ข่าวอย.
ปีที่ 5 ฉบับที่ 11/2551 เดือนพฤศจิกายน 2551 www.fda.moph.go.th

ระวัง... ภาชนะเมลามีน ถ้าไม่ใช้ให้ถูกต้อง

ตอนนี้เมื่อพูดถึง **"เมลามีน"** ไม่มีใครไม่เคยได้ยิน เพราะกลายเป็นสิ่งที่ทำให้คนทั่วโลกรู้จักเพราะพบ**นมผงสำหรับทารกปนเปื้อนเมลามีน ซึ่งเกิดขึ้นที่ประเทศจีน ทำให้เด็ก 4 คน เสียชีวิต และเด็กทารกอีกมากกว่า 5 หมื่นคนป่วยจากโรคนิ่วในไต** จึงทำให้เกิดความหวาดวิตกว่าอาหารที่รับประทานกันมาเป็นแรมปี จะมีเมลามีนเป็นของแถมอยู่ด้วยมั้ย รวมทั้ง**เมื่อพูดถึงคำว่า "เมลามีน" ส่วนใหญ่ก็ให้นึกไปถึงถ้วย จาน ชาม เมลามีน เลยยิ่งทำให้กลัวใหญ่ว่าไอ้ที่ใช้อยู่ที่บ้านจะมีสารเมลามีนออกมาปนเปื้อนกับอาหารด้วย**

ภาชนะเมลามีนนั้นมีการใช้กันทั่วโลก หากมองไปรอบ ๆ ในบ้าน จะพบว่ามีทั้งจาน ชาม ทัพพีตักข้าว ถ้วยขนม ถ้วยกาแฟ เรียกได้ว่าเป็นภาชนะยอดนิยมจากผู้บริโภคในการนำมาใส่อาหาร เนื่องจากมีความสวยงาม น้ำหนักเบา ทนทาน แตกหักเสียหายยาก มีลวดลายสวยงาม อีกทั้งมีราคาไม่แพง

ภาชนะเมลามีนทำมาจากอะมิโนเรซิน ซึ่งเป็นโพลิเมอร์ของเมลามีนกับฟอร์มาลดีไฮด์ หากนำเอาภาชนะเมลามีนไปใช้อย่างไม่ถูกต้อง เราก็จะได้รับสารฟอร์มาลดีไฮด์เข้าสู่ร่างกายได้ ซึ่งสารดังกล่าวเป็นอันตราย หากสะสมในร่างกายมาก ๆ จะก่อให้เกิดมะเร็งในระบบทางเดินอาหาร และปอด

ข้อแนะนำในการใช้ภาชนะเมลามีนให้ถูกวิธี

- เลือกซื้อภาชนะเมลามีนที่มีตรามาตรฐานอุตสาหกรรม (มอก.) ซึ่งเป็นเครื่องหมายรับรองคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และควรเลือกสีพื้น ๆ มาใช้จะปลอดภัยกว่าแบบที่มีลวดลายสวยเก๋

- ก่อนใช้งานครั้งแรกควรล้างด้วยน้ำเดือด เพื่อชะล้างสิ่งสกปรกและฟอร์มาลดีไฮด์บางส่วนออกไป
- ควรใช้ฟองน้ำหรือผ้านุ่มทำความสะอาด
- ไม่ควรนำภาชนะเมลามีนไปอุ่นอาหารในไมโครเวฟ (ควรใช้ชามแก้ว หรือชามกระเบื้อง) หรือนำเข้าเตาอบ เพราะความร้อนที่สูงมากจะทำให้มีสารฟอร์มาลดีไฮด์แพร่กระจายออกมาปนเปื้อนกับอาหารเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ไม่ควรนำอาหารที่เดือดจัด ที่ทอดร้อน ๆ ใส่ในภาชนะเมลามีนทันที ควรทิ้งไว้ 2 - 3 นาที ก่อนจึงมาใส่

นอกจากนี้ หากใช้ภาชนะเมลามีนไปนาน ๆ แล้ว ภาชนะมีรอยเหลือง ด่างดำ แสดงว่าผิวเคลือบด้านนอกเสื่อม ให้ทิ้งไปเลย อย่าได้เสียดายเก็บไว้แล้วนำมาใช้อีก เพื่อชีวิตปลอดภัย ห่างไกลมะเร็ง

บก.แถลง

เรื่องเมลามีนทำเอาคนกลัวไม่กล้ากินนม หรืออาหารที่มีนมเป็นส่วนผสม หันไปหานมถั่วเหลืองแทนก็เยอะ บางคนแม้แต่จาน ชาม เมลามีนยังไม่กล้าใช้เลย

ผมไม่แปลกใจหรอกถ้าคนจะกลัวกันอย่างนี้ เพราะมีเด็กป่วยตั้งห้าหมื่นกว่าคน แถมมีเด็กตายอีก 4 คน แต่เคยสังเกตกันบ้างหรือเปล่าครับ นอกจากจีนกับฮ่องกงแล้ว ยังไม่เห็นมีประเทศไหนออกมาประกาศเลยว่ามีเด็กหรือคนในประเทศตนเองเจ็บป่วยจากเมลามีน ไม่ใช่ว่าปิดข่าวหรอกครับ แต่มันไม่มีจริง ๆ

เหตุการณ์ที่เกิดขึ้นที่จีนนั้น เป็นการจงใจใส่เมลามีนลงไปในน้ำนม ใส่แค่ 1 เปอร์เซนต์ ก็คิดเป็นเมลามีนถึง 10,000 พีพีเอ็ม แล้วคิดดูเด็กจีนต้องกินนมที่มีเมลามีนสูงขนาดนั้น แถมกินติดต่อกันเป็นเวลานานนับเดือน นับปี โอกาสที่ทำให้เป็นนิ่วในไตจะสูงขนาดไหน ถึงตอนนี้คงพอจะเข้าใจแล้วนะครับว่าทำไม มีแต่เด็กจีนป่วย

ของไทยเรานั้น โชคดีไม่มีการสั่งนมเด็กจากจีนเข้ามาจำหน่าย พอมีเรื่อง นมผงที่มีการสั่งเพื่อมาเป็นวัตถุดิบก็ถูกอายัดไว้ชะก่อน ของที่น่าสงสัยในท้องตลาด ก็ให้เอาออกก่อน แล้ว อย. ก็ไล่เก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ จนถึงตอนนี้ มากกว่าพันตัวอย่างแล้ว มีเจอเหมือนกันครับ เป็นอาหารที่ลักลอบนำเข้ามา ไม่มี อย. เช่น ทอฟฟี่นมตรากระต่าย ขนมเวเฟอร์สอดไส้ ส่วนของที่ผลิตในไทยแต่ใช้วัตถุดิบนมผงนอก ก็พบในนมข้นจืด คุ้กกี้ แต่ก็เป็นบางรุ่น และถูกนำออกจากท้องตลาดทันที สิ่งที่คนไทยบริโภคในท้องตลาด จึงมีแต่ที่ปลอดภัยเท่านั้น

คนที่อาจกังวลเพราะกินอาหารที่มีเมลามีนเข้าไป ก็เลิกกังวลได้แล้วครับ เพราะที่จริงเมลามีนมีความเป็นพิษต่ำมาก ถ้าไม่กินเข้าไปมาก ๆ และกินติดต่อกันนาน ๆ เหมือนเด็กที่จีนแล้ว ก็เลิกห่วงเลยครับ เมลามีนจะถูกขับออกมาทางปัสสาวะอย่างรวดเร็ว ถ้าไม่กินเติมใหม่เข้าไปเรื่อย ไม่กี่วันร่างกายก็ขับออกมาไม่เหลือหลอแล้ว

ส่วนจานชามเมลามีน อาจจะมีเมลามีนออกมาได้ถ้าผลิตมาไม่ได้มาตรฐาน แต่ก็ถือว่าน้อยมาก ๆ ไม่ต้องห่วงครับ เขาแนะนำว่าการใช้จานชามเมลามีนที่ถูกต้อง คือ อย่าใส่ของที่เป็นกรด อย่าเอาไปใส่ไมโครเวฟหรือเตาอบ และถ้าเกิดเปลี่ยนสีจนเห็นได้ชัดเจน ก็ทิ้งไป อย่าเอามาใส่อาหาร

สำหรับที่มีคนเอาไปโพสต์ในเว็บบอร์ด หรือส่งอีเมล์ ว่าน้ำปลา ซีอิ๊ว และอื่น ๆ มีเมลามีน แถมอ้างส่งมาจาก อย. อีก อันนี้โม้ชัด ๆ อย. ไม่เคยออกข่าว คิดง่าย ๆ ครับ เมลามีนไม่ค่อยละลายน้ำ ผมถามว่า ถ้าเอาไปทำน้ำปลาจะเป็นอย่างไร ก็ต้องมานั่งกรองเอาเมลามีนออก เพราะมันไม่ค่อยจะละลายน้ำ เลยขอฝากข้อคิดว่า ถ้ามีเหตุการณ์วิกฤติอะไร ให้เชื่อมั่นผู้ที่รับผิดชอบ จะได้ไม่ตื่นตระหนกจากที่คนโน้นบอกที คนนี้บอกที จะได้กินอะไรอย่างมีความสุขครับ

วัตถุประสงค์

เพื่อเป็นสื่อในการรายงานข่าวคราวความเคลื่อนไหวด้านการคุ้มครองผู้บริโภค ข่าวประชาสัมพันธ์ และข้อเท็จจริงในเรื่องผลิตภัณฑ์สุขภาพให้กับกลุ่มกิจกรรม และผู้เกี่ยวข้องในงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ

เจ้าของ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ที่ปรึกษา

รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บรรณาธิการ

นายนิรัตน์ เตียสุวรรณ

กองบรรณาธิการ

นายศุภกาญจน์ โภคัย
นางศิริกุล อำพนธ์
นางผุสดี เวชชพิพัฒน์
นายวิษณุ โรจน์เรืองไร
นายบุญทิพย์ คงทอง
นางรวิวรรณ ทิมวัฒนา
นางสาวจุฬาลักษณ์ นิพนธ์แก้ว

สถานที่ติดต่อ

กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
โทรศัพท์ : 0 2590 7125 โทรสาร : 0 2591 8472
e-mail address : fdanews@fda.moph.go.th

พิมพ์ที่

สำนักงานกิจการโรงพิมพ์ องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก

อย. เผยแผนเชิงรุก คุมเมลามีน พร้อมระดมผู้ผลิต นำเข้า ร่วมประชุม

กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้จัดทำแผนความร่วมมือ (ROADMAP) ระหว่างหน่วยงานทั่วประเทศในการกำกับดูแลกรณีปัญหาเมลามีน เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยและสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคอย่างครบวงจร โดยการนำเข้า **กรมศุลกากร** ตรวจสอบสินค้ากลุ่มเสี่ยงทั้งหมด (นมและอาหารที่มีนมเป็นส่วนประกอบ) โดยส่งให้หน่วยงานที่รับผิดชอบ เพื่อตรวจสอบ **สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)** ดูแลตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารและวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารในประเทศทั้งที่ผลิตในประเทศ และที่นำเข้า **กรมควบคุมโรค และกรมการแพทย์** ทำหน้าที่ในการตรวจสอบเฝ้าระวังโรค **กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ** ให้ความรู้กับเครือข่ายชุมชน **กระทรวงเกษตรและสหกรณ์** ดูแลตรวจสอบอาหารสัตว์ และวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารสัตว์ ทั้งที่นำเข้า สถานที่ผลิต ฟาร์ม และสถานที่จำหน่าย **กระทรวงศึกษาธิการ** เฝ้าระวังอาหารในโรงเรียนให้อาหารกลุ่มเสี่ยงปราศจากการปนเปื้อน **สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (สคบ.)** ใช้กฎหมายความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย ในกรณีมีผู้บริโภคได้รับความเสียหายจากการบริโภคผลิตภัณฑ์ปนเปื้อนสารเมลามีน นอกจากนี้ กระทรวงสาธารณสุขได้เสนอ**กระทรวงพาณิชย์** ให้พิจารณากำหนดเมลามีนต้องขออนุญาตนำเข้า ให้นมเป็นสินค้าที่ต้องแจ้งแหล่งกำเนิดสินค้า **กระทรวงอุตสาหกรรม** ควบคุมให้เมลามีนที่นำเข้ามีการใช้ในอุตสาหกรรมที่จำเป็น เช่น ภาชนะ หมึกพิมพ์ กาว เป็นต้น

นอกจากนี้ อย. ยังได้เชิญผู้ประกอบการทั้งผู้ผลิตและผู้นำเข้า มาประชุมเพื่อชี้แจงและทำความเข้าใจเกี่ยวกับการควบคุมมิให้มีอาหารปนเปื้อนสารเมลามีนจำหน่ายในประเทศ ทั้งนี้ ผู้ผลิต ผู้นำเข้านมและผลิตภัณฑ์อาหารที่มีนมเป็นส่วนประกอบทุกรายจะต้องมีส่วนรับผิดชอบในการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ของตนเอง ตั้งแต่ขั้นตอนการตรวจสอบวัตถุดิบ ว่าปราศจากการปนเปื้อนสารเมลามีนและสารในกลุ่มเมลามีนทั้งหมด หากจำเป็นต้องมีการนำเข้าวัตถุดิบในการผลิต โดยผู้ผลิตเป็นผู้นำเข้าเอง ต้องมีการตรวจสอบวัตถุดิบเอง หากสั่งซื้อผ่านผู้นำเข้ารายอื่น ควรตรวจสอบว่ามีหลักฐานการตรวจสอบสารปนเปื้อนว่าไม่มีการปนเปื้อน จึงจะนำเข้าสู่กระบวนการผลิตได้ ผู้ผลิตผู้นำเข้าทุกรายที่ไม่แน่ใจเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตว่าจะมีการปนเปื้อนเมลามีนหรือไม่ ให้หยุดการผลิตและส่งตรวจวิเคราะห์วัตถุดิบนั้นจนกว่าจะแน่ใจ ทั้งนี้ อย.

(อ่านต่อหน้า 8)

อย. เตือนผู้ป่วยเบาหวาน ความดันโลหิตสูง อย่าพึ่งผลิตภัณฑ์เสริมอาหารหวังรักษาโรค

อย. โดยศูนย์เฝ้าระวังความปลอดภัยด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ ได้รับข้อมูลจากโรงพยาบาลแห่งหนึ่งใน จ.หนองคาย ว่ามีการโฆษณาขายตรงเกี่ยวกับน้ำผลไม้หรือสมุนไพร เพื่อสุขภาพหลายชนิดว่าสามารถรักษาโรคได้ทางสถานีวิทยุ และมีผู้ป่วยหลายรายหลงเชื่อซื้อมารับประทาน เพื่อรักษาอาการของโรค โดยเมื่อเร็ว ๆ นี้ พบว่า ผู้ป่วยที่มีโรคประจำตัว เช่น โรคความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน ซื้อผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำพลูคาวมารับประทาน แล้วมีอาการบวมน้ำและมีภาวะไตวายเฉียบพลัน สำหรับการรับประทานผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำพลูคาว ควรเป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายปกติ ไม่มีปัญหาสุขภาพ หากปฏิบัติตามวิธีการใช้และข้อแนะนำที่แสดงไว้บนฉลากสินค้าที่พิจารณาอนุญาตจะไม่เกิดอันตราย

การใช้ผลิตภัณฑ์ในกลุ่มผู้ป่วย โรคความดันโลหิตสูง หรือโรคเบาหวานหรือมีอาการผิดปกติของไตนั้น ควรต้องระมัดระวังการบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพเป็นกรณีพิเศษ และควรอยู่ภายใต้การดูแลหรือคำแนะนำของแพทย์อย่างใกล้ชิด อีกทั้ง อย่าหลงเชื่อข้อมูลการโฆษณาจากกลุ่มผู้ประกอบธุรกิจ โดยเฉพาะการหวังผลในการบำบัดรักษา หรือบรรเทาอาการของโรค เนื่องจากยังไม่มีข้อมูลหรือการทดลองยืนยันประสิทธิผลที่ชัดเจนในมนุษย์ มิฉะนั้นอาจเกิดผลกระทบหรืออันตรายต่อสุขภาพตามมาโดยไม่คาดคิด นอกจากนี้อาจทำให้ผู้บริโภคเสียเงินและเสียโอกาสในการรักษาโรคให้หายอีกด้วย ทั้งนี้ อย. ได้มีการเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำพลูคาวอย่างใกล้ชิด โดยได้เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ดังกล่าวส่งกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เพื่อตรวจพิสูจน์ความปลอดภัยแล้ว หากพบสารอื่นที่เป็นอันตราย อย. จะดำเนินการกับผู้ประกอบการที่เอาเปรียบผู้บริโภคให้ถึงที่สุด

อย. เผยคุมเข้มการโฆษณาขายยาทางอินเทอร์เน็ต เตือนผู้บริโภคอย่าหลงเชื่อซื้อยาทางเน็ต

ตามที่มีการโฆษณาขายยาที่อวดอ้างว่าเป็นยาปลุกเซ็กซ์ทางอินเทอร์เน็ตนั้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้มีการตรวจสอบมาโดยตลอด ซึ่งขณะนี้พบว่ามีการโฆษณาจำนวน 4 เว็บไซต์ ซึ่งคาดว่าน่าจะเป็นผู้โฆษณารายเดียวกัน และมีการโฆษณาทางเว็บบอร์ดด้วย ซึ่งการโฆษณาดังกล่าวจัดเป็นการโฆษณาขายยาโดยไม่ได้รับอนุญาต และเป็นการโฆษณาที่ทำให้เข้าใจว่าเป็นยาบำรุงกาม อีกทั้ง อย. ยังไม่เคยมีการขึ้นทะเบียนตำรับยาที่มีข้อบ่งใช้เป็นยาปลุกเซ็กซ์ หรือเพิ่มสมรรถภาพทางเพศ หรือยาบำรุงกาม แต่อย่างใด สำหรับกรณีนี้ อย. ได้ตรวจพบที่อยู่ของผู้โฆษณาปรากฏอยู่ในเว็บไซต์ ดังนั้น จะเร่งตรวจสถานที่เพื่อรวบรวมหลักฐานดำเนินการตามกฎหมายอย่างเข้มงวด โดยมีโทษปรับถึง 100,000 บาท ซึ่งที่ผ่านมา อย. ได้ร่วมจับกุมโดยประสานกับตำรวจและผู้เสียหายที่เป็นบริษัทเจ้าของสินค้าแล้ว 10 ครั้ง นอกจากนี้ ได้สั่งให้แจ้งระงับการโฆษณาในปี 2551 จำนวน 1 รายการ และยังได้ประสานกับกระทรวง ICT ให้ปิดกั้นเว็บไซต์กรณีผู้โฆษณาเป็นเจ้าของเว็บไซต์ และในส่วนของการโฆษณาขายยาผ่านทางฟรีเว็บไซต์ หรือทางเว็บบอร์ด ทาง อย. ได้แจ้งไปยังเว็บมาสเตอร์ (web master) ให้ลบข้อความโฆษณาขายยาที่ไม่ถูกต้องทันที ซึ่งจากข้อมูลการติดตามการแจ้งลบข้อความทางอินเทอร์เน็ตที่ให้พื้นที่โฆษณาฟรี มีจำนวน 108 เว็บไซต์ จำนวนที่ยังไม่ลบ 52 เว็บไซต์ และที่ลบแล้ว 56 เว็บไซต์ สำหรับการโฆษณาขายยาทางเว็บบอร์ดมีจำนวน 99 เว็บบอร์ด จำนวนที่ยังไม่ลบ 44 เว็บบอร์ด และที่ลบแล้ว 55 เว็บบอร์ด ทั้งนี้ อย. จะได้มีการดำเนินการต่อไป ขอให้ผู้บริโภคอย่าหลงเชื่อตกเป็นเหยื่อพ่อค้าหัวใสที่โฆษณาขายยาอวดอ้างสรรพคุณทางเพศในรูปแบบต่าง ๆ ผ่านทางอินเทอร์เน็ตเด็ดขาด เพราะนอกจากเสียเงินจำนวนมากแล้ว ยังอาจต้องเสี่ยงกับการใช้ยานั้น เพราะไม่ได้อยู่ภายใต้การสั่งจ่ายโดยแพทย์หรือควบคุมโดยเภสัชกร และไม่มีใครสามารถรับรองความปลอดภัยและประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์ยาดังกล่าวได้ ที่สำคัญ อาจเป็นยาปลอมและยาเสื่อมคุณภาพ ซึ่งทำให้ผู้บริโภคขาดโอกาสในการรักษาโรคที่ถูกต้องและอาจเป็นอันตรายต่อชีวิตได้ อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมการกระทำที่ผิดกฎหมายด้วย

ภก.ศุภกาญจน์ โภคัย
กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค

ถึงแม้ว่าสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จะมีการปรับเปลี่ยนผู้บริหารคนใหม่ จาก นพ.ชาตรี บานชื่น เป็น นพ.พิพัฒน์ ยิ่งเสรี แต่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาคนใหม่ยังคงให้ความสำคัญกับโครงการ อย.น้อย ไม่ยิ่งหย่อนไปกว่าเดิม ท่านมีนโยบายที่จะให้มีการขยาย อย.น้อย ให้กว้างขวางยิ่งขึ้น โดยตั้งเป้าหมายว่าน่าจะมีโรงเรียนที่ทำกิจกรรม อย.น้อย ทุกตำบล ขณะเดียวกันท่านก็เข้าใจข้อจำกัดในเรื่องงบประมาณที่ทำให้ผู้รับผิดชอบโครงการต้องพยายามหากิจกรรม/วิธีการต่าง ๆ เพื่อช่วยนักเรียน อย.น้อย ในการทำกิจกรรมให้คุ้มค่ามากที่สุด

การดำเนินงานโครงการ อย.น้อย ปีงบประมาณ 2552 ยังคงเน้นที่นักเรียนเป็นสำคัญ แต่มีการปรับเปลี่ยนกิจกรรมบางอย่างให้เหมาะสมยิ่งขึ้น อาทิ

- การพัฒนาการนำหลักสูตร อย.น้อย ที่ได้จัดทำขึ้นไปสู่โรงเรียนให้มากยิ่งขึ้น โดยตั้งเป้าหมายไว้ไม่น้อยกว่า 400 โรงเรียน
- มีการจัดทำโครงการพัฒนาแบ่งปันความรู้ออนไลน์ของนักเรียนแกนนำ อย.น้อย เพื่อเป็นการศึกษานวัตกรรมการให้ความรู้สำหรับนักเรียน อย.น้อย อีกรูปแบบหนึ่ง

นอกจากนี้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ยังมีโครงการจัดการอบรมครู/นักเรียนแกนนำ อย.น้อย ทั่วประเทศ ซึ่งอาจจัดครั้งเดียวในกรุงเทพฯ หรือจัดตามภูมิภาค 4 ภาค

กิจกรรมที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งคือ การจัดให้ผู้บริหารสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานไปเยี่ยมโรงเรียน และการนำเสนอกิจกรรม อย.น้อย ใน 4 ภาคทั่วประเทศ

หากครู/นักเรียน แกนนำ อย.น้อย หรือผู้สนใจกิจกรรม อย.น้อย ท่านใดจะแนะนำการดำเนินกิจกรรม อย.น้อย ก็จะเป็นพระคุณกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาและผู้ดำเนินโครงการยิ่ง โดยสามารถแนะนำได้ที่หมายเลขโทรศัพท์ 0 2590 7122 โทรสาร 0 2591 8472 หรือ E-mail : supakarn@fda.moph.go.th

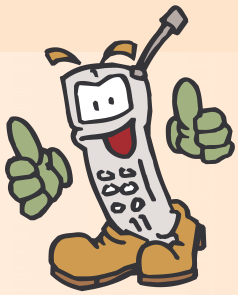
อันตรายแฝงจากอาหารที่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ

จากกระแสความนิยมที่ผู้บริโภคนิยมรับประทานอาหารประเภททอด ทั้งที่ทอดขายตามแผงลอย รถเข็น หรือแม้แต่ร้านอาหารต่าง ๆ เช่น ไก่ทอด มันทอด ลูกชิ้นทอด ปาท่องโก๋ ทอดมัน ฯลฯ โดยไม่มีการเปลี่ยนน้ำมันที่ใช้ทอดจนกว่าน้ำมันจะดำ จากรายงานการวิจัยพบว่าน้ำมันที่ผ่านการทอดซ้ำหลาย ๆ ครั้งนั้น จะมีคุณภาพที่เสื่อมลง ที่สำคัญจะเกิดสารโพลาร์คอมพาวด์ที่สามารถสะสมในร่างกาย และส่งผลกระทบต่อการทำงานของเซลล์ได้ จากการทดลองพบว่าสารที่เกิดจากการเสื่อมสลายของน้ำมันจากการทอดเป็นสารก่อกลายพันธุ์ที่ทำให้เกิดมะเร็งผิวหนังในสัตว์ทดลองได้ ดังนั้นทุกครั้งที่ทอดอาหารจึงไม่ควรใช้น้ำมันทอดซ้ำเกิน 2 ครั้ง และควรเลือกใช้น้ำมันปาล์มในการทอดอาหารที่ใช้ความร้อนสูง เพราะมีความคงตัวสูงมากกว่าน้ำมันถั่วเหลือง และหากต้องการจะใช้ซ้ำต้องขจัดเศษตะกอนหรือเศษอาหารออกให้หมดก่อน และเก็บใส่ในภาชนะที่มีฝาปิดเพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้โดนอากาศ ที่สำคัญไม่ควรเห็นแก่ความประหยัดโดยซื้อน้ำมันที่ผ่านการใช้แล้วมาทอดต่อเด็ดขาดเพราะได้ไม่คุ้มเสีย และหากเห็นว่าร้านไหนมีการใช้น้ำมันทอดที่มีสีเข้มมาก และมีลักษณะเหนียวข้น หรือเวลาทอดแล้วเกิดควัน และมีฟองในน้ำมันมาก ก็ควรเลี่ยงอย่าซื้ออาหารทอดนั้นมากินจะดีที่สุด

รับฟังรายละเอียดของข้อมูลนี้ได้จากบริการโทรศัพท์อัตโนมัติ 1556 กด 1

มีคู่มือกด 1 และกดรหัส 0504

สายด่วน อย. 1556 “แหล่งค้นหาคำตอบ เรื่องผลิตภัณฑ์สุขภาพ”



ภก.ทรงศักดิ์ วิมลกิตติพงศ์
สำนักงานโครงการพัฒนาร้านยา กองควบคุมยา

ข้อบังคับสภาเภสัชกรรม กับ บทบาทของเภสัชกรร้านยา

เมื่อกล่าวถึงการจ่ายยา หลาย ๆ คนคงจะนึกถึง “เภสัชกร” การตรวจวินิจฉัยโรค ก็จะนึกถึง “แพทย์” การดูแลผู้ป่วยขณะนอนรักษาตัวในโรงพยาบาลก็จะนึกถึง “พยาบาล” แต่หากจะถามว่าการวัดความดันโลหิตในร้านยาจะถือว่าเกินกว่าบทบาทของเภสัชกรหรือไม่นั้น... หลาย ๆ คนคงยังมีข้อสงสัยในประเด็นนี้

“ขอบเขตของวิชาชีพเภสัชกรรม” มีว่าอย่างไร? ในสิ่งนี้จะมีความชัดเจนขึ้นในไม่ช้านี้ ด้วยสภาเภสัชกรรมได้ยกร่าง **“ข้อบังคับสภาเภสัชกรรม ว่าด้วยข้อจำกัดและเงื่อนไขในการประกอบวิชาชีพเภสัชกรรม ด้านเภสัชกรรมชุมชน พ.ศ. .....”** ขึ้น โดยข้อบังคับดังกล่าวได้ผ่านการทำประชาพิจารณ์ 4 ภาคมาแล้ว ขณะนี้อยู่ในขั้นตอนของการนำเสนอต่อที่ประชุมใหญ่สภาเภสัชกรรม เพื่อลงมติรับรองให้มีผลบังคับใช้ต่อไป

เนื้อหาของร่างข้อบังคับฉบับนี้ จะประกอบด้วย 8 หมวด ได้แก่

หมวดที่ 1 บททั่วไป

หมวดที่ 2 การเลือกสรร การจัดหา และการจัดเก็บยา

หมวดที่ 3 การจ่ายยา

หมวดที่ 4 การบริบาลเภสัชกรรมที่เกี่ยวกับการจัดการโรค

หมวดที่ 5 การส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคและควบคุมสิ่งคุกคามต่อสุขภาพ

หมวดที่ 6 การบริการเภสัชสนเทศและการประมวลข้อมูลอาการไม่พึงประสงค์ที่เกิดจากการใช้ยา และผลิตภัณฑ์สุขภาพ

หมวดที่ 7 การคุ้มครองผู้บริโภคและมาตรการความปลอดภัยในผู้ป่วยที่เกี่ยวกับการใช้ยา

หมวดที่ 8 การพัฒนาขีดความสามารถของเภสัชกรชุมชน

ร่างข้อบังคับดังกล่าว มีเจตนารมณ์เพื่อเป็นการสร้างความชัดเจนในการประกอบวิชาชีพเภสัชกรรมในร้านยาว่าสิ่งใดทำได้และทำได้ในขอบเขตเพียงใด และเภสัชกรร้านยาจะต้องดำเนินการเพิ่มเติมอย่างไรเพื่อให้เป็นตามมาตรฐานวิชาชีพ และปลอดภัยจากการถูกฟ้องร้องตามกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคฉบับใหม่ คือ พ.ร.บ. วิธีพิจารณาคดีผู้บริโภค พ.ศ. 2551 ซึ่งมีผลบังคับแล้วเมื่อวันที่ 23 สิงหาคม พ.ศ. 2551 และ พ.ร.บ. ความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 ซึ่งจะมีผลบังคับในวันที่ 20 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2552

(ต่อจากหน้า 3)

ยังคงเดินหน้าในการเฝ้าระวังนม ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีนมเป็นส่วนประกอบ รวมถึงอาหารกลุ่มเสี่ยงที่อาจมีการปนเปื้อนสารเมลามีนอย่างต่อเนื่อง โดยร่วมกับเครือข่ายงานคุ้มครองผู้บริโภค และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัด จัดทำแผนเก็บตัวอย่างอาหารกลุ่มเสี่ยงทุกชนิดอย่างเป็นระบบ หากตรวจพบว่ามีการปนเปื้อนสารเมลามีนเกินมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด เจ้าของผลิตภัณฑ์ต้องได้รับโทษตามกฎหมาย รวมถึงการอายัดและการเก็บผลิตภัณฑ์ที่มีในท้องตลาด ลงจากชั้นวางจำหน่ายสินค้าก่อน จนกว่าทางบริษัทจะพิสูจน์ได้ว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีความปลอดภัย ปราศจากสารเมลามีน

วิสัยทัศน์

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

"เป็นผู้นำในการพัฒนาสังคมฐานความรู้ด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพอย่างต่อเนื่องยั่งยืน"

(Leadership in sustainable development of knowledge based society of health product)

ข่าวอย.

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