



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข

ออย. มุ่งเน้นพัฒนาคุณภาพเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน
จัดทำคู่มือการผลิต อบรม และลงพื้นที่สร้างความเข้าใจ
เกลือบริโภคมีคุณภาพ 100%

ออย. Report

ปีที่ 6 ฉบับที่ 67 ประจำเดือนเมษายน 2558

องค์กรที่เป็นเลิศด้านการคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อให้ผลิตภัณฑ์สุขภาพมีคุณภาพปลอดภัย ผู้บริโภคมั่นใจ
ผู้ประกอบการไทยก้าวไกลสู่สากล

ISSN 2286-9093

www.oryor.com



ว่า

วันที่ 2 เมษายน 2558 ครบรอบวันพระราชสมภพ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี พระชนมายุครบ 60 พรรษา สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ดำเนินการแก้ไขปัญหาโรคขาดสารไอโอดีนเพื่อสนองพระราชดำริที่พระองค์ท่านทรงเป็นห่วงพสกนิกรชาวไทย โดยการออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เกลือบริโภค ในปี พ.ศ. 2554 กำหนดมาตรฐานปริมาณสารไอโอดีนในเกลือบริโภค และพัฒนาผู้ผลิตเกลือรายย่อย ทั้งขนาดกลางและขนาดเล็ก ด้วยการให้ความรู้ในการผลิตและสนับสนุนเครื่องผสมไอโอดีนในเกลือ จำนวน 100 เครื่อง โดยดำเนินมาอย่างต่อเนื่อง จนปัจจุบันเกลือบริโภคที่ผลิตจากสถานที่ที่ขออนุญาตผลิตถูกต้อง มีคุณภาพ ปริมาณไอโอดีนเป็นไปตามกฎหมาย ประชาชนได้รับไอโอดีนจากเกลือซึ่งเป็นแหล่งอาหารราคาถูกและเป็นแหล่งตั้งต้นของอาหารรสเค็มอีกหลากหลาย เช่น ซีอิ๊ว เต้าเจี้ยว น้ำปลา อย่างทั่วถึง เราจึงพบผู้ป่วยขาดสารไอโอดีนน้อยลงเรื่อย ๆ นับเป็นอีกหนึ่งผลงานที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาดำเนินการบรรลุผลสำเร็จในการดูแลสุขภาพพี่น้องประชาชน อันเนื่องมาจากพระราชดำริข้างต้น



ขอพระองค์ทรงพระเจริญ ด้วยเกล้าด้วยกระหม่อม ขอเดชะ

ข้าพระพุทธเจ้า กอง บก. วารสาร อย. Report

ข้าราชการและเจ้าหน้าที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ภาพปกหน้าจาก www.photoontour.com

03 Hot Issue

อย. มุ่งเน้นพัฒนาคุณภาพเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน จัดทำคู่มือการผลิต อบรม และลงพื้นที่สร้างความมั่นใจ เกลือบริโภคมีคุณภาพ 100%

04 สุขภาพดี ด้วยผลิตภัณฑ์สุขภาพ

เคล็ดลับ 5 ดู...ซื้ออาหารปลอดภัย

05 อย.ออนไลน์

Infographic ข้อมูลความรู้รูปแบบใหม่ ที่น่าสนใจใน oryor.com

06 กินเป็น ใช้เป็น

ภัยแฝงจากอาหารปนเปื้อนสารบอแรกซ์ (สารปนเปื้อนในอาหาร ตอนที่ 3)

08 เก็บข่าว...เล่าเรื่อง

ข่าวฮอต ข่าวเด่น ในแวดวงอาหารและยา

09 Q&A ถามมา-ตอบไป

มาทำความรู้จัก "ปลาปักเป้า" กันเถอะ

10 รอบรู้เรื่องยา

"ยาก่อนอาหาร" "ยาหลังอาหาร" ใช้อย่างไร ให้เหมาะสม ?

12 เกร็ดเล็กน่ารู้

รู้กันความอร่อย "พิซซ่า"

13 มุมเครื่อง่าย

เรื่องเล่าจากเครื่อง่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2558 (7)

15 อย.แอ็คชั่น

ภาพกิจกรรมของ อย.

วัตถุประสงค์ อย. Report

1. เพื่อเผยแพร่ความรู้ข่าวสารและการดำเนินงานต่าง ๆ ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
 2. เพื่อเผยแพร่กิจกรรมความเคลื่อนไหว รวมทั้งผลงานเด่นเกี่ยวกับงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ
 3. เพื่อเป็นสื่อกลางให้แก่เครือข่ายงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในการถ่ายทอดประสบการณ์ และการดำเนินงาน
 4. เพื่อเผยแพร่สาระน่ารู้ รวมถึงแง่คิดที่น่าสนใจ
- เจ้าของ
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ที่ปรึกษา

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา
รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บรรณาธิการ

ภก.วีระชัย นวลชัย ผู้อำนวยการกองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค

กองบรรณาธิการ

นางสาวจิตรา เอื้อจิตรบำรุง นางสุสติ เวชพิพัฒน์
ภก.ศุภกาญจน์ โกศัย ภญ.ศิริกุล อำพนธ์
นายบุญทิพย์ คงทอง นางสาวนีย์ สุขแสนนาน
นายวัชรินทร์ เครือเนียม นางสาวนิตา เทียบโพธิ์
นายวิษณุ โรจน์เรืองโร นางสาวสุภาภา วิทยมูมุดิ

กองพิมพ์

นางสาวพณิศา กิตติเงิน นางสาวจุฬาลักษณ์ นิพนธ์แก้ว
นางสาวปณิศา โอฬารเวช นางสาวนระรัตน์ แสนสุข
นางสาวอรพรรณ คุณาสกุลเลิศ นางสาวนันทยา ถวายทรัพย์
นายทวชา เพชรบุญยัง

สถานที่ติดต่อ

กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
โทรศัพท์ : 0 2590 7114, 0 2590 7117 โทรสาร : 0 2591 8474
e-mail address : oryor@fda.moph.go.th

พิมพ์ที่

สำนักงานกิจการโรงพิมพ์ องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก

อย. มุ่งเน้นพัฒนาคุณภาพเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน จัดทำคู่มือการผลิต อบรม และลงพื้นที่สร้างความมั่นใจเกลือบริโภคมีคุณภาพ 100%



ลงพื้นที่ จ.เชียงใหม่ มกราคม 2558



จัดอบรมการพัฒนาการจัดทำระบบประกันคุณภาพและควบคุมคุณภาพการผลิตเกลือบริโภคฯ จ.เชียงใหม่ ธันวาคม 2557



จัดอบรมการพัฒนาการจัดทำระบบประกันคุณภาพและควบคุมคุณภาพการผลิตเกลือบริโภคฯ จ.ขอนแก่น พฤศจิกายน 2557



จัดอบรมการพัฒนาการจัดทำระบบประกันคุณภาพและควบคุมคุณภาพการผลิตเกลือบริโภคฯ กรุงเทพฯ ธันวาคม 2557



ลงพื้นที่ จ.มหาสารคาม พฤศจิกายน 2557

จากพระราชดำริของ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี “เรื่อง การขาดสารไอโอดีน เหตุที่ข้าพเจ้าสนใจเรื่องนี้เพราะแต่ก่อนเคยเห็นคนมีก้อนโต ๆ ที่คอมากมายทั้งหมู่บ้าน วันหนึ่งฟังวิทยุ มีบทความของกระทรวงสาธารณสุข บอกว่า ถ้าขาดไอโอดีน จะทำให้เป็นโรคเอ๋อได้...” และเพื่อเทิดพระเกียรติ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ในโอกาสทรงเจริญพระชนมายุครบ 60 พรรษา 2 เมษายน 2558 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้ดำเนินการแก้ไข ปัญหาโรคขาดสารไอโอดีนอย่างต่อเนื่อง โดยในปี พ.ศ.2554 ได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เกลือบริโภค กำหนดให้มีปริมาณสารไอโอดีนไม่น้อยกว่า 20 มก./กก. และไม่เกิน 40 มก./กก. พร้อมทั้งสนับสนุนเครื่องผสมเกลือบริโภคให้กับผู้ประกอบการ

ขนาดเล็กและขนาดกลาง จำนวน 100 เครื่อง ในปี พ.ศ.2556 เพื่อช่วยพัฒนาการผลิต เกลือบริโภคให้มีคุณภาพยิ่งขึ้น โดยผู้ประกอบการที่ได้รับการติดตั้งเครื่องผสม มีกำลังการผลิตเกลือบริโภค 84,519 ตัน/ปี คิดเป็นร้อยละ 56.35 ของกำลังการผลิต เกลือบริโภคของผู้ประกอบการขนาดเล็ก และขนาดกลาง พร้อมทั้งอบรมการผลิต



เคล็ดลับ 5 ดู...ซื้ออาหารปลอดภัย

อากาศร้อน ๆ แบบนี้ ผลิตภัณฑ์น้ำดื่ม น้ำแข็ง และไอศกรีม คงเป็นที่ชื่นชอบของใครหลายคน แต่ต้องระวังกันให้ดีๆ เพราะหากเลือกไม่ดี เสี่ยงต่อโรคอุจจาระร่วงได้ค่ะ วันนี้มีเคล็ดลับ 5 ดู สำหรับเลือกซื้ออาหารให้ปลอดภัย



1. ดูฉลาก น้ำแข็งหลอดควรสังเกตรายละเอียดบนฉลาก ดูเครื่องหมาย ออย. พร้อมเลขสารบบอาหาร 13 หลัก วันเดือนปีผลิต หรือวันหมดอายุ ชื่อผลิตภัณฑ์ ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต และข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน

2. ดูลักษณะ ไม่ว่าจะป็นน้ำหรือไอศกรีม ต้องสะอาด ไม่มีสี กลิ่น รส ผิดปกติ และไม่เหลว หรือมีลักษณะเหมือนเคยละลายมาแล้ว

3. ดูภาชนะบรรจุ ควรเลือกเครื่องดื่มบรรจุในภาชนะที่สะอาดและปิดสนิท ไม่รั่วซึม หรือมีรอยสกปรก และไม่มีร่องรอยการเปิดใช้ ลักษณะของน้ำต้องใสสะอาด ไม่มีตะกอน ไม่มีสี กลิ่น หรือรสที่ผิดปกติ

4. ดูการเก็บรักษา สำหรับน้ำแข็งหลอดตากขายตามร้านค้า ควรสังเกตสถานที่เก็บน้ำแข็งว่า อยู่ในที่สะอาดเหมาะสมหรือไม่ เก็บน้ำแข็งปนกับอาหารประเภทอื่น

5. ดูผู้ขาย สังเกตสุขลักษณะของผู้ขาย ไม่ว่าจะป็น เล็บมือ การแต่งกาย ต้องสะอาดด้วย

...ซื้ออาหารให้ปลอดภัย อย่าลืมใช้เคล็ดลับ 5 ดู...



Infographic ข้อมูลความรู้รูปแบบใหม่ ที่น่าสนใจในเว็บไซต์ [oryor.com](http://www.oryor.com)

เชิญชมได้ ได้ที่ <http://www.oryor.com>
แล้วคลิกเลือกที่เมนู Print Media
ตามด้วย Infographic ได้เลย



เว็บไซต์ [oryor.com](http://www.oryor.com) เว็บไซต์ของคนรักสุขภาพ กับหลากหลายข้อมูลความรู้ที่น่าสนใจ เว็บไซต์เรามี Infographic รวบรวมแล้ว
เกือบ 100 เรื่อง และเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ เพราะมีแผนการจัดทำขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยทุกภาพจะสอดแทรกองค์ความรู้เกี่ยวกับการ
บริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพไว้ อ่านง่าย เข้าใจง่าย ที่สำคัญสีสันสดใส สบายตา

ตัวอย่าง Infographic ที่รวบรวมไว้



ขอเชิญชมได้ ได้ที่ <http://www.oryor.com> แล้วคลิกเลือก
ที่เมนู Print Media ตามด้วย
Infographic ได้เลย 





ภัยแฝงจากอาหารปนเปื้อนสารบอแรกซ์ (สารปนเปื้อนในอาหาร ตอนที่ 3)

“

กระทรวงสาธารณสุขได้ออกประกาศห้ามใช้ในอาหาร โดยให้ถือว่า อาหารที่มีส่วนผสมของสารบอแรกซ์ปนเปื้อนอยู่นั้น เป็นอาหารที่ไม่บริสุทธิ์ เนื่องจากอาจก่อให้เกิดอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพของผู้บริโภคได้ ทั้งนี้ ผู้ผลิตหรือจำหน่ายอาหารที่ปนเปื้อนสารบอแรกซ์ ถือเป็นการฝ่าฝืนตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 โดยให้ถือว่า การการผลิตหรือจำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์ มีโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

”

มาถึงสารปนเปื้อนในอาหารที่มีชื่อว่า “สารบอแรกซ์” อีกหนึ่งสารปนเปื้อนที่พบว่านำมาผสมอาหารในปริมาณสูง ซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพ และอาจก่อให้เกิดโรคร้ายแรงต่อผู้บริโภคได้ ถ้าเป็นเช่นนั้น... เราควรทำความรู้จัก “สารบอแรกซ์” ให้มากยิ่งขึ้น



สารบอแรกซ์ เป็นสารอนินทรีย์ที่มีชื่อทางเคมีว่า โซเดียม เตตราบอเรต (Sodium tetraborate) แต่คนทั่วไปจะรู้จักกันในชื่อ น้ำประสานทอง ผงกรอบ ผงเนื้อมัน ผงกันบูด สารขาวดอก และเม่งแซ หรือเพ่งแซ โดยทั่วไปสารบอแรกซ์จะถูกนำไปใช้ในอุตสาหกรรมหลายชนิด เช่น อุตสาหกรรมทำแก้ว ชุบและเคลือบ



โลหะ รวมทั้งใช้ในเครื่องสำอางเพื่อเป็นสารยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อราในแป้งทาตัว เป็นต้น

ปัจจุบันผู้ผลิตอาหารและผู้ประกอบการบางรายได้ลักลอบนำสารบอแรกซ์มาใช้ผสมอาหาร เช่น เนื้อบด หมูบด ลูกชิ้น หมูยอ อาหารชุบแป้งทอด พวกก๊วยทอด มันทอด ผัก/ผลไม้ดอง หรืออาหารหวานอย่าง ทับทิมกรอบ วุ้น เพื่อทำให้อาหารมีความเหนียว หรือกรอบกรอบ คงตัวได้นาน และไม่บูดเสียง่าย นอกจากนี้ยังพบว่ายังมีการลักลอบนำสารบอแรกซ์ไปใช้ปลอมปนในผงชูรสที่ดักแบ่งขายอีกด้วย

อันตรายจากสารบอแรกซ์

สารบอแรกซ์ในอาหารก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค ถ้าผู้บริโภค



ได้รับสารดังกล่าวในปริมาณสูงจะมีการ
อย่างเฉียบพลัน ได้แก่ คลื่นไส้ อาเจียน



ปวดศีรษะ อุจจาระร่วง และหากได้รับสาร
ดังกล่าวเป็นระยะเวลานาน จะส่งผลให้
ร่างกายอ่อนเพลีย เบื่ออาหาร ผิวหนังแห้ง
หน้าตาบวม เยื่อตาอักเสบ และตับไต
อักเสบได้

อย่างไรก็ตาม กระทรวงสาธารณสุข
ได้ออกประกาศห้ามใช้ในอาหาร โดย
ให้ถือว่า อาหารที่มีส่วนผสมของสารบอแรกซ์
ปนเปื้อนอยู่นั้น เป็นอาหารที่ไม่บริสุทธิ์

เนื่องจากอาจก่อให้เกิดอันตรายร้ายแรง
ต่อสุขภาพของผู้บริโภคได้ ทั้งนี้ ผู้ผลิต
หรือจำหน่ายอาหารที่ปนเปื้อนสารบอแรกซ์
ถือเป็นการฝ่าฝืนตามพระราชบัญญัติ
อาหาร พ.ศ. 2522 โดยให้ถือว่า ทำการ
ผลิตหรือจำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์ มีโทษ
จำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน
20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

**เลือกซื้ออาหารอย่างไรให้ปราศจาก
สารบอแรกซ์**

⇒ ผู้บริโภคควรหลีกเลี่ยงการ
ซื้อเนื้อหมูที่ผิดปกติจากธรรมชาติ เช่น
เนื้อหมูที่แข็ง กดแล้วแดง หรือมีผิวเป็นเงา
เคลือบ

⇒ ไม่ควรซื้อหมูปดที่สำเร็จรูป
ควรซื้อเป็นชิ้นแล้วนำมาล้างให้สะอาด
โดยนำมาบดหรือสับเอง

⇒ หลีกเลี่ยงอาหารที่มีลักษณะ
กรอบแดง หรืออยู่ได้นานผิดปกติ

อ่านมาถึงตรงนี้แล้ว ไม่อยาก
จะเชื่อเลยใช่ไหมว่า เจ้า “สารบอแรกซ์”
ชื่อคุ้นหูที่รู้จักกันมานาน จะมีพิษภัย
ร้ายแรงได้ขนาดนี้ ดังนั้น เพื่อสุขภาพที่ดี
หลีกเลี่ยงบริโภคอาหารที่ปนเปื้อน
สารบอแรกซ์กันเถิดค่ะ และสำหรับ
กินเป็น ใช้เป็น เรื่อง สารปนเปื้อนในอาหาร
ต่อไปจะเสนออะไรนั้น อย่าลืมติดตาม
อ่านกันนะคะ 🍀

เอกสารอ้างอิง : - เอกสารเผยแพร่ เรื่อง สารปนเปื้อนในอาหาร โดย กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
Fact Sheet อาหาร เรื่อง พิษภัยจากสารบอแรกซ์ในอาหาร ฉบับที่ 5
- <http://www.oryor.com/media/k2/pdfs/7203.pdf>



จับใหญ่!!! แหล่งขายยาสมุนไพร ผ่านทางเว็บไซต์ อวดสรรพคุณครอบจักรวาล อันตราย!

สวัสดีแฟนเก็บข่าวทุกท่านคะ และแล้วหน้าร้อนก็มาเยือนอย่างรวดเร็ว หวังว่าทุกท่านเตรียมรับกับอากาศที่เปลี่ยนแปลง ทั้งสภาพอากาศร้อนที่มาพร้อมกับพายุฝน ดูแลสุขภาพกันด้วยนะคะ



ฉ บัณฑิตการสงเคราะห์นี้ ขอเริ่มด้วยข่าวการตรวจจับ ร้านน้ำหอมฟุ้ง เลขที่ 225/87 หมู่ 8 ต.บ้านสวน อ.เมือง จ.ชลบุรี และสถานที่ขายของ The bazaar หลังเซ็นทรัลชลบุรี ล็อก C166 เนื่องจาก อย. และตำรวจ บก.ปคบ. สืบพบว่าเป็นแหล่งขายยาสมุนไพร โอ้อวดสรรพคุณรักษาโรคครอบจักรวาล และเคยตรวจพบมีส่วนผสมของยาเสพติด ซึ่งมี การขายผ่านทางเว็บไซต์ถึง 35 เว็บ โฆษณาข้อความว่า “ยาสมุนไพรไทย (ฉลากเขียว) ชนิดแคปซูล G2540 G2553 G2554 หรือ G/2540 G/2553 G/2554” “บรรเทาอาการปวดหลัง ปวดเอว ปวดเมื่อยตามร่างกาย หรือเหน็บชา กินข้าวไม่ได้ นอนไม่หลับ บรรเทาอาการ อัมพาต อัมพฤกษ์ หลงยาพิษ ผอมแห้งกินสมุนไพรนี้แล้ว ราศีก็สวยงามขึ้น และแก้ลม 12 จำพวก” จากการตรวจสอบเลขทะเบียนยาดังกล่าว ไม่พบข้อมูลการได้รับขึ้นทะเบียนตำรับยาแต่อย่างใด ซึ่งผลจากการจับทั้ง 2 แห่งนี้ พบยาสมุนไพร ฉลากระบุ “ยาสมุนไพรไทย ชนิดผงและชนิดแคปซูล G/2554” บรรจุใส่กล่องเตรียม

จัดส่งให้ลูกค้าทางไปรษณีย์ , กาแฟปรุงสำเร็จรูปลดน้ำหนัก Raspberry ketones slim Coffe (ราสเบอร์รี่ คีโตน สลิม คอฟฟี่) , กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง สำหรับลดน้ำหนัก Slim Express Coffee สูตรสำหรับคนดื้อยา ผอมขึ้นเทพ , สบู่ IVORY PERFECT GLUTA WHITE SOAP (ไอเวอรี่ เพอร์เฟค กลูต้า ไวท์ โซป) , ชุดครีมบำรุงผิวหน้า หมอยันฮี สูตรรองพื้นผสมกลูต้า 100,000 , ครีมเมโกะรักษาสิว สิวอักเสบ ลบรอยแผลเป็น และสบู่ก้อน ไม่มีฉลาก ดังนั้น อย. จึงออกมาแถลงข่าวและเตือนให้ผู้บริโภคระวัง อย่าได้หลงเชื่อโฆษณาขายยาสมุนไพรที่อวดสรรพคุณรักษาสรรพโรค และขายผ่านทางเว็บไซต์ต่าง ๆ เพราะอาจได้รับยาที่มีส่วนผสมของสารอันตราย ควรเลือกซื้อยาจากร้านขายยาที่มีใบอนุญาตถูกต้อง และควรตรวจสอบฉลากยา โดยฉลากต้องระบุชื่อยา เลขทะเบียนตำรับยา เช่น ทะเบียนยาเลขที่ G 888/50 ปริมาณของยาที่บรรจุ เลขที่หรืออักษรแสดงครั้งที่ผลิต ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต วัน เดือนปีที่ผลิตยา เป็นต้น

และเรื่องที่จะเล่าต่อไปนี้ไม่พูดถึงไม่ได้แล้ว นั่นก็คือ การเผยแพร่ข่าวที่ทำให้ผู้บริโภควิตกกังวลผ่านทาง social media ซึ่งเป็นข่าวเก่ามาเล่าใหม่ จริงบ้าง ไม่จริงบ้างล่าสุดที่ อย. ออกมาชี้แจงให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภคกรณีมีการเผยแพร่ในสื่อออนไลน์ถึงการลักลอบผสมน้ำยาซักผ้าขาวและน้ำยาล้างห้องน้ำในครีมกิโกล ที่ผ่านมายังไม่มีการตรวจพบ

สารปนเปื้อนที่เป็นสารออกฤทธิ์จากน้ำยาดังกล่าว และจากการทดสอบมีความเป็นไปได้ไม่น้อยที่จะนำน้ำยาซักผ้าขาวมาต้มและกวนตามสูตรที่เผยแพร่ทางเน็ต เพราะสารออกฤทธิ์จะไม่คงตัวเมื่อถูกความร้อน จึงขอให้ทุกท่านเช็คข้อมูลให้ชัวร์ก่อนแชร์นะคะ หากสงสัยสอบถามได้ที่สายด่วน อย. 1556 หรือ Facebook พิมพ์ FDA Thai หรือ Twitter พิมพ์ FDAThai หรืออ่านข่าวที่ อย. เผยแพร่ได้ที่เว็บไซต์ www.fda.moph.go.th หรือทาง Oryor Smart Application

ช่วงหน้าร้อนนี้ ขอแนะนำให้ทุกท่านเพิ่มความปลอดภัยในการบริโภคน้ำดื่ม น้ำแข็ง และไอศกรีม โดยเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีฉลากแสดงรายละเอียดครบถ้วน ชัดเจน เช่น ชื่ออาหารและชื่อที่ตั้งสถานที่ผลิต เครื่องหมาย อย. พร้อมเลขสารบบอาหาร 13 หลัก วันเดือนปีที่ผลิต หรือวันหมดอายุ และขอแจ้งข่าวช่วงท้ายนี้ให้ทุกท่านทราบว่า อย. เตรียมยกระดับผักและผลไม้สดสู่ระดับ “พรีเมียม (Premium)” เพิ่มทางเลือกให้ผู้บริโภคเข้าถึงผักที่มีคุณภาพและปลอดภัย คาดว่าจะเริ่มดำเนินการในเร็ววันนี้

เก็บข่าวจะนำมาบอกเล่าให้ทราบกันต่อไป ติดตามเรื่องราวดี ๆ อย่างนี้กันได้ ในฉบับหน้า รักษาสุขภาพด้วยค่ะ

ดนิตา เทียบโพธิ์
กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค
(Danita@fda.moph.go.th)

มาทำความรู้จัก “ปลาปักเป้า” กันเถอะ

วันนี้เราจะมาทำความรู้จักกับ “ปลาปักเป้า” ที่เป็นประเด็นข่าวที่น่าสนใจ หลังจากที่มีผู้รับประทาน “ปลาปักเป้า” แล้วเสียชีวิตจากการได้รับพิษ นั้น สร้างความสงสัยให้ประชาชนเกี่ยวกับการรับประทาน “ปลาปักเป้า” เป็นอาหาร ว่าสามารถทานได้หรือไม่ เราจะมาไขข้อข้องใจนี้ให้กระจ่างกันค่ะ



Q สวัสดีครับ ผมเป็นคนหนึ่งที่ชอบทานอาหารจำพวก เนื้อปลา แต่หลังจากที่ทราบข่าวในหน้าหนังสือพิมพ์ ว่ามีผู้เสียชีวิตจากการรับประทาน “ปลาปักเป้า” ผมจึงต้องการทราบข้อเท็จจริงว่าเหตุการณ์ดังกล่าวเกิดจากการได้รับพิษอะไร เนื้อปลาปักเป้าสามารถรับประทานได้หรือไม่ และมีวิธีการเลือกซื้อเนื้อปลาแลที่ปลอดภัยไหมครับ

A กรณีที่มีผู้เสียชีวิตจากการได้รับพิษหลังจากทาน “ปลาปักเป้าน้ำจืด” เป็นอาหารนั้น จากข้อมูลการศึกษาพบว่า พิษของ “ปลาปักเป้าน้ำจืด” มีชื่อเรียกว่า พิษอัมพาต หรือ พิเอสพี (paralytic shellfish poisons : PSP) หรือ Saxitoxin (STX) ส่วนพิษของ “ปลาปักเป้าน้ำเค็ม” มีชื่อเรียกว่า เทโทรโดท็อกซิน (tetrodotoxin : TTX) พิษของปลาปักเป้าสามารถพบได้ทุกส่วนของตัวปลา ระดับพิษขึ้นอยู่กับฤดูกาลและแหล่งน้ำที่ปลาชนิดนี้อาศัยอยู่ พิษทั้งสองชนิดนี้เป็นอันตรายถึงชีวิต อาการจะเกิดหลังรับประทานอาหารที่มีพิษ STX และ TTX ภายใน 15-45 นาที หรืออาจนานกว่า 3 ชม. ขึ้นอยู่กับปริมาณพิษที่ได้รับ ซึ่งอาการที่เกิดขึ้นแบ่งเป็น 4 ขั้น คือ **ขั้นแรก** ชาที่ริมฝีปาก ลิ้น ปลายนิ้วมือ คลื่นไส้ วิงเวียน อาเจียน กระสับกระส่าย **ขั้นที่สอง** ชามากขึ้น กระจายไปปลายนิ้วมือ นิ้วเท้า อ่อนเพลีย แขนขาไม่มีแรง ยืนและเดินไม่ได้ **ขั้นที่สาม** เคลื่อนไหวแขนขาไม่ได้ พูดลำบากจนถึงพูดไม่ได้ เนื่องจากสายกลองเสียงเป็นอัมพาต แต่ผู้ป่วยยังรู้สึกตัว และ**ขั้นที่สี่** กล้ามเนื้อเป็นอัมพาต หายใจลำบาก ลำตัวเขียวคล้ำหมดสติ

รุมานตาโตเต็มที่ไม่มีปฏิกิริยาต่อแสง หากผู้ป่วยไม่ได้รับการรักษาที่ทัน่วงทีอาจเสียชีวิตในเวลาเพียง 10-15 นาที แต่หากผู้ป่วยสามารถทนพิษได้ถึง 24 ชม. อาจมีโอกาสรอดชีวิตสูง อีกทั้งพิษของปลาปักเป้าสามารถทนต่อความร้อนได้เป็นอย่างดี สามารถทนความร้อนได้ถึง 170 C° การประกอบอาหารทั่วไป ไม่สามารถทำลายพิษชนิดนี้ได้ หากผู้บริโภคต้องการซื้อเนื้อปลาแลที่มีจำหน่ายในท้องตลาด มีวิธีสังเกตเบื้องต้น ดังนี้ หากเป็นเนื้อปลาแลที่เป็นปลาปักเป้า ลักษณะของเนื้อจะนุ่ม คล้ายสันในไก่ ไม่ควรเสี่ยงซื้อมาบริโภค กรณีที่เป็นผลิตภัณฑ์เนื้อปลา เช่น ลูกชิ้น ปลาเส้น ให้พิจารณาว่าอยู่ในภาชนะบรรจุที่มีฉลากระบุแหล่งผลิตชัดเจน มีเครื่องหมาย ออย. กำกับ ส่วนเนื้อปลาที่ไม่ใช่ปลาปักเป้าแต่มีโอกาสเป็นปลาปักเป้าซึ่งควรระมัดระวังไว้ให้มาก เช่น ปลาเนื้อไก่ ปลาช่อนทะเล ปลากระพง (ที่ไม่มีหนังติดมา และราคาค่อนข้างถูก) และควรระมัดระวังการรับประทานอาหารที่ร้าน ซึ่งสามารถพบปลาปักเป้าได้ เช่น ร้านหมูกระทะ ร้านจิ้มจุ่ม และร้านข้าวต้มปลา เป็นต้น



อย่าลืมนะคะ หากท่านผู้อ่านมีข้อสงสัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพ สามารถส่งจดหมายมาถามเราที่ กลุ่มเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เลขที่ 88/24 ถนนติวานนท์ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000 พบกันใหม่ในฉบับหน้านะคะ ขอขอบคุณค่ะ Q&A

“ยาก่อนอาหาร” “ยาหลังอาหาร” ใช้อย่างไรให้เหมาะสม ?

“

การใช้ “มื้ออาหาร” และการกำหนดเวลาในการรับประทานเป็น “ก่อนอาหาร” หรือ “หลังอาหาร” จึงเป็นเรื่องที่ควรพิจารณากับยาเป็นตัว ๆ ไป ผู้ใช้ยาจึงควรศึกษาให้มีความเข้าใจ โดยสอบถามจากแพทย์ เภสัชกร หรือการอ่านจากเอกสารคำแนะนำในการใช้ยา

”

ภาพจาก : www.medicaljoblist.com

ในการรับประทานยาตัวหนึ่ง ๆ สิ่งที่เรามักจะพบในคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้ยา คือ รับประทานยานี้ “ก่อนอาหาร” หรือ “หลังอาหาร” เนื่องจาก “อาหาร” อาจส่งเสริม หรือขัดขวางการดูดซึมของยาเข้าสู่ร่างกายได้

ภาพจาก : www.doktorunoteli.com

อย่างไรก็ดี มียาจำนวนไม่น้อยที่ “อาหาร” ไม่ได้มีผลโดยตรงในการส่งเสริม หรือขัดขวางการดูดซึมของยา แต่ใช้ “มื้ออาหาร” เป็นตัวแบ่งเวลาของแต่ละวันเพื่อให้ร่างกายมีระดับของยาในเลือดที่เพียงพอ ต่อเนื่องที่จะทำให้เกิดผลในการรักษา และที่สำคัญเพื่อให้สามารถที่จะจดจำเวลาที่จะต้องรับประทานยาได้ง่าย

การรับประทานยาในแต่ละมื้อให้ตรงเวลาจึงเป็นสิ่งสำคัญ การรับประทาน

อาหารในบางมื้อที่ใกล้เคียงเกินไป หรือเท่าที่ควร ทั้งนี้ระยะห่างของมื้ออาหารที่เหมาะสมควรอยู่ระหว่าง 4-6 ชั่วโมง

“ยาก่อนอาหาร” ควรรับประทานยานี้ก่อนอาหารประมาณ 30 นาที เนื่องจากอาหาร หรือสภาพความเป็นกรดในกระเพาะอาหารมีส่วนในการทำให้การดูดซึม หรือการออกฤทธิ์ของ “ยาก่อนอาหาร” บางตัวลดน้อยลง

ยาก่อนอาหารบางตัว เช่น ยาที่

ออกฤทธิ์เพิ่มการเคลื่อนไหวของระบบทางเดินอาหาร ยาลดอาการคลื่นไส้ อาเจียน ยาที่ออกฤทธิ์เพิ่มการหลั่งอินซูลิน เป็นต้น ยาเหล่านี้ต้องการให้ออกฤทธิ์ขณะที่ร่างกายรับประทานอาหารเช้าไป การรับประทานยาก่อนอาหารในช่วงเวลาที่เหมาะสมจึงมีความสำคัญ ทั้งนี้เวลาที่เหมาะสม

ภาพจาก : www.cpfreshmartshop.com

ควรอยู่ระหว่าง 20-30 นาที ก่อนมื้ออาหาร หรือตามที่ระบุในคำแนะนำ หากรับประทานยาก่อนอาหารนานเกินไป เช่น ยาที่



ออกฤทธิ์เพิ่มการหลั่งอินซูลินในผู้ป่วยเบาหวาน ปริมาณอินซูลินที่ถูกกระตุ้นให้หลั่งออกมาไม่สัมพันธ์กับอาหารที่จะรับประทานเข้าไป ส่งผลให้ระดับน้ำตาลในเลือดลดลงมากจนทำให้ผู้ป่วยรู้สึกวิงเวียนศีรษะเป็นลมได้ เป็นต้น



“ยาหลังอาหาร” โดยทั่วไปควรรับประทานหลังอาหารทันที หรือไม่ควรนานเกิน 15-30 นาที หลังจากรับประทานอาหารเสร็จ แต่สำหรับยาหลังอาหาร

บางชนิดอาจมีคำแนะนำให้รับประทานหลังอาหารทันที หรือรับประทานพร้อมมื้ออาหาร โดยมุ่งหวังให้ยาเข้าไปอยู่ในกระเพาะอาหาร พร้อมกับอาหารที่รับประทานเข้าไป เพื่อให้เกิดผลในการรักษา หรือเพิ่มการดูดซึมของยา หรือลดผลข้างเคียงของยา เช่น ลดการระคายเคืองต่อกระเพาะอาหาร เป็นต้น

การลืมนับประทานยา ไม่ว่าจะ เป็นยาก่อนอาหาร หรือยาหลังอาหาร ควรที่จะต้องพิจารณาถึงเหตุผลของการที่จะต้องรับประทานยานี้ก่อน หรือหลังอาหาร เพื่อการตัดสินใจว่าควรรับประทานยาที่ลืมนั้นหรือไม่ เช่น

กรณีลืมนับประทาน “ยาก่อนอาหาร”

○ หากเป็นยาที่อาหารหรือภาวะกรดในกระเพาะอาหารมีผลกระทบต่อยา การรับประทานยาในช่วง 1 ชั่วโมงหลังรับประทานอาหารจึงไม่ต่างจากการรับประทานยาหลังอาหาร ควรที่จะรับประทานหลังอาหารแล้วประมาณ 1.5-2 ชั่วโมง

○ หากเป็นยาที่มุ่งหวังให้เกิดผลในขณะที่รับประทานอาหาร เช่น ยาที่ช่วยกระตุ้นให้เกิดการหลั่งอินซูลินในผู้ป่วยเบาหวาน ควรข้ามยามื้อที่ลืมนั้นไป

กรณีลืมนับประทาน “ยาหลังอาหาร”

○ หากเป็นยาที่อาหารช่วยลดผลข้างเคียงของยา ควรรับประทานทันทีที่นึกได้ แต่หากนานเกินกว่า 1 ชั่วโมง อาจรับประทานขนม หรืออาหารเพิ่มเติมเล็กน้อยเพื่อรับประทานยา แต่หากใกล้กับมื้ออาหารมื้อถัดไปควรข้ามยามื้อที่ลืมนั้นไป

○ หากอาหารไม่มีผลต่อการดูดซึม การออกฤทธิ์ หรือการลดผลข้างเคียงของยา อาจพิจารณาจากปริมาณยาที่ต้องได้รับต่อวัน เฉลี่ยตามชั่วโมงในหนึ่งวัน เช่น ทุก 4 ชั่วโมง ทุก 6 ชั่วโมง ทุก 8 ชั่วโมง ทุก 12 ชั่วโมง หรือ ทุก 24 ชั่วโมง เป็นต้น



การใช้ “มื้ออาหาร” และการกำหนดเวลาในการรับประทานเป็น “ก่อนอาหาร” หรือ “หลังอาหาร” จึงเป็นเรื่องที่ควรพิจารณากับยาเป็นตัว ๆ ไป ผู้ใช้ยาจึงควรศึกษาให้มีความเข้าใจ โดยสอบถามจากแพทย์ เภสัชกร หรือการอ่านจากเอกสารคำแนะนำในการใช้ยา เพื่อให้สามารถใช้อย่างถูกต้อง ส่งผลให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดในการรักษา 🇹🇭

**ใช้อย่างเข้าใจ
เพื่อการรักษา
ที่ได้ผล**



รู้ทันความอร่อย “พิชซ่า”

“

การกินพืชจำไม่ใจเรื่องพิศอะไร
แต่ควรรู้จักควบคุมปริมาณให้เหมาะสม
โดยไม่ควรกินเกิน 2 จินต่อมือ

"



ภาพจาก : www.manager.co.th



ภาพจาก : www.ath.in.th

“พิชซ่า” จัดเป็นอาหารว่าง
ยอดนิยมนของเด็ก ๆ
ในช่วงปิดเทอม เพราะด้วยหน้าตาที่ชวนให้
ลิ้มลอง แถมมีโปรโมชันดี ๆ ที่ทำให้อุดใจ
ไม่อยู่ ต้องสั่งซื้อมารับประทาน จนลิ้ม
นึกถึงผลเสียที่อาจจะตามมา

จากการศึกษาข้อมูลการบริโภค “พิชซ่า” ของศูนย์นโยบายสุขภาพ มหาวิทยาลัยอิลลินอยส์ สหรัฐอเมริกา พบว่า การกินพิชซ่าจะส่งผลเสียต่อสุขภาพ เพราะเป็นอาหารที่อุดมไปด้วยคาร์โบไฮเดรต ไขมัน และเกลือ ซึ่งส่งผลต่อการกินอาหาร อื่น ๆ ของเด็กในวันที่รับประทานพิชซ่าได้ โดยจากการทดสอบ หากเด็กรับประทาน

พืชชาเป็นอาหารว่างระหว่างมื้อในวัน
นั้น ๆ และกินอาหารเพิ่มขึ้น 202-365
กิโลแคลอรี ทำให้ได้รับไขมันมากกว่า
ปริมาณที่แนะนำต่อวันถึงร้อยละ 24 และ
เกลือเพิ่มขึ้นร้อยละ 21

อันที่จริง... การกินพืชไม่ใช่เรื่องผิดอะไร แต่ควรรู้จักควบคุมปริมาณให้เหมาะสม โดยไม่ควรกินเกิน 2 ขึ้นต่อมื้อ และควรเสริมโภชนาการทางอาหารอื่น ๆ อย่างสลัดผัก หรือผลไม้ ควบคู่ไปด้วย ที่สำคัญ... ควรส่งเสริมให้เด็กออกกำลังกายอย่างสม่ำเสมอ เพื่อสุขภาพร่างกายที่แข็งแรง และห่างไกลโรคอ้วนค่ะ 

[illegible]

ที่มา : <http://www.thaihealth.or.th/Content/27245-‘พิษชา’อาหารว่างที่ส่งผลเสียต่อร่างกาย.html>

เรื่องเล่าจากเครือข่าย

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2558 (7)



งานมหกรรม ออย.น้อย ปี 2558 ใกล้จะเริ่มแล้วนะคะ ออย.ได้กำหนดจัดกิจกรรม งานมหกรรม ออย.น้อย ในวันที่ 25 – 27 พฤษภาคม 2558 ณ วังรี รีสอร์ท จังหวัดนครนายก โดยมีโรงเรียนที่เป็นตัวแทนเข้าร่วมกิจกรรมจังหวัดละ 2 โรงเรียน รวมทั้งสิ้นประมาณ 155 โรงเรียน ทั่วประเทศ ในงานมีกิจกรรมมากมาย อาทิ กิจกรรมกลุ่มสัมพันธ์ละลายพฤติกรรม เพื่อให้น้อง ๆ ออย.น้อย ได้ทำความรู้จัก มีความคุ้นเคยกัน และกล้าแสดงออก การแข่งขันกีฬาสามัคคี 4 ภาค กิจกรรมฐาน Walk Rally และ ปิดท้ายด้วยงานเลี้ยงสังสรรค์สุดอลังการยามค่ำคืนภายใต้ Theme “แฟนซี 4 ภาค” พบกับมินิคอนเสิร์ตศิลปินจากค่าย AF พร้อมของรางวัลมากมาย เช่น แท็บเล็ต โทรศัพท์มือถือ กล้องถ่ายรูป นาฬิกาข้อมือ ก่อนเดินทางกลับบ้านอย่างมีความสุข พร้อมกับได้รับความรู้ที่สอดแทรกตามกิจกรรมฐานต่าง ๆ อีกทั้งได้พบเพื่อนใหม่ต่างโรงเรียน ประสบการณ์เหล่านี้จะสัมผัสได้ในงานมหกรรม ออย.น้อย ปีละครั้งเท่านั้นนะคะ อยากเป็นหนึ่งในโรงเรียนที่ได้เข้าร่วมงานมหกรรม ออย.น้อย มาร่วมทำกิจกรรม ออย.น้อย ด้วยกันสิคะ ขอถ่ายภาพกิจกรรม ออย.น้อย ของปีก่อน ๆ มาฝากกันนะคะ



การดำเนินกิจกรรมรณรงค์ในพื้นที่ของโครงการพัฒนาเครือข่ายการพัฒนาศักยภาพผู้บริโภครวม “หมู่บ้านต้นแบบปลอดยาเสพติด” ได้มีการลงพื้นที่วันที่ 10 มีนาคม 2558 ณ วัดนาคาวาส อำเภอพุนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี จัดกิจกรรมรณรงค์ให้ความรู้กับเครือข่าย อสม. คบส. และประชาชนในพื้นที่ ภายในงานประกอบด้วย กิจกรรมการตรวจสุขภาพทั่วไปให้กับคนในชุมชน การตรวจหาสารเสพติดเบื้องต้น การแสดงนิทรรศการเกี่ยวกับข้อดีและข้อเสียของยาเสพติด พร้อมกับแนะนำวิธีการเลือกซื้อ การใช้ยาให้ถูกต้อง เหมาะสมกับการบรรเทารักษาโรค กิจกรรมการร่วมสนุกกับซุ้มเกมส์ต่าง ๆ รวมถึงกิจกรรมเสวนาแลกเปลี่ยนประสบการณ์การใช้ยาเสพติดจากตัวแทนหมู่บ้าน ถ่ายทอดเรื่องราวให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรม เพื่อให้ประชาชนในหมู่บ้านมีความเข้มแข็ง และมีส่วนร่วมในการเฝ้าระวังความเสี่ยงให้กับตนเอง ครอบครัวและชุมชน เป็นการเพิ่มประสิทธิภาพในงานพัฒนาพฤติกรรมผู้บริโภคร่วมกับเครือข่ายในพื้นที่

 **อ่านต่อหน้า 14**

ต่อเนื่องจากหน้า 3

เกลือบริโภคด้วยเครื่องผสมเกลือบริโภค การบำรุงรักษาเครื่องผสมเกลือบริโภค จากการประเมินและติดตามการผลิตเกลือบริโภคภายหลังได้รับการสนับสนุนเครื่องผสมเกลือบริโภค 1 ปี พบว่าเกลือบริโภคมีปริมาณไอโอดีนผ่านมาตรฐานคิดเป็นร้อยละ 100 นอกจากนี้ อย. ร่วมกับองค์การเภสัชกรรม และสำนักงานหลักประกันสุขภาพแห่งชาติ สนับสนุนสารโพแทสเซียมไอโอเดตให้กับผู้ประกอบการเกลือบริโภคและผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่เสริมไอโอดีนทั่วประเทศ จำนวน 7,614 กิโลกรัม เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถเข้าถึงสารโพแทสเซียมไอโอเดต และผลิตผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีนที่มีคุณภาพตามกฎหมายมากยิ่งขึ้น

สำหรับในปี พ.ศ. 2558 นี้ อย. มุ่งเน้นการพัฒนาและจัดทำระบบประกัน



คุณภาพและระบบควบคุมคุณภาพ ด้วยการจัดทำคู่มือการผลิตเกลือบริโภคเสริมไอโอดีนและการพัฒนาระบบประกันคุณภาพสำหรับผู้ประกอบการ และอบรมการจัดทำระบบบริหารคุณภาพให้แก่ผู้ประกอบการเกลือบริโภคและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องทั่วประเทศ พร้อมทั้งลงพื้นที่ติดตามการผลิตและการควบคุมคุณภาพเกลือบริโภคของสถานประกอบการขนาดใหญ่ ซึ่งมีกำลังการผลิตเกลือบริโภคสูงถึงร้อยละ 70 ของกำลังการผลิตเกลือบริโภคทั้งหมด ระหว่างเดือนเมษายนถึงเดือนพฤษภาคม 2558 เพื่อให้มั่นใจว่า

เกลือบริโภคที่ผลิตมีคุณภาพ 100 เปอร์เซ็นต์ ทั้งนี้ในอนาคตข้างหน้า อย. มุ่งหวังสร้างความแข็งแกร่งของชมรมผู้ประกอบการผลิตเกลือบริโภคเพื่อเพิ่มศักยภาพในการผลิตเกลือบริโภคให้มีคุณภาพได้มาตรฐานอย่างยั่งยืนต่อไป นอกจากนี้ อย. ยังดำเนินการเฝ้าระวังเกลือบริโภคที่จำหน่ายในท้องตลาดอย่างเข้มข้น หากพบเกลือบริโภคไม่มีเลขสารบบอาหารในกรอบเครื่องหมาย อย. จะถูกระวางโทษปรับไม่เกิน 30,000 บาท และหากตรวจพบเกลือบริโภคที่ผลิตโดยไม่ได้รับอนุญาต จะถูกระวางโทษจำคุก ไม่เกิน 3 ปี หรือปรับไม่เกิน 30,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ จึงขอให้ผู้บริโภคมั่นใจในการดำเนินการของ อย. ในการป้องกันและแก้ไขปัญหาการขาดสารไอโอดีนในประเทศไทยอย่างยั่งยืน 🇹🇭

ต่อเนื่องจากหน้า 13

สำหรับโครงการพัฒนาการมีส่วนร่วมของประชาชนในการดำเนินงานของ อย. ได้จัดกิจกรรม นำคณะทำงานภาคประชาชนเดินทางไปศึกษาดูงานเกี่ยวกับการแก้ไขปัญหาเสีรยอยต์ในพื้นที่ ณ หมู่บ้านเลิงแสง ตำบลกุดขอนแก่น อำเภอกุเวียง จังหวัดขอนแก่น เมื่อวันที่ 23 มีนาคม 2558 ซึ่งเป็นหนึ่งในเครือข่ายหมู่บ้านต้นแบบปลอดยาเสพติด โดยทำให้ชุมชนมีส่วนร่วมในการเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์สุขภาพในร้านขายของชำ ตลาดนัด รถเร่ แผงลอย ให้ปลอดจากการจำหน่ายยาเสพติดอย่างไม่ต้องสงสัย ไม่ตกเป็นเหยื่อจากพ่อค้า



หัวใส และไม่ได้รับอันตรายจากการใช้ยาเสพติดที่ไม่ถูกวิธี ทั้งนี้ เพื่อให้ภาคประชาชนสามารถนำไปปรับใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการเผยแพร่ความรู้ไปยังเครือข่ายของคณะกรรมการภาคประชาชนต่อไป 🇹🇭



สร. รณรงค์ห้ามสูบบุหรี่ เลิก การใช้สแตยรอยด์อย่างไม่เหมาะสม

นพ.วีระพันธ์ สุพรรณไชยมาตย์ ผู้ช่วยรัฐมนตรีประจำกระทรวงสาธารณสุข เป็นประธานเปิดกิจกรรมรณรงค์อย่างเข้มแข็งโครงการ “ซังใจก่อนใช้ยา...สแตยรอยด์” ภายใต้ชื่องาน “ใช้ผิด ชีวิตจบ” ครั้งที่ 2 เพื่อติดอาวุธทางปัญญาให้แก่ผู้บริโภคมาน อสม. พร้อมร่วมมือกับทุกภาคส่วนแก้ไขสถานการณ์ ลดปัญหาการใช้สแตยรอยด์อย่างไม่เหมาะสมและใช้ในทางที่ผิด มุ่งให้คนไทยมีสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดี ณ โรงแรมเซ็นทารา แอนด์ คอนเวนชัน เซ็นเตอร์ จ.ขอนแก่น เมื่อวันที่ 18 มีนาคม 2558



จับใหญ่! แหล่งขายยาสมุนไพรผ่านทางเว็บไซต์

นพ.บุญชัย สมบูรณ์สุข เลขาธิการฯ อย. ภก.ประพนธ์ อางตระกูล รองเลขาธิการฯ อย. พ.ต.อ.ทรงโปรด สิริสุขะ ผกก.4 บก.ปปบ. และ น.อ.สมศักดิ์ ขาวสุวรรณ์ ประธานอนุกรรมการเพื่อดำเนินการสืบสวน จับกุมปราบปราม การกระทำผิดกฎหมายทางอินเทอร์เน็ต ร่วมกันแถลงข่าว หลังเจ้าหน้าที่ อย. ร่วมกับตำรวจ บก.ปปบ. บุกจับแหล่งขายยาสมุนไพรผ่านทางเว็บไซต์ อวดอ้างสรรพคุณครอบจักรวาล ณ ห้องประชุมชยันนาทนเรนทร อาคาร 1 ชั้น 1 ตึก อย. เมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2558



โครงการอบรมสัมมนาการจัดทำแผนบริหารความพร้อม ฯ

ดร.นพ.ปฐม สวรรค์ปัญญาเลิศ รองเลขาธิการฯ อย. เป็นประธานเปิดโครงการอบรมสัมมนาการจัดทำแผนบริหารความพร้อมต่อสภาวะวิกฤตของ อย. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2558 ครั้งที่ 1 ณ ห้องประชุม 1 อาคารเงินทุนหมุนเวียนยาเสพติด ชั้น 6 อย. เมื่อวันที่ 2 เมษายน 2558



อย. ก้าวสู่เวทีอาเซียน ยกระดับหน่วยตรวจประเมิน GMP ยา

นพ.บุญชัย สมบูรณ์สุข เลขาธิการฯ อย. และ ภก.เชษฐพร เต็งอำนวย นายกสมาคมไทยอุตสาหกรรมผลิตยาแผนปัจจุบัน ร่วมกันแถลงข่าว เรื่อง อย. ก้าวสู่เวทีอาเซียนยกระดับหน่วยตรวจประเมิน GMP ยาตามแนวทาง PIC/S พร้อมได้เป็นสมาชิก ASEAN Listed Inspection Service ประเทศแรกที่ผ่านมาการรับรองจาก ACCSQ-PPWG ณ ห้องประชุมชัยนาทนเรนทร อาคาร 1 ชั้น 1 ตึก อย. เมื่อวันที่ 20 มีนาคม 2558



24 หน่วยงาน ฑานรับลงนามบันทึกข้อตกลงเกณฑ์จริยธรรมการส่งเสริมการขายยา

ศ.ดร.ยงยุทธ ยุทธวงศ์ รองนายกรัฐมนตรี เป็นประธานการลงนามในบันทึกข้อตกลงกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐ เอกชน ตลอดจนสภาวิชาชีพ 24 หน่วยงาน เรื่อง การเสริมสร้างธรรมาภิบาลในระบบยาเพื่อพัฒนาเกณฑ์จริยธรรมว่าด้วยการส่งเสริมการขายยาของประเทศไปสู่การปฏิบัติ ภายหลังการประชุมเชิงปฏิบัติการ ณ โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชั่น เมื่อวันที่ 25 มีนาคม 2558