



ที่ บก ๐๐๒๓.๓/๑.๕๕๙๓

ศาลากลางจังหวัดบึงกาฬ

ถนนบึงกาฬ - นครพนม บก ๓๘๐๐๐

๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอความร่วมมือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นส่งเสริมสนับสนุนผักสดผลไม้สดปลอดภัย

เรียน นายอำเภอ ทุกอำเภอ

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ที่ มท ๐๘๑๙.๒/ว ๔๖๑๘

ลงวันที่ ๑๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๒

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขว่า ได้ขับเคลื่อนการดำเนินงานการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๖๒ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ซึ่งพระราชบัญญัติดังกล่าวได้กระจายอำนาจให้กับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในการกำกับติดตาม ดูแลสถานประกอบกิจการ ในการควบคุมดูแลขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น อาทิ ตลาดค้าส่ง ตลาดสด ตลาดนัด สถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ

จังหวัดบึงกาฬพิจารณาแล้ว จึงให้อำเภอประชาสัมพันธ์ขอความร่วมมือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ส่งเสริมสนับสนุนผักสดผลไม้สดปลอดภัยในตลาดค้าส่ง ตลาดสด ตลาดนัด สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานประกอบกิจการในความดูแลขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โดยเลือกผักสดผลไม้สดที่ผ่านการตรวจสอบและที่เพาะปลูกแบบเกษตรอินทรีย์ รวมทั้งเน้นย้ำการล้างผักสดผลไม้สดที่ถูกสุขลักษณะ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดเอกสารประชาสัมพันธ์ตาม QR Code ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นายธวัชชัย ศรีทอง)

รองผู้ว่าราชการจังหวัดบึงกาฬ ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดบึงกาฬ

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด

กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น

โทร. ๐ ๔๒๔๙ ๒๔๗๗

โทรสาร ๐ ๔๒๔๙ ๒๔๘๐

“สร้างวินัย สร้างบึงกาฬ”

Handwritten mark

สนง.ส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น	<input type="radio"/> งานบริหารทั่วไป
จ.บึงกาฬ	<input checked="" type="radio"/> กลุ่มงานมาตรฐาน
เลขที่รับ 8646	<input checked="" type="radio"/> กลุ่มงานส่งเสริมฯ
วันที่ 13 พ.ย. 2562	<input type="radio"/> กลุ่มงานกฎหมาย
เวลา	<input type="radio"/> กลุ่มงานการเงินฯ



ที่ มท ๐๘๑๙.๒/ว ๕๖๑๘

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๑๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๒

กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น
 เลขที่รับที่.....
 วันที่...../...../.....
 เวลา.....

เรื่อง ขอความร่วมมือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นส่งเสริมสนับสนุนผักสดผลไม้สดปลอดภัย

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ทุกจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๓/๗๙๙๕
ลงวันที่ ๒๘ ตุลาคม ๒๕๖๒

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขว่า ได้ขับเคลื่อนการดำเนินงานการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๖๒ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ซึ่งพระราชบัญญัตินี้ได้กระจายอำนาจให้กับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการกำกับติดตาม ดูแลสถานประกอบกิจการ ในการควบคุมดูแลขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น อาทิ ตลาดค้าส่ง ตลาดสด ตลาดนัด สถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น จึงขอให้จังหวัดประชาสัมพันธ์ขอความร่วมมือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ส่งเสริมสนับสนุนผักสดผลไม้สดปลอดภัยในตลาดค้าส่ง ตลาดสด ตลาดนัด สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานประกอบกิจการในความดูแลขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โดยเลือกผักสดผลไม้สดที่ผ่านการตรวจสอบและที่เพาะปลูกแบบเกษตรอินทรีย์ รวมทั้งเน้นย้ำการล้างผักสดผลไม้สดที่ถูกสุขลักษณะ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดเอกสารประชาสัมพันธ์ตาม QR Code ท้ายหนังสือนี้ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

Handwritten signature

(นายทวี เสริมภักดีกุล)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น



<https://qr.go.page.link/DU6GC>

กองสาธารณสุขท้องถิ่น

กลุ่มงานส่งเสริมสุขภาพ

โทรศัพท์/โทรสาร ๐-๒๒๔๑-๗๒๒๕ / ๐๘-๑๑๗๔-๓๗๓๘

ผู้ประสานงาน นางสาวสุจิตรา ดาวเรือง /นางสาวสุพรรณนิภา เยื่อใย

กฟอ.

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
เลขรับ 57937
วันที่ 31 ต.ค. 2562
เวลา



ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๓/๗๙๗๕

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๒๗ ตุลาคม ๒๕๖๒

เรื่อง ขอความร่วมมือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นส่งเสริมสนับสนุนผักสดผลไม้สดปลอดภัย
เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

ตามที่กระทรวงสาธารณสุข โดยกรมอนามัยได้ขับเคลื่อนการดำเนินงานการจัดการสุขภาพอาหารตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ซึ่งพระราชบัญญัติดังกล่าวได้กระจายอำนาจให้กับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการกำกับ ติดตาม ดูแลสถานประกอบกิจการในความปลอดภัยขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น อาทิ ตลาดค้าส่ง ตลาดสด ตลาดนัด สถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อให้มีสุขลักษณะที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ ประกอบกับสถานการณ์ในปัจจุบันที่มีการตรวจพบการตกค้างสารเคมีปราบศัตรูพืชในผักสดผลไม้สดหลายชนิด ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชนผู้บริโภค นั้น

กรมอนามัย ขอความร่วมมือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นให้การส่งเสริมสนับสนุนผักสดผลไม้สดปลอดภัยในตลาดค้าส่ง ตลาดสด ตลาดนัด สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานประกอบกิจการในความปลอดภัยขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โดยเลือกผักสด ผลไม้สดที่ผ่านการตรวจสอบและที่เพาะปลูกแบบเกษตรอินทรีย์ รวมทั้งเน้นย้ำการล้างผักสดผลไม้สดที่ถูกสุขลักษณะ เพื่อความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

๐๙๙ ไร่๓๐

(นายคณัย อีวันตา)

รองอธิบดีกรมอนามัย ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมอนามัย

กองสาธารณสุขท้องถิ่น
เลขรับ 1643
วันที่ 31 ต.ค. 2562
เวลา

สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ
โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๔๑๗๘
โทรสาร ๐ ๒๕๕๐ ๔๑๘๘

สารฟอสฟอรัส

สุขภาพอาหาร

แหล่งอาหารที่พบ

จิงหอย ถั่วงอก น้ำตาลปีป และ หน่อไม้ดอง

การสังเกต?

อาหารมีสีซีดขาวผิดปกติ

อันตราย!!

คลื่นไส้ อาเจียน เวียนศีรษะ ความดันต่ำ ไตวาย อาจหยุดหายใจ และเสียชีวิตได้

การเลือก..

- เลือกซื้ออาหารที่มีฉลากสีขาว
- เลือกซื้อจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้

แหล่งอาหารที่พบ

ผักดอง แหนม ข้าวเกรียบ ไส้กรอก ลูกชิ้น หมูยอ ทอดมัน กุนเชียง ไอศกรีม ขนมหวาน เยลลี่

การสังเกต?

อาหารมีสีผิดปกติจากสีธรรมชาติ

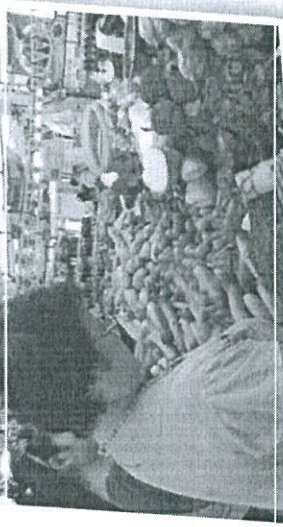
อันตราย!!

อาหารไม่ย่อย ท้องอืด ท้องเดิน น้ำหนักลด อ่อนเพลีย ตับและไตอักเสบ มะเร็งจากสารเคมีสะสมในร่างกายและพิษจากโลหะหนัก

การเลือก..

- หลีกเลี่ยงบริโภคอาหารผสมสี
- เลือกซื้ออาหารที่ไม่ผสมสีหรือใช้สีจากธรรมชาติ

การเลือกซื้ออาหารปลอดภัย



บริโภคอาหารที่ปลอดภัย

เพื่อสุขอนามัยที่ดี



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

สำนักสุขวิทยาโภชนาการและโภชนาการ
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

พิมพ์ครั้งที่ 1/2559 จำนวน 10,000 แผ่น
พิมพ์ที่ โรงพิมพ์ศูนย์และสิ่งพิมพ์แก้วจอม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

สารเร่งเนื้อแดง

แหล่งอาหารที่พบ

เนื้อหมู

การสังเกต?

เนื้อหมูมีสีแดงผิดปกติ

อันตราย!!

มะเร็งจากสารเคมีสะสมในร่างกาย หัวใจเต้นผิดปกติ นอนไม่หลับ มีนงง คลื่นไส้ อาเจียน เวียนศีรษะ เป็นลม อาจเสียชีวิตได้

การเลือก..

- เลือกเนื้อหมูที่มีสีธรรมชาติ ไม่มีสีแดงผิดปกติ
- เลือกซื้อจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองคุณภาพ

ฟอร์มาลีน

แหล่งอาหารที่พบ

ผักสด อาหารทะเล

การสังเกต?

ผักมีลักษณะแข็ง/กรอบผิดปกติ ปลาหรือกุ้งเนื้อแข็ง แต่บางส่วนเปื่อยยุ่ย

อันตราย!!

เกิดการระคายเคืองต่อผิวหนัง และเยื่อทางเดินหายใจ คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้องรุนแรง หมดสติได้

การเลือก..

- เลือกผักที่ไม่มีลักษณะแข็ง/กรอบจนเกินไป
- เลือกผักที่มีรูพรุนเล็กน้อย หรือฝักบางมีง
- เลือกอาหารทะเลที่สด เนื้อไม่เปื่อยยุ่ย สีสันผิดปกติ
- อาหารทะเลต้องวางจำหน่ายในแข็งตลอดเวลา
- ล้างอาหารให้สะอาดก่อนปรุง

บอแรกซ์

แหล่งอาหารที่พบ

ผักกาดดอง ลูกชิ้น หมูยอ มะม่วงดอง กุ้งฝอยทอด มันทอด ผักสดบางชนิด (ถ้าผักขาว)

การสังเกต?

อาหารมีลักษณะกรุบกรอบผิดปกติ

อันตราย!!

อาเจียน นำหนักลด มีผื่นคันที่ผิวหนัง อาจอาเจียนเป็นเลือด ปวดท้อง กรวยไตอักเสบ และเสียชีวิตได้

การเลือก..

- หลีกเลี่ยงอาหารที่สงสัยว่ามีบอแรกซ์
- เลือกซื้ออาหารจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้