเจน สูตร ส่วนประกอบ วิธีใช้ จนถึงวิธีการเก็บรักษาขนาดบรรจุที่วางขายส่วนใหญ่ก็อยู่ในขนาดที่ไม่มีการแบ่งขาย การที่จะหยิบใช้ด้วยความเข้าใจผิดจึงเป็นไปได้ยาก ในขณะที่วัตถุอันตรายที่ใช้ในทางการเกษตรและอุตสาหกรรม แม้จะมีฉลาก แต่มักอยู่ในขนาดบรรจุใหญ่ๆ มีการแบ่งขาย หากซื้อมาแล้วไม่ติดฉลากแสดงไว้ชัดเจน ก็อาจเกิดการใช้ด้วยความเข้าใจผิดได้ อย. จึงขอแนะนำให้ผู้บริโภค ระมัดระวัง ไม่ถ้ายวัตถุอันตรายใดๆ จากภาชนะบรรจุเดิม หากจำเป็นก็ไม่ควรนำไปบรรจุในภาชนะใส่น้ำหรืออาหารที่อาจทำให้เกิดการเข้าใจผิดรับประทานเข้าไป และขอให้ติดฉลากให้เห็นชัดเจน รวมทั้งวางเก็บไว้ให้พ้นมือเด็ก และไม่ควรวางปะปนกับอาหาร เพราะอาจเกิดการหยิบใช้ผิด หรือเกิดการปนเปื้อนไปกับอาหารจนเป็นอันตรายกับผู้บริโภคได้ ♥



การประกวด ออ.น้อย ระดับเขตตรวจราชการ




ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้สนับสนุนให้โรงเรียนระดับมัธยมศึกษา จัดทำกิจกรรม ออ.น้อย ในโรงเรียน โดยครอบคลุม 10,256 โรงเรียน จำนวนนักเรียนระดับมัธยมศึกษาทั่วประเทศ 3,195,083 คน ได้รับโภชนาการที่ปลอดภัย และมีความตระหนักรู้ในการเลือกซื้ออาหาร และผลิตภัณฑ์สุขภาพ โดยสนับสนุนองค์ความรู้และชุดทดสอบเบื้องต้นให้กับโรงเรียนต่างๆ ได้ตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารในโรงเรียนด้วยตนเอง เป็นการเรียนรู้จากประสบการณ์ตรง และจะเติบโตเป็นผู้บริโภคที่เข้มแข็งต่อไปในอนาคตนั้น

ในปี 2548 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ยังได้สนับสนุนให้นักเรียนที่เป็นแกนนำ ออ.น้อย ในโรงเรียนได้มีโอกาสนำเสนอผลการดำเนินงาน และได้เรียนรู้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับโรงเรียนอื่นๆ ในเขตใกล้เคียงกัน โดยจัดเวทีประกวด ออ.น้อย ดีเด่นระดับเขตตรวจราชการ โดยแบ่งเป็น 12 กลุ่ม ในส่วนภูมิภาค และ 3 กลุ่มสำหรับโรงเรียนในเขตกรุงเทพมหานครนั้น ในวันที่ 26 - 27 กรกฎาคม 2548 ที่ผ่านมานี้ ได้จัดประกวด ออ.น้อย โรงเรียนที่อยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร ณ ห้องประชุมชั้น 6 ตึกสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยมีโรงเรียนที่เข้าประกวด ประมาณ 5 - 8 โรงเรียน ในแต่ละกลุ่มโรงเรียน โดยมีผลของการประกวด คือ

- กลุ่มโรงเรียนรัฐบาลในเขตกรุงเทพมหานคร มีโรงเรียนเข้าแข่งขัน 8 โรงเรียน ๆ ที่ได้รับรางวัลชนะเลิศ คือ **โรงเรียนนวมินทราชินูทิศ สตรีวิทยา 2**
- กลุ่มโรงเรียนเอกชนในเขตกรุงเทพมหานคร มีโรงเรียนเข้าแข่งขัน 5 โรงเรียน ๆ ที่ได้รับรางวัลชนะเลิศ คือ **โรงเรียนพระหฤทัยคอนแวนต์**
- กลุ่มโรงเรียนในสังกัดสำนักงานการศึกษากรุงเทพมหานคร มีโรงเรียนเข้าแข่งขัน 5 โรงเรียน ๆ ที่ได้รับรางวัลชนะเลิศ คือ **โรงเรียนวัดยายร่ม**

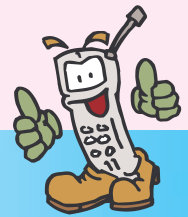
ในการเข้าแข่งขันแต่ละกลุ่มนักเรียนแต่ละโรงเรียนได้แสดงความสามารถอย่างเต็มที่เป็นที่ประทับใจของกรรมการแต่ละท่านเป็นอย่างมาก และในวันที่ 27 กรกฎาคม 2548 ผู้แทนจากสำนักงานสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ (สสส.) ดร.วิทยา กุลสมบูรณ์ ได้ให้เกียรติมาเป็นกรรมการตัดสิน ซึ่งเป็นการแข่งขันโรงเรียนในสังกัดสำนักงานการศึกษากรุงเทพมหานคร และได้ให้เกียรติเป็นผู้มอบรางวัลให้กับโรงเรียนต่างๆ ที่เข้าร่วมแข่งขันด้วย สำหรับโรงเรียนในส่วนภูมิภาค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้กำหนดจัดแข่งขันตามจังหวัดต่างๆ ในช่วงเดือนสิงหาคม 2548 ต่อไป และโรงเรียนที่ชนะเลิศในแต่ละกลุ่ม ทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จะไปประเมินกิจกรรมของ ออ.น้อย ที่โรงเรียนแต่ละแห่ง และได้จัดให้ออ.น้อย ทั้ง 15 โรงเรียน เข้าร่วมกิจกรรม 30 ปี ออ. ในวันที่ 1 - 3 สิงหาคม 2548 ที่อิมแพคเมืองทองธานี ฮอลล์ 9 เพื่อให้นักเรียน ออ.น้อย ได้มีโอกาสแลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกัน และได้นำเสนอผลงานเป็นนิทรรศการให้กับผู้ร่วมงาน 30 ปี ออ. ด้วย

นอกจากนี้ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ยังได้จัดทำ Home page ออ.น้อย ในเว็บไซต์ที่ www.fda.moph.go.th สำหรับผู้ที่สนใจโครงการ ออ.น้อย เข้าดูข้อมูลได้ตลอดเวลา โดยได้เปิดใช้ตั้งแต่วันที่ 13 กรกฎาคม 2548 ที่ผ่านมานี้ หากมีข้อคิดเห็นเป็นประการใด โปรดแจ้งได้ที่ Home page ดังกล่าวข้างต้น 

การเลือกภาชนะพลาสติกที่ใช้กับอาหาร

ในยุคปัจจุบันพลาสติกเข้ามามีบทบาทต่อชีวิตประจำวันโดยถูกนำมาใช้เป็นภาชนะใส่อาหารเพิ่มมากขึ้น นำความกังวลมาให้กับผู้บริโภคว่า หากนำพลาสติกมาใช้ไม่เหมาะสมกับชนิดของอาหาร และไม่ตรงกับวัตถุประสงค์การใช้งาน เช่น นำมาใส่อาหารที่ร้อนเกินไป สารเคมีที่อยู่ในพลาสติกอาจปนเปื้อนอาหารได้ เราสามารถแก้ปัญหานี้ได้โดยทำความรู้จักกับประเภทของพลาสติก และคุณสมบัติของพลาสติกให้มากขึ้น เช่น หากผลการระบุว่าบรรจุอาหารเป็นพลาสติกชนิดโพลีพรอพิลีน จะสามารถนำมาบรรจุอาหารร้อนหรือใช้กับเตาไมโครเวฟได้ แต่หากระบุว่าผลิตจากโพลีเอทิลีน ถุงพลาสติกประเภทนี้จะทนความร้อนได้ไม่เกิน 70 องศาเซลเซียส จึงไม่ควรใช้กับอาหารร้อน แต่สามารถทนกรดต่าง ได้ดี จึงเหมาะจะใช้บรรจุอาหารสด ผักสด และใช้ได้กับภาชนะโฟม สำหรับการเลือกภาชนะพลาสติกสำหรับใส่อาหารนั้น ควรใช้สีไม่ฉูดฉาด เพื่อตัดปัญหาการปนเปื้อนของโลหะหนักที่เกิดจากสีสังเคราะห์จากพลาสติกที่ไม่มีคุณภาพ ทั้งนี้เพื่อความปลอดภัยของตัวเอง

รับฟังรายละเอียดของข้อมูลนี้ได้จาก บริการโทรศัพท์อัตโนมัติ **1556 กด 1 กดรหัส 0405**



สายด่วน **อย. 1556** “แหล่งค้นหาคำตอบ เรื่องผลิตภัณฑ์สุขภาพ”

ประกาศรายชื่อผู้โชคดี

รางวัลกระเป๋าสุดเท่ จำนวน 5 รางวัล ได้แก่ รางวัลเลี้ยงยี่ต จำนวน 5 รางวัล ได้แก่

1. คุณนพคุณวรรณ รัตนพรหม
2. คุณจนวน สุขสมทิพย์
3. คุณสุภาวดี ภูซงค์
4. คุณสรนันท์ คติพงคานวัตร
5. คุณสุธีรา โชติบรรจง

1. คุณณณานิญา ชามวงษ์
2. ร้านจุฑาเวช
3. คุณชมภูษุช ดีพร้อม
4. พรศรีเวชภัณฑ์
5. คุณปรียา ทับทิมใจ

ขอแสดงความยินดีกับท่านผู้โชคดีทุกท่าน สำหรับท่านอื่นๆ เรามีของที่ระลึกมอบให้ และขอขอบคุณทุกท่านที่ส่งความคิดเห็น ข้อเสนอแนะ ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อจดหมายข่าว “ข่าว อย.” เป็นอย่างมาก และทางเราจะจัดส่งของรางวัลไปให้ทุกท่านค่ะ ♥

“ชวนยิ้ม ชวนคิด ลักนิด กับ อย.”





ร้านยาคุณภาพ มาตรฐานที่

5

เป็นที่ทราบกันดีว่าจำนวนข้าราชการของไทยในการให้บริการกับประชาชนมีจำนวนน้อย เมื่อเทียบกับภาระงานและความรับผิดชอบ จึงไม่น่าแปลกใจที่บริการด้านสุขภาพจะไม่เท่าทั่วถึง ฉะนั้น จึงมีความคาดหวังบทบาทของภาคธุรกิจเอกชนที่ควรเข้ามาแสดงบทบาทรับผิดชอบต่อสังคมและชุมชนที่ธุรกิจของตนเองหารายได้อยู่ ด้วยการ “คืนกำไร” ให้กับประชาชนในรูปแบบต่างๆ



สำหรับ “ร้านยาคุณภาพ” ซึ่งเป็นหนึ่งในองค์กรธุรกิจ ในสังคมนั้น ทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และสภาเภสัชกรรมคาดหวังว่า ร้านยาคุณภาพ ให้บริการกับสังคม ชุมชน เพื่อคืนกำไรให้ ด้วยการสนับสนุนการทำงานของภาครัฐให้เกิดประสิทธิภาพมากขึ้น ซึ่งก็มีกิจกรรมการ “คืนกำไร” ที่หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นการสนับสนุนการลด ละเลิกบุหรี่และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ โดยไม่จำหน่ายเหล้าและบุหรี่ในร้านยาคุณภาพ ช่วยเผยแพร่ข้อมูลความรู้เรื่องสุขภาพด้วยวิธีการต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นการจัดบอร์ดให้ความรู้ การทำจดหมายข่าวความรู้ ตอบข้อซักถาม ให้ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพ และการดูแลสุขภาพ ธรรมชาติต่อต้านยาเสพติด ให้บริการเพื่อสร้างเสริมสุขภาพกับคนในชุมชน เช่น ให้คำปรึกษาเพื่อการเลิกบุหรี่ รายงานอาการไม่พึงประสงค์จากกา

รใช้ยาให้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทราบหากพบเจอ เป็นต้น ซึ่งกิจกรรมทั้งหมดต้องดำเนินการบนพื้นฐานของการมีความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างร้านยากับชุมชน

ร้านยาคุณภาพจึงเป็นเสมือนที่เลี้ยงดูด้านการดูแลสุขภาพให้กับคนในชุมชน และด้วยองค์ความรู้เรื่องผลิตภัณฑ์สุขภาพของเภสัชกรที่มีความกว้างขวาง ไม่เฉพาะแต่เรื่องยาเท่านั้น คงเป็นหลักประกันให้ร้านยาคุณภาพแสดงบทบาทเพื่อประโยชน์ของคนในชุมชนได้เป็นอย่างดี

ด้วยมาตรฐานทั้ง 5 ด้านที่กล่าวมาแล้วในฉบับก่อนๆ รวมถึงฉบับนี้ จะเห็นว่าร้านยาคุณภาพใกล้บ้านท่านคงจะสร้างความอุ่นใจในด้านคุณภาพบริการที่มีมาตรฐานคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ดี และที่สำคัญร้านยาคุณภาพไม่เป็นเพียงองค์กรธุรกิจค้ากำไรในชุมชนและสังคมเท่านั้น แต่พยายามแสดงตนให้เป็นที่พึ่งพาด้านสุขภาพให้กับชุมชนและสังคมด้วย

แต่อย่างไรก็ตาม ร้านยาคุณภาพจะเปิดบริการอยู่ได้ท่ามกลางการแข่งขันในวงการธุรกิจยาที่แข่งขันด้านราคาอย่างรุนแรง (จนละเลยเรื่องคุณภาพยาและการบริการที่มีมาตรฐาน) ได้หรือไม่ ก็ขึ้นอยู่กับ การสนับสนุนจากผู้บริโภคทุกคน เหตุเพราะ **“การเลือกร้านยาของท่าน คือการเลือกอนาคตด้านสุขภาพท่าน”** ดังนั้น หากผู้บริโภคส่วนใหญ่สนับสนุนร้านยาที่ไม่มีคุณภาพเพียงเพราะเห็นแก่ประโยชน์เฉพาะหน้า ในอนาคตท่านจะไม่มีที่พึ่งพา ด้านสุขภาพที่บริสุทธิ์ใจ คงจะมีแต่พ่อค้ายาหัวโล้นที่จ้องแต่จะหาประโยชน์จากเงินในกระเป๋าท่านเท่านั้น

....หรือท่านอยากให้เป็นเช่นนั้น ?

จะป้องกันหรือลดความเสี่ยงนี้ได้อย่างไร

วิธีที่ดีที่สุดที่บอกได้เลยครับ **นมแม่** เลี้ยงลูกด้วยนมแม่ที่ดีที่สุดปลอดภัยที่สุด แต่สำหรับทารกในกลุ่มที่ได้กล่าว มีปัญหาไม่สามารถเลี้ยงด้วยนมแม่ได้ อาจเพราะต้องอยู่ในตู้อบภายใต้การดูแลเป็นพิเศษ หรือคุณแม่มีปัญหาเรื่องน้ำนม จำเป็นต้องเลี้ยงด้วยนมผงสำหรับทารก ก็ขอให้ทำความเข้าใจไว้เลยนะครับว่า **นมผงสูตรสำหรับทารกนั้นไม่ใช่อาหารที่ปราศจากเชื้อ** รู้แบบนี้แล้วอย่าไปโทษไปว่าผู้ผลิตเลยว่าเป็นหรือไม่ทำให้ปราศจากเชื้อ เขาพยายามเต็มที่แล้วครับ แต่ในกระบวนการผลิตนั้น แม่ตัวนมผงจะผ่านการฆ่าเชื้อ 100% แต่มาในช่วงที่ต้องเติมสารอาหาร พวกแร่ธาตุ วิตามิน เขาต้องเติมขณะที่เย็นๆ ครับ ก็มีโอกาสมันจะมีการปนเปื้อนได้ แต่แม่จะมีเชื้ออยู่บ้าง เชื้อก็ไม่สามารถจะเจริญเติบโตได้ เพราะสภาพแวดล้อมภายในกระป๋องไม่เหมาะสม แม่จะมีอาหารอย่างอุดมสมบูรณ์ก็ตาม ก็มันแห้งไงครับ สิ่งมีชีวิตต้องการน้ำสำหรับการยังชีพเหมือนกัน

ปัญหาจะมาก็คือตอนที่ซึ่งนมให้ลูกกินนี้แหละ ถ้าซงเสร็จแล้วตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง บ้านเราก็เอา 30 องศาเซลเซียส เป็นเกณฑ์พอได้น้ำได้ทำ สภาพแวดล้อมเหมาะสม เชื้อ 1 ตัว จะแบ่งเป็น 2 ตัว

ใน 20 นาที 40 นาที ก็กลายเป็น 4 ตัว ดูน้อยใช้ไหมครับ ถ้าทิ้งไว้สัก 5 ชั่วโมง มันจะกลายเป็น 3 หมื่นตัว เขาถึงบอกว่าถ้าซงแล้วทิ้งไว้ 5 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิห้อง ความเสี่ยงจะเพิ่มเป็น 30 เท่า แล้วทราบไหมครับว่า ถ้าทิ้งต่อไปอีกซักแค่ 2 ชั่วโมง จะเป็นอย่างไร เชื้อจะเพิ่มขึ้นจนกลายเป็น 2 ล้านกว่าตัวครับ

วิธีซงนมที่ถูกต้องคือ **ต้มน้ำให้เดือด ทิ้งให้น้ำอุ่นลงเหลือสัก 40 องศาเซลเซียส แล้วค่อยซง จากนั้นให้ลูกน้อยดื่มทันที ถ้าดื่มไม่หมด ทิ้งไปดีที่สุดครับ** อย่าเสียดาย ที่สำคัญอุปกรณ์การซงรวมทั้งขวดนม ต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อให้ดี มือคนซงเองก็ต้องล้างให้สะอาดด้วย บางคนบอกใช้น้ำเดือดซงเลย ปลอดภัยที่สุดก็ปลอดภัยดีครับ แต่สารอาหารต่างๆ คงจะถูกทำลายไปเยอะเพราะความร้อนนั้น ถ้าคิดว่าจะไม่มีเวลาต้องมาซงแต่ละครั้ง หลังจากซงเสร็จให้หน้าเข้าตู้เย็นโดยทันที เวลาจะให้ลูกน้อยดื่มก็เอาขวดนมมาแช่น้ำร้อนสักเล็กน้อยให้นมอุ่นสักหน่อย

นมเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางอาหารสูง เชื้อเจริญเติบโตได้ง่าย โดยเฉพาะถ้าอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสม ดังนั้น ซงนมเสร็จ ควรให้ทารกดื่มทันที ยิ่งปล่อยให้ยู่ที่อุณหภูมิห้องสั้นที่สุดได้เท่าไร ยิ่งปลอดภัย และไม่เพียงปลอดภัยจากเจ้าเอนเทอโรแบคเตอร์ ซากาซาก็ เท่านั้น แต่รวมถึงเชื้ออื่นๆ ด้วย 🍷



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