



# ข่าวอภัย

## บริโภคหน่อไม้ดิบถูกวิธี... ใช้ปลอดภัย

หน่อไม้ดิบ จัดเป็นอาหารยอดนิยมที่มีผู้บริโภคกันมาก อีกทั้งยังมีอายุการเก็บรักษานาน โดยมีลักษณะใกล้เคียงกับของสด และใช้ประกอบอาหารได้มากมายหลากหลายชนิด ซึ่งการผลิตหน่อไม้ดิบจะผลิตเฉพาะฤดูกาล โดยเริ่มผลิตในช่วงต้นเดือนพฤษภาคม หากขาดความรู้ความเข้าใจในวิธีการผลิตหน่อไม้ดิบที่ถูกต้อง ท่านอาจได้รับของแถมมาด้วย นั่นก็คือ เชื้อคลอสตริเดียม โบทูลินัม ปนเปื้อนอยู่ในหน่อไม้ดิบ ซึ่งก่อให้เกิดอันตรายต่อร่างกายได้

เชื้อคลอสตริเดียม โบทูลินัม เป็นเชื้อที่พบได้ในดิน เจริญได้ดีในสภาพที่ไม่มีอากาศ และสร้างสารพิษที่มีผลต่อระบบประสาทที่เรียกว่า “สารพิษโบทูลินัม” หากขั้นตอนการทำหน่อไม้ดิบให้ความร้อนที่ไม่ทั่วถึง สปอร์ของเชื้อคลอสตริเดียม โบทูลินัม ถูกทำลายไม่หมด เมื่อปดดิบ จะทำให้สภาวะภายในปดอยู่ในสภาพขาดออกซิเจน เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของสปอร์และกลายเป็นเซลล์ที่มีชีวิตสร้างสารพิษโบทูลินัม หากรับประทานอาหารที่มีสารพิษชนิดนี้เข้าไป จะทำให้เกิดอาการป่วยที่เรียกว่า “โบทูลิซึม” มีอาการมองเห็นภาพซ้อน คลื่นไส้ อาเจียน หน้ามืด เป็นอัมพาต หายใจขัด และเสียชีวิตเนื่องจากระบบหายใจล้มเหลว ซึ่งอาการดังกล่าวจะเกิดขึ้นภายใน 12-36 ชั่วโมง หลังจากการรับประทานอาหารที่มีสารพิษนั้นเข้าไป และ

อาจเสียชีวิตภายใน 3-6 วัน อย่างเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นที่จังหวัดน่าน เมื่อปี 2549 ที่ผ่านมา มีชาวบ้านกว่า 200 ราย ล้มป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษโบทูลิซึม จากสาเหตุการบริโภคหน่อไม้ดิบที่ไม่ได้ผ่านกระบวนการผลิตที่ถูกต้อง ผู้ป่วยบางรายถึงหายแล้วก็ไม่สามารถดำรงชีวิตและประกอบอาชีพได้ตามปกติ แต่เชื่อนี้มีจุดอ่อนตรงที่ไม่สามารถเจริญเติบโตได้ในอาหารที่มีความเป็นกรดสูง หรือค่าความเป็นกรดน้อยกว่า 4.6 ดังนั้น การปรับกรดให้หน่อไม้ดิบมีความเป็นกรดต่าง หรือพีเอช น้อยกว่า 4.6 จะป้องกันการเจริญเติบโตและการสร้างสารพิษของเชื่อนี้ได้

ดังนั้น ก่อนรับประทานหน่อไม้ดิบ หรือนำหน่อไม้ดิบมาปรุงอาหารจนเด็ด ควรเลือกซื้อและเตรียมหน่อไม้ดิบก่อนนำมารับประทาน ดังนี้

- เลือกซื้อหน่อไม้ดิบที่บรรจุปดใหม่ ไม่มีรอยบดกรีตะกั่วที่ฝาปด ตัวปดไม่มีรอยบุบ บวม ร้าวหรือมีสนิมรอบตะเข็บ

- ไม่เลือกซื้อหน่อไม้ดิบที่ก้นปดดำ เนื่องจากแสดงว่ามีการฆ่าเชื้อโดยให้ปดถูกเผาไหม้โดยตรงกับเปลวไฟ อาจทำให้สารเคลือบละลายมาปนเปื้อนกับหน่อไม้

- เลือกซื้อที่มีฉลากถูกต้อง โดยต้องระบุสถานที่ผลิต เดือนปีที่ผลิต หรือวันเดือนปีที่หมดอายุ เลขสารบบอาหาร

(อ่านต่อหน้า 8)



# บก.แถลง

ใครจะนึกว่าแค่เป็นไข้หวัดใหญ่ก็ทำให้เสียชีวิตได้ง่าย ๆ ปัจจุบันมียาที่ใช้ในการรักษา มีวัคซีนสำหรับฉีดป้องกันไข้หวัดใหญ่ เวลาเป็นหวัดที่เรานอนพักไม่กี่วัน ก็ลุกไปทำงานได้แล้ว เราจึงค่อนข้างประมาท ไม่มีการเตรียมการป้องกันตัวเรา หรือเวลาเป็นไข้หวัดใหญ่ ก็ไม่ระวังที่จะดูแลไม่ให้กระจายไปติดคนอื่น

ถ้าเรามองย้อนไปในอดีต อาจจะทำให้เราเกิดความตระหนักและเห็นความสำคัญของการดูแลสุขภาพมากขึ้น ปี 2461 เกิดการระบาดของไข้หวัดใหญ่สเปน หรือ Spanish Flu เชื้อหรือไม่ว่ามีคนตายถึง 20- 50 ล้านคน พอมาในปี 2500 เกิดไข้หวัดใหญ่เอเซีย หรือ Asian Flu มีคนตายมากกว่าล้านคน และมาในปี 2511 เกิดไข้หวัดใหญ่ฮ่องกง หรือ Hong Kong Flu ก็มีคนตายถึง 700,000 คน จนล่าสุดที่กำลังเกิดที่ประเทศเม็กซิโกและแพร่ไปยังประเทศต่าง ๆ ก็ทำให้มีคนตายมากกว่าร้อยคนแล้ว เป็นไวรัสสายพันธุ์ H1N1 เช่นเดียวกับในหมูเคยเรียกกันในตอนแรกว่า “ไข้หวัดหมู” หรือ “Swine Flu” เล่นเอาเนื้อหมูขายไม่ได้ เพราะคนกลัวไม่กล้ากินหมู ไทยเราเลยเปลี่ยนชื่อเป็นไข้หวัดใหญ่สายพันธุ์ใหม่ 2009 ซะเลย

ที่เล่ามา ก็อยากให้ผู้อ่านได้ติดตามข่าวสารด้านสุขภาพ อยู่เสมอ และทำความเข้าใจที่ถูกต้อง จะได้รู้จักป้องกันตนเอง

และไม่ตื่นตระหนก ไม่ใช่แค่ได้ยินชื่อไข้หวัดหมู ก็เลิกกินเนื้อหมูแล้ว สำหรับการหลีกเลี่ยงไข้หวัดตัวใหม่นี้ ง่าย ๆ ก็อย่าเข้าไปในที่ที่มีการระบาด ใช้ผ้าปิดจมูก ล้างมือบ่อย ๆ และที่สำคัญกินอาหารที่มีประโยชน์ และหมั่นออกกำลังกายเป็นประจำ เพื่อให้ร่างกายแข็งแรง มีภูมิคุ้มกันโรคดี

เดือนนี้ก็จะเข้าหน้าฝนแล้ว สิ่งที่จะออกมาในช่วงหน้าฝนอย่างหนึ่งก็คือ หน่อไม้ การทำหน่อไม้ปิ้ง เขาก็จะทำกันในช่วงนี้ ที่ผ่านมามีคนได้รับสารพิษจากการกินหน่อไม้ปิ้งจำนวนมาก หากดูแลไม่ทัน หรือไม่ถูกต้อง ก็ทำให้เสียชีวิตได้ง่าย ๆ สารพิษที่ว่าคือ “โบทูลินัม” สร้างโดยเชื้อแบคทีเรีย ชื่อ คลอสตริเดียม โบทูลินัม (Clostridium botulinum) เป็นเชื้อที่สร้างสปอร์ และเจริญได้ดีในที่ปราศจากออกซิเจน ดังนั้น หน่อไม้ปิ้งที่ผ่านการผลิตไม่ดี สปอร์ของเชื้อตัวนี้อาจปนเปื้อนไปกับหน่อไม้ เมื่ออยู่ในปีที่ไม่มีอากาศก็จะเจริญเป็นตัวและสร้างสารพิษ เพื่อลดความเสี่ยงของสารพิษ อย. เลขออกมาตรการให้ผู้ผลิตหน่อไม้ปิ้งต้องปรับกรดให้ไม่เกิน 4.6 ซึ่งที่ความเป็นกรดขนาดนี้ไม่เหมาะต่อการเจริญของเชื้อ

เวลาเราซื้อหน่อไม้ปิ้ง ก็ต้องดูลวกว่าเป็นหน่อไม้ปิ้งที่ปรับกรดหรือไม่ มีเครื่องหมาย อย.หรือเปล่า ปิ้งสะอาด ไม่มีรอยไหม้ แต่อย่างว่า เวลาเขาขายกันที่ตลาด เขามักจะเทใส่กะละมังวางขาย เลยไม่รู้กันว่าหน่อไม้ปิ้งปรับกรดหรือไม่ เพื่อให้ปลอดภัย ให้เอาหน่อไม้มาต้มชะก่อน เพราะสารพิษ “โบทูลินัม” ไม่ทนต่อความร้อนครับ ง่าย ๆ ครับ “จะกินน้ำพริกให้ปลอดภัย ต้องต้มหน่อไม้ก่อนทุกครั้ง”

นิรัตน์ เตยสุวรรณ

## วัตถุประสงค์

เพื่อเป็นสื่อในการรายงานข่าวคราวความเคลื่อนไหวด้านการคุ้มครองผู้บริโภค ข่าวประชาสัมพันธ์ และข้อเท็จจริงในเรื่องผลิตภัณฑ์สุขภาพให้กับกลุ่มกิจกรรม และผู้เกี่ยวข้องในงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ

## เจ้าของ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

## ที่ปรึกษา

รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

## บรรณาธิการ

นายนิรัตน์ เตยสุวรรณ

## กองบรรณาธิการ

นางศุศิ เวชชพิพัฒน์ นายสุกกาญจน์ โกภัย  
นายบุญฤทธิ์ คงทอง นางสาวจิตรา เอื้อจิตร์บำรุง

นางสุนีย์ สุขแสนาน  
นายวิชรินทร์ เครือเนียม  
นางสาวนิตา เทียบโพธิ์  
นางสาวพัชราวี ศรีบุญเรือง  
นางสาวนันทิยา ฉวยทรัพย์

นางสาวจุฬาลักษณ์ นิพนธ์แก้ว  
นางสาวธิมาพันธ์ กุหลาบเพชรทอง  
นางสาวนระรัตน์ แสนสุข  
นางสาวนิตยพันธ์ จินดารัตน์  
นายทวชา เพชรบุญยัง

## สถานที่ติดต่อ

กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
กระทรวงสาธารณสุข อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000

โทรศัพท์ : 02590 7114, 02590 7117

โทรสาร : 0 2591 8474

e-mail address : [fidanews@fda.moph.go.th](mailto:fidanews@fda.moph.go.th)

## พิมพ์ที่

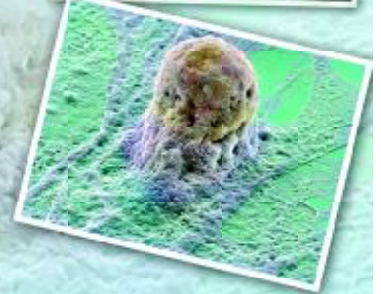
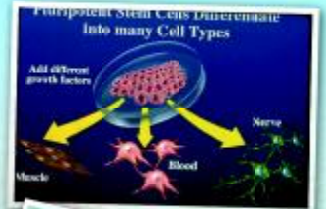
สำนักงานกิจการโรงพิมพ์ องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก



# อย. เข้ม! ไล่สเต็มเซลล์และ ผลิตภัณฑ์จากสเต็มเซลล์เป็นยา การผลิต นำเข้า โฆษณาต้องขออนุญาตก่อน หากฝ่าฝืนเจอโทษหนัก ถึงจำคุกปรับ



ปัจจุบันได้มีการนำสเต็มเซลล์ หรือเซลล์ต้นกำเนิดและผลิตภัณฑ์จากเซลล์ต้นกำเนิด มาใช้เพื่อการบำบัด บรรเทา หรือรักษาโรค หรือความเจ็บป่วยของมนุษย์อย่างมากมาย แต่ส่วนใหญ่ยังอยู่ในขั้นตอนการศึกษาวิจัย ประกอบกับผู้ประกอบการ ผู้ประกอบวิชาชีพเวชกรรม และนักวิชาการ ผู้ทำการศึกษาวิจัย ได้มีการดำเนินการที่แตกต่างกันจนอาจทำให้เกิดความไม่ปลอดภัยจากการใช้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าว อย. จึงได้ออกประกาศสำนักงาน ฯ เรื่อง การควบคุม กำกับ ดูแลยาที่เป็นผลิตภัณฑ์เซลล์ต้นกำเนิดและผลิตภัณฑ์จากเซลล์ต้นกำเนิด เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยในการใช้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวซึ่งยังอยู่ในระหว่างการศึกษาวิจัย ให้มีคุณภาพมาตรฐานตามหลักวิชาการ และจริยธรรม โดยยืนยันว่าสเต็มเซลล์และผลิตภัณฑ์จากสเต็มเซลล์ทุกชนิดที่มุ่งหมายสำหรับใช้ในการวินิจฉัย บำบัด บรรเทา รักษา หรือป้องกันโรคหรือความเจ็บป่วยของมนุษย์ หรือมุ่งหมายให้เกิดผลแก่สุขภาพ โครงสร้าง หรือการกระทำหน้าที่ใด ๆ ของร่างกายของมนุษย์ ให้จัดเป็นยาตามพระราชบัญญัติยา พ.ศ. 2510 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม



(อ่านต่อหน้า 8)

# อย. เตือนวัยโจ๋ อยากสวย แต่งสีผิวด้วยเบสิกเฮนน่า เสี่ยงอาการแพ้ขั้นรุนแรง

อย. เผย กรณีของวัยรุ่นที่นิยมตกแต่งสีผิวด้วยลวดลายต่าง ๆ เพื่อความสวยงาม โดยใช้เฮนน่า (Henna) ซึ่งเป็นพืชชนิดหนึ่งที่ใช้สีน้ำตาล ส้ม ซึ่งใช้ได้ทั้งแต่งผิวหรือย้อมผมแต่ขณะนี้พบว่ามีการลักลอบเติม p-phenylenediamine (PPD) ลงในเฮนน่า เพื่อให้มีสีเข้มขึ้น และสีติดทนนาน โดยเรียกกันว่า Black Henna หรือ Blue Henna ซึ่งสารดังกล่าวจัดเป็นสารเคมีที่มีความเสี่ยงสูง อาจก่อให้เกิดอาการแพ้ได้ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กำหนดให้ใช้สาร PPD ได้เฉพาะในผลิตภัณฑ์ย้อมผมเท่านั้น ซึ่งอัตราส่วนสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้คือ 6% นอกจากนี้ที่ผลึกของผลิตภัณฑ์จะต้องแสดงคำเตือนตามที่กฎหมายกำหนดอย่างเคร่งครัด ซึ่งเน้นว่า สารนี้มีฤทธิ์ระคายเคืองผิวหนังและก่อให้เกิดอาการแพ้ได้ เช่น เกิดเป็นผื่นแดง ผื่นสัมผัส คัน ผื่นแห้งแตก จะต้องทดสอบอาการแพ้ก่อนใช้ และที่สำคัญคือ ห้ามนำไปย้อมขนคิ้วหรือขนตาเด็ดขาด เพราะหาก

เข้าตาอาจเป็นอันตรายถึงขั้นตาบอดได้ หากพบเฮนน่าที่มีสีเข้ม ดำ อ้างว่าสีติดผิวดูได้นาน 1-3 สัปดาห์ ให้สันนิษฐานได้ว่าอาจมีส่วนผสมของ PPD อย่างชื้อ อย่าใช้โดยเด็ดขาด

อย. ขอเตือนประชาชนโดยเฉพาะวัยรุ่นว่า การแต่งแต้มผิวด้วยสีสันทันต่าง ๆ เป็นเรื่องของแฟชั่น ควรเลือกใช้ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางที่ระบุให้ใช้กับผิวหนัง อย่างน้ำผลิตภัณฑ์ที่ฉลากระบุให้ใช้กับเส้นผมมาใช้กับผิวกาย เพราะอาจเกิดอันตราย โดยเฉพาะเบสิกเฮนน่า หรือบลูเฮนน่า ควรหลีกเลี่ยง เพราะพบว่ามีสาร PPD ผสมอยู่ด้วย เสี่ยงต่อการแพ้ หากผู้บริโภคพบผลิตภัณฑ์ต้องสงสัยว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์อันตราย ขอให้แจ้งสายด่วน อย. 1556 เพื่อ อย. ได้ดำเนินการตรวจสอบข้อเท็จจริงต่อไป







# “อร่อยนี้กับ...หน่อไม้บิ๊บ”

หากใครที่กำลังคิดว่าจะนำหน่อไม้บิ๊บมารับประทานเป็นเครื่องเคียงกับน้ำพริก โดยไม่ได้นำไปผ่านความร้อนที่เพียงพอแล้วละก็ **โปรดหยุดคิดสักนิด** แล้วหันมาฟังทางนี้ ถึงแม้ว่าเจ้าหน่อไม้บิ๊บจะเป็นเมนูอาหารที่แสนจะอร่อย แต่เพื่อความปลอดภัยในการบริโภค ผู้บริโภคควรปฏิบัติดังนี้



- ต้องเลือกซื้อหน่อไม้บิ๊บที่มีการปรับกรดแล้วเท่านั้น ซึ่งจะมีรสเปรี้ยวบ้าง
- หากซื้อหน่อไม้บิ๊บที่ร้านค้าปลีก ให้สังเกตป้ายรับรอง “ร้านนี้จำหน่ายหน่อไม้บิ๊บปรับกรด”
- ที่สำคัญก่อนบริโภคทุกครั้งให้ต้มในน้ำเดือดนาน 20-30 นาที แล้วเทน้ำต้มทิ้ง เพื่อความปลอดภัยในการบริโภค และยังช่วยลดความเปรี้ยวของหน่อไม้

## สำหรับผู้ผลิต

- ต้องดำเนินการผลิตหน่อไม้บิ๊บแบบปรับกรดเท่านั้น ซึ่งมีค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ไม่เกิน 4.6 และต้องขออนุญาตขึ้นทะเบียนตำรับอาหารกับ ออย.
- ต้องมีกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ GMP และต้องขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร

## สำหรับผู้จำหน่าย

- ต้องเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมาย ออย.
- ต้องเลือกซื้อหน่อไม้บิ๊บที่มีฉลากถูกต้อง ระบุชื่อสถานที่ผลิต เดือนปีที่ผลิต หรือวันเดือนปีที่หมดอายุ
- ภาชนะบรรจุต้องเป็นบิ๊บใหม่ ไม่มีรอยบัดกรีฝา ตัวบิ๊บไม่มีรอยบุบ บวม ร้าว
- ไม่ควรซื้อหน่อไม้บิ๊บที่มีกลิ่นบิ๊บค้ำจากการถูกเผาไหม้โดยตรง เพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของโลหะหนักจากภาชนะบรรจุได้



**เพียงแค่นี้... ไม่ว่าจะเป็เมนูไหน คุณก็สามารถอร่อยได้อย่างปลอดภัยกับหน่อไม้บิ๊บแล้ว**

ร้องเรียน แจ้งเบาะแส สอบถามข้อมูลผลิตภัณฑ์สุขภาพ (อาหาร ยา เครื่องสำอาง เครื่องมือแพทย์ วัตถุอันตรายที่ใช้ในบ้านเรือน) ได้ที่

• สายด่วน ออย. **1556** • อีเมล: [complain@fda.moph.go.th](mailto:complain@fda.moph.go.th)  
**4** หรือที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (ออย.)

ตู้ ปณ. 52 ปณจ. บนบุรี 11000



คุ้มครอง ห่วงใย ใส่ใจคุณภาพ  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา



# “มุม อย.น้อย”



สุชาดา ถนอมชู



มุม อย. น้อย ฉบับนี้ มีกิจกรรมที่น่าสนใจมาเล่าสู่กันฟัง เช่นเคย นั่นก็คือ การประชุมทำความเข้าใจ/เตรียมความพร้อม การประกวดโครงการและการทำกิจกรรม อย. น้อย ปี 2552 จัดขึ้น ณ โรงแรมเจ้าพระยาปาร์ก ในวันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2552 ผู้เข้าประชุมมาจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) ผู้แทนสำนักบริหารงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน (สช.) ผู้แทนสำนักการศึกษา กรุงเทพมหานคร และในที่ประชุมได้มีการหารือแนวทางการประกวด อย. น้อย ปี 2552 โดยปีนี้รางวัลการประกวดจะแบ่งเป็น 6 รางวัล ได้แก่

1. รางวัลดีเด่นด้านการทำกิจกรรม อย. น้อย ต่อเนื่อง
2. รางวัลดีเด่นด้าน โครงการแก้ไขปัญหาสุขภาพ
3. รางวัลดีเด่นด้านการทำกิจกรรมดีเด่นกับโรงเรียน

เครือข่ายและชุมชน

4. รางวัลดีเด่นด้านนวัตกรรม
5. รางวัลดีเด่นด้านพัฒนาการดีเด่น
6. รางวัลด้านการนำเสนอผลงาน

## วิธีการตัดสิน

1. กรรมการตัดสินทั้ง 5 ภาค จะเป็นกรรมการชุดเดียวกัน
2. การตัดสินระดับภาค กรรมการจะให้คะแนนจากการนำเสนอผลงานของนักเรียน อย. น้อย ตัดสินหาผู้ชนะเลิศด้านต่าง ๆ จำนวน 6 ด้าน เป็นผู้ชนะเลิศรางวัล อย. น้อย ดีเด่นด้านต่าง ๆ

3. การตัดสินระดับประเทศ

31 รางวัลชนะเลิศระดับประเทศ ข้อ 1, 2 และ 3 จะมีการการ 3 ชุด (ตัดสินชุดละ 1 รางวัล) ไปตรวจเยี่ยมโรงเรียนที่ชนะเลิศระดับภาค และทำการตัดสินหาผู้ชนะเลิศระดับประเทศ

32 รางวัลชนะเลิศระดับประเทศ ข้อ 4, 5 และ 6 เนื่องจากกรรมการให้คะแนนทั้ง 5 ภาค เป็นชุดเดียวกัน และมีข้อจำกัดด้านเวลาและงบประมาณ กรรมการจึงใช้วิธีการเปรียบเทียบ การนำเสนอของผู้ชนะเลิศแต่ละภาค และตัดสินหาผู้ชนะเลิศระดับประเทศเลย โดยไม่ลงตรวจเยี่ยมโรงเรียน

## การประกวดแบ่งเป็น 3 ระดับ

1. ระดับจังหวัด : จังหวัดจัดประกวด หรือ คัดเลือกโรงเรียน 1 โรงเรียน เข้าร่วมประกวดระดับภาค
2. ระดับภาค : อย. เป็นผู้ดำเนินการจัดประกวดในระดับภาค
  - ภาคเหนือ** วันที่ 3 สิงหาคม 2552 ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว จังหวัดเชียงใหม่
  - ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ** วันที่ 5 สิงหาคม 2552 ณ โรงแรมโฆษะ จังหวัดขอนแก่น
  - กรุงเทพฯ** วันที่ 7 สิงหาคม 2552 ณ ห้องประชุมชั้น 6 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จังหวัดนนทบุรี
  - ภาคกลาง** วันที่ 10-11 สิงหาคม 2552 ณ โรงแรมเจ้าพระยาปาร์ก กรุงเทพฯ
  - ภาคใต้** วันที่ 14 สิงหาคม 2552 ณ โรงแรมโนโวเทล-เซ็นทรัล สุคนธา หาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

## หมายเหตุ

1. วัน เวลา สถานที่ อาจมีการปรับเปลี่ยน แต่อยู่ในระหว่างวันที่ 3- 21 สิงหาคม 2552

2. การนำเสนอผลงานให้นักเรียน อย. น้อย เป็นผู้นำเสนอได้ไม่เกิน 5 คน เวลาในการนำเสนอ 12 นาที กรรมการซักถาม 5 นาที

3. ระดับประเทศ : กรรมการลงพื้นที่จริงในโรงเรียนที่เข้ารอบระหว่างวันที่ 24- 28 สิงหาคม 2552

4. การทำกิจกรรมที่กรุงเทพฯ : ระหว่างวันที่ 2- 5 กันยายน 2552 สถานที่พัก ณ โรงแรมเจ้าพระยาปาร์ก กรุงเทพฯ

สามารถเข้าไปดูรายละเอียดโครงการประกวด อย. น้อย ได้ที่ [www.fda.moph.go.th/youngfda/](http://www.fda.moph.go.th/youngfda/) และหากมีข้อสงสัย สอบถามเพิ่มเติมได้ที่ นายสุภกาญจน์ โภคัย และ น.ส.สุชาดา ถนอมชู กลุ่มพัฒนาพฤติกรรมกรรมการบริโภค 1 กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค โทรศัพท์ 0 2590 7122 โทรสาร 02591 8472

ในฉบับต่อไปถ้ามีกิจกรรมดี ๆ ที่น่าสนใจ จะมาประชาสัมพันธ์ให้สมาชิก มุม อย. น้อย ให้ได้ทราบข่าวสารความคืบหน้าของกิจกรรม อย. น้อย ต่อไป





# อันตรายแฝงจากอาหาร ที่ใช้ไขมันทอดซ้ำ



จากกระแสความนิยมที่ผู้บริโภคนิยมรับประทานอาหารประเภททอด ทั้งที่ทอดขายตามแผงลอย รถเข็น หรือแม้แต่ร้านอาหารต่าง ๆ เช่น ไก่ทอด มันทอด ลูกชิ้นทอด ปาท่องโก๋ ทอดมัน ฯลฯ โดยไม่มีการเปลี่ยนน้ำมัน ที่ใช้ทอดจนกว่าน้ำมันจะดำ จากรายงานการวิจัยพบว่าน้ำมันที่ผ่านการทอดซ้ำ หลาย ๆ ครั้งนั้น จะมีคุณภาพที่เสื่อมลง ที่สำคัญจะเกิดสารโพลาร์คอมพาวด์ ที่สามารถสะสมในร่างกาย และส่งผลกระทบต่อการทำงานของเซลล์ได้ จากการทดลองพบว่าสารที่เกิดจากการเสื่อมสลายของน้ำมันจากการทอด เป็นสารก่อกลายพันธุ์ ที่ทำให้เกิดมะเร็งผิวหนังในสัตว์ทดลองได้ ดังนั้น ทุกครั้งที่ทอดอาหารจึงไม่ควรใช้น้ำมันทอดซ้ำเกิน 2 ครั้ง และควรเลือกใช้ น้ำมันปาล์มในการทอดอาหารที่ใช้ความร้อนสูง เพราะมีความคงตัวสูงมากกว่า น้ำมันถั่วเหลือง และหากต้องการจะใช้ซ้ำ ต้องขจัดเศษตะกอนหรือเศษอาหาร ออกให้หมดก่อน และเก็บไว้ในภาชนะที่มีฝาปิด เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้โดนอากาศ ที่สำคัญไม่ควรเห็นแก่ความประหยัด โดยซื้อน้ำมันที่ผ่านการใช้แล้วมาทอดต่อ เด็ดขาด เพราะได้ไม่คุ้มเสีย และหากเห็นว่าร้านไหนมีการใช้น้ำมันทอดที่มี สีเข้มมาก และมีลักษณะเหนียวข้น หรือเวลาทอดแล้วเกิดควัน และมีฟอง ในน้ำมันมาก ก็ควรเลี่ยงอย่าซื้ออาหารทอดนั้นมากินจะดีที่สุดค่ะ



www.oryor.com

นี่ๆ ตุ๊กแกเอ๋ยร้านนี้มีสุวรรตนะ เส้นผ่านสิเฮงซวี ผักก็ล้างสะอาด ตัวลิสงกับพริกป่นก็ใส่ของใหม่ แถมหม้อทอดก็พร้อมใช้ได้มาตามฐาน ไม่ใส่สารตะกั่วพิษปนอีก...อย่างนี้ ใครกินก็ปลอดภัย

ร้านเขาปลอดภัย แต่แกตั้งราคาขาย เพราะลุงลวกนะ ฮือ!

อ้อๆ คีอๆ

กินข้าวเอ๋ยให้ปลอดภัย เส้นต้องได้จากธรรมชาติ สีเฮงซวี ผักสะอาด ตัวลิสงกับพริกป่นใหม่ ทิ้งให้แห้ง ไม่ใส่สารตะกั่ว

ใส่ใจสักนิดเพื่อสุขภาพ กับ อ้อย, ตอน " กล้วยเตี๋ยวะปลอชตมัย! ตำซู้ชักเสีชกกิน "

Food Good

TP





# กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคฉบับใหม่ : ร้านยาห้ามแบ่งบรรจุยาจริงหรือ ? (ตอนที่ 2)

ภก.ทรงศักดิ์ วิมลกิตติพงศ์

สำนักงานโครงการพัฒนาร้านยา กองควบคุมยา



ต่อเนื่องจากตอนที่แล้ว การแบ่งบรรจุยา อาจอาจเข้าข่าย เป็นการผลิตตามมาตรา 4 ของ พ.ร.บ.ความรับผิดชอบต่อความเสียหาย ที่เกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 แนวทางในการป้องกัน ความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นจึงมีความสำคัญมากกว่าการแก้ไข เนื่องจากว่าหากเกิดเป็นคดีความขึ้นมาแล้ว ไม่เพียงต้องเสียเงิน และเวลาที่ใช้ในการต่อสู้คดีความ แต่หาก “ชื่อเสียง” ที่เสียไปนั้น เป็นสิ่งที่สำคัญมากกว่า ความเชื่อมั่นของผู้ป่วยต่อร้านยาที่ลดลง ทำให้ยากที่จะยืนหยัดในวิชาชีพนี้ต่อไป และยากยิ่งกว่าที่จะ กอบกู้กลับคืนมา

## ในกรณีของการแบ่งบรรจุนั้นความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น ได้แก่

- การแพ้ยาของผู้ป่วย ที่อาจเกิดได้จากใช้ถาดนับยา หรือซองตักยา ที่ปนเปื้อน ผงยาที่ผู้ป่วยแพ้ ซึ่งหากผู้ป่วยเกิดอาการแพ้ชนิดรุนแรง (Anaphylactic shock) ก็อาจ เสียชีวิตได้

- ยาเสื่อมสภาพก่อนวันหมดอายุ เนื่องจากเมื่อมีการเปิดขวดแล้ว อากาศที่ เข้า-ออก เวลาที่เปิด-ปิดขวด หรือความชื้น แสง ล้วนแต่เป็นสิ่งที่เร่งให้ยาเสื่อมสภาพ ไปก่อนวันหมดอายุข้างขวดยา

- การจ่ายยาที่หมดอายุแล้วให้แก่ผู้ป่วย โดยเฉพาะร้านยาที่มีการสต็อกยา คราวละมาก ๆ หรือ ไม่มีการจัดระบบจัดยาที่ดีทำให้มียาหมดอายุบนชั้นวางจำหน่าย

- ซองบรรจุยาที่ให้รายละเอียดไม่ครบถ้วน ชัดเจน อาจทำให้ผู้ป่วยเข้าใจผิดขนาด ผิดวิธี จนอาจเกิดอันตรายได้ เป็นต้น

เหล่านี้ล้วนเป็นความเสี่ยงทั้งสิ้น และเป็นเพียงตัวอย่างหนึ่งเท่านั้น อย่างไรก็ตาม มีร้านยาจำนวนมากไม่น้อยที่มองเห็น สิ่งเหล่านี้เป็นสิ่ง ไกลตัว แต่หากเกิดเป็นคดีตัวอย่างขึ้น เช่น คดีฟ้องร้องแพทย์ เมื่อนั้นจะมีคดีฟ้องร้องอื่น ๆ ตามมาอีกมาก



ในเบื้องต้นนี้คงสรุปได้ว่าไม่มีกฎหมายห้ามการแบ่งบรรจุยา ในร้านยา แต่หากการแบ่งบรรจุยาของร้านยาก่อให้เกิดความเสียหาย ต่อผู้ป่วย เมื่อนั้นร้านยาก็จะต้องรับผิดชอบ และนำหลักฐานเข้ามา พิสูจน์เพื่อแก้ต่างในคดี และในตอนนั้นเองร้านยาก็จะเห็นถึง ความสำคัญของ “ระบบคุณภาพ” ซึ่งตั้งอยู่บนหลักของการบริหาร ความเสี่ยง (Risk management) และจัดการกับความเสี่ยงนั้น อย่างเหมาะสม

เราจะรอให้ว้าวหายแล้วล้อมคอก หรือล้อมคอกก่อนว้าวหายดี!....

(ต่อจากหน้า 1)

ในกรอบเครื่องหมาย อย. และมีสติ๊กเกอร์ระบุว่าเป็นหน่อไม้ปืบ  
ปรับกรดที่ผ่านการตรวจสอบจาก อย. หรือจากสำนักงาน  
สาธารณสุขจังหวัดแล้ว

### วิธีการเตรียมก่อนการรับประทานหน่อไม้ปืบ

- หน่อไม้ปืบทั่วไป ให้ต้มในน้ำเดือดอย่างน้อย  
20 - 30 นาที

- หน่อไม้ปืบปรับกรด ให้ต้มในน้ำเดือดอย่างน้อย  
15 - 20 นาที เทน้ำทิ้ง และต้มอีกครั้งเพื่อลดความเปรี้ยวของ  
หน่อไม้

สารพิษที่ผลิตโดยเชื้อคลอสตริเดียม โบทูลินัม  
เป็นสารที่ไม่ทนความร้อน ดังนั้น หากจะบริโภคหน่อไม้ปืบ  
ให้สบายใจและปลอดภัย ต้องต้มก่อนบริโภคเสมอ ส่วนหน่อไม้สด  
ที่วางขายโดยธรรมชาติปลอดภัยจากสารพิษตัวนี้อยู่แล้ว  
แต่อย่างไรก็ต้องปรุงให้สุกเพื่อความปลอดภัย

(ต่อจากหน้า 3)

ดังนั้น จะต้องขออนุญาตผลิต/นำเข้ายาแผนปัจจุบัน และ  
ขึ้นทะเบียนตำรับยา โดยสถานที่ผลิตต้องได้มาตรฐานตามหลักเกณฑ์  
และวิธีการในการผลิตยาแผนปัจจุบัน กรณีการใช้สเต็มเซลล์  
หรือผลิตภัณฑ์จากสเต็มเซลล์ที่อยู่ในระหว่างการศึกษาวิจัย  
เช่น การรักษาผู้ป่วยโรคหัวใจ โรคมะเร็ง โรคอัมพาต เป็นต้น  
ต้องขออนุญาตจากอย. เช่นกัน โดยมีหนังสือแสดงว่าผ่านการรับรอง  
หรือ อนุมัติจากคณะกรรมการพิจารณาการศึกษาวิจัยในคน  
(Ethical Review Committee for Research in Human Subjects)  
และคณะกรรมการทางวิชาการ (Scientific Committee) ประกอบ  
การพิจารณาอนุญาต

ทั้งนี้ ผู้ที่มีได้ขออนุญาตผลิต ขาย นำหรือส่งเข้ามาใน  
ราชอาณาจักร รวมทั้งมิได้นำผลิตภัณฑ์มาขึ้นทะเบียนตำรับ หรือ  
มิได้ขออนุญาตโฆษณา ถือเป็นกระทำความผิดพระราชบัญญัติยา  
พ.ศ. 2510 และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม มีโทษจำคุก หรือปรับ  
หรือทั้งจำทั้งปรับ

## วิสัยทัศน์

### สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

“เป็นผู้นำในการพัฒนาสังคมฐานความรู้ด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพอย่างตงั่งยืน”

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

www.fda.moph.go.th

FDA NEWS

ปีที่ 5 ฉบับที่ 5 พฤษภาคม 2552



# ข่าวอย.

ใช้ในราชการสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ชำระค่าฝากส่งเป็นรายเดือน  
ใบอนุญาตที่ 9252  
ปณ.กระทรวงสาธารณสุข

● กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค ● สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ● กระทรวงสาธารณสุข

### สถานที่ติดต่อ

กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

อาคาร 500 จิตเวชบldg ชั้น 11000

โทรศัพท์ : C 2590 7114 , O 2590 7117 โทรสาร : O 2591 8474

e-mail address : foanews@fda.moph.go.th