



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ งานพัสดุ กลุ่มงานบริหาร สำนักงานสาธารณสุขอำเภอห่มสั๊ก จังหวัดเพชรบูรณ์

ที่ พช ๐๒๓๒/ ๓๑ วันที่ ๗ เดือน ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุญาตเผยแพร่คู่มือการปฏิบัติงานตามภารกิจหลักและภารกิจสนับสนุนของหน่วยงาน

เรียน สาธารณสุขอำเภอห่มสั๊ก

ตามกรอบการประเมินคุณธรรมและความโปร่งใสในการดำเนินงานของหน่วยงานภาครัฐ (Integrity & Transparency Assessment : ITA) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ และพระราชบัญญัติข้อมูลข่าวสารของราชการ พ.ศ. ๒๕๔๐ มาตรา ๙ กำหนดให้หน่วยงานมีการกำหนดมาตรการ กลไก หรือการวางระบบในการเผยแพร่ข้อมูลต่อสาธารณะผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงาน ซึ่งจะต้องประกอบด้วย คำสั่ง/ข้อสั่งการอย่างเป็นทางการโดยผู้บริหารสูงสุดของหน่วยงาน ตามแบบสำรวจหลักฐานเชิงประจักษ์ (Evidence - Based Integrity & Transparency Assessment) นั้น หน่วยงานจะต้องแสดงหลักฐานการเผยแพร่และเสนอขออนุญาตนำเผยแพร่บนเว็บไซต์ของหน่วยงาน และแสดงหลักฐานช่องทางที่เผยแพร่จากเว็บไซต์หน่วยงานเพื่อเป็นหลักฐานนั้น

ในการนี้งานพัสดุ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอห่มสั๊ก จึงขออนุญาตเผยแพร่คู่มือการปฏิบัติงานตามภารกิจหลักและภารกิจสนับสนุนของหน่วยงาน ผ่านเว็บไซต์ของสำนักงานสาธารณสุขอำเภอห่มสั๊ก ตามแบบฟอร์มการขอเผยแพร่ข้อมูลผ่านเว็บไซต์หน่วยงานต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

(นายอรรถกร แก้วไพศาล)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

(นายธนัชชัย พลฉวี)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

ขอบ

(นายพรสิทธิ์ ศรีสุข)

สาธารณสุขอำเภอห่มสั๊ก

แบบฟอร์มการขอเผยแพร่ข้อมูลผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงานในราชการบริหารส่วนภูมิภาค
สำนักงานสาธารณสุขอำเภอหล่มสัก สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข
ตามประกาศสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง แนวทางการเผยแพร่ข้อมูลต่อสาธารณะผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงาน พ.ศ. ๒๕๖๑
สำหรับหน่วยงานในราชการบริหารส่วนภูมิภาค สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

แบบฟอร์มการขอเผยแพร่ข้อมูลผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงานในสังกัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

ชื่อหน่วยงาน : สำนักงานสาธารณสุขอำเภอหล่มสัก

วัน/เดือน/ปี : ๗ ธันวาคม ๒๕๖๓

หัวข้อ: คู่มือการปฏิบัติงานตามภารกิจหลักและภารกิจสนับสนุนของหน่วยงาน
(โดยสรุปหรือเอกสารแนบ)

Linkภายนอก: ไม่มี

หมายเหตุ:

.....

ผู้รับผิดชอบการให้ข้อมูล




(นายรัชชัย พลฉวี)

ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

วันที่ ๗ เดือน ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

ผู้อนุมัติรับรอง

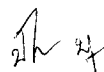


(นายพรสิทธิ์ ศรีสุข)

ตำแหน่ง สาธารณสุขอำเภอหล่มสัก

วันที่ ๗ เดือน ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

ผู้รับผิดชอบการนำข้อมูลขึ้นเผยแพร่



(นางปัญญวีร์ บุญมา)

ตำแหน่ง นักวิชาการคอมพิวเตอร์

วันที่ ๗ เดือน ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

คู่มือการเก็บตัวอย่างอาหารในการส่งตรวจสารปนเปื้อน
เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร
ปี 2564

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์

การเก็บตัวอย่างอาหารหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร

Mobile Unit

ชุดทดสอบอาหาร ยาและเครื่องสำอางชนิดเบื้องต้น (test kit) ที่หน่วยเคลื่อนที่ใช้ในการวิเคราะห์

(ด้านเคมี)

- | | |
|--------------------|---------------------|
| ๑. สารบอแรกซ์ | ๕. สารโพล่า |
| ๒. สารฟอร์มัลดีน | ๑๐. สารเร่งเนื้อแดง |
| ๓. สารกันรา | ๑๑. สเตียรอยด์ |
| ๔. สารฟอกขาว | ๑๒. ไฮโดรควิโนน |
| ๕. สารฆ่าแมลง | ๑๓. กรดวิตามินเอ |
| ๖. กรดแอสซอร์บิก | ๑๔. โปรทแอมโมเนีย |
| ๗. ปริมาณกรดน้ำส้ม | ๑๕. ไอโอดีน |
| ๘. สีสังเคราะห์ | |

(ด้านจุลินทรีย์)

๑. SI-๒
๒. Membrane Filtration
๓. Pettifilm

หมายเหตุ : การวิเคราะห์ทุกวิธีเป็นการวิเคราะห์เบื้องต้น บอกได้เพียงว่าไม่พบสารปนเปื้อน หรือมีแนวโน้มว่าพบสารปนเปื้อน เท่านั้น ตัวอย่างที่วิเคราะห์แล้วพบว่า มีแนวโน้มจะพบสารปนเปื้อน จะต้องส่งศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เพื่อยืนยันผลอีกครั้ง

จำนวนตัวอย่างที่วิเคราะห์ต่อ ๑ วัน

การวิเคราะห์	จำนวนตัวอย่าง/ วัน	วิธีการเก็บตัวอย่างเพื่อส่งวิเคราะห์
๑. สารบอแรกซ์ (B)	๕๐	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ทุกชนิด เช่น หมูปด ลูกชิ้น เนื้อปลาบด ฯลฯ ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๑๐ กรัม
๒. สารฟอร์มัลลิน (F)	๓๐	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็นอาหารทะเล ผักผลไม้สด เครื่องในสัตว์ เห็ดทุกชนิด เช่น ปลาหมึกกรอบ ปลาหมึกสด กุ้งสด หอย ฯลฯ ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๑๐ กรัม
๓. สารกันรา (S)	๕๐	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็นอาหารทะเล ผักผลไม้สด เครื่องในสัตว์ เห็ดทุกชนิด เช่น ปลาหมึกกรอบ ปลาหมึกสด กุ้งสด หอย ฯลฯ ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๑๐ กรัม
๔. สารฟอกขาว (H)	๖๐	เก็บตัวอย่างอาหารที่มีลักษณะที่เป็นสีขาว เช่น ถั่วงอก ยอดมะพร้าวอ่อน กระจ่างขอย จิงขอย เส้นก๋วยเตี๋ยว ฯลฯ ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๑๐ กรัม
๕. สารฆ่าแมลง (GT)	๑๐๐	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็น ผักผลไม้ทุกชนิด ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๒๐๐ กรัม เนื้อสัตว์ ตากแห้ง ปลาร้า พริกตากแห้ง ฯลฯ ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๒๐ กรัม
๖. กรดแอสซึเร	๑๐	ตัวอย่างอาหารที่เก็บคือ น้ำส้มสายชู ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๑๐ ml
๗. ปริมาณกรดน้ำส้ม	๑๐	ตัวอย่างอาหารที่เก็บคือ น้ำส้มสายชู ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๑๐ ml
๘. สีสังเคราะห์	๑๐	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็น เนื้อสัตว์ที่มีแนวโน้มในการใส่สีทุกชนิด เช่น กุ้งแห้ง ฮอทดอก ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๑๐ กรัม

การวิเคราะห์	จำนวนตัวอย่าง/ วัน	วิธีการเก็บตัวอย่างเพื่อส่งวิเคราะห์
๕. สารโพลาร์(น้ำมันทอด ซ้ำ) (Polar)	๑๐	เก็บตัวอย่างน้ำมันทอดอาหารแบบท่วม เช่น น้ำมันทอดไก่ น้ำมันทอดปลาทอดไก่ น้ำมันทอดเฟรนช์ฟราย ฯลฯ ปริมาณขั้น ต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๒๐ ml โดยควร เก็บใส่ขวดสีชา ไม่ควรแช่ตู้เย็นมา และต้องระบุด้วยว่าเป็น น้ำมันทอดอะไรมา
๑๐. สารเร่งเนื้อแดง	๑๐	เก็บตัวอย่างเนื้อหมูบริเวณเนื้อแดง ไม่มีชั้นไขมันแทรก ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๒๐๐ กรัม
๑๑. สเตียรอยด์	๑๐	เก็บตัวอย่าง ยาแผนโบราณ ชนิด แคปซูล ลูกกลอน หรือ ชนิดน้ำ ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ชนิดเม็ด ๕ เม็ด, ชนิดน้ำ ๑๐ ml
๑๒. ไฮโดรควิโนน	๑๐	เก็บตัวอย่างเครื่องสำอางที่สงสัย ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่ง วิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๕ กรัม (ต้องเป็นเครื่องสำอางที่ไม่อยู่ในประกาศเครื่องสำอางห้ามใช้)
๑๓. กรดวิตามินเอ	๑๐	เก็บตัวอย่างเครื่องสำอางที่สงสัย ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่ง วิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๕ กรัม (ต้องเป็นเครื่องสำอางที่ไม่อยู่ในประกาศเครื่องสำอางห้ามใช้)
๑๔. พรอทแอมโมเนีย	๑๐	เก็บตัวอย่างเครื่องสำอางที่สงสัย ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่ง วิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๕ กรัม (ต้องเป็นเครื่องสำอางที่ไม่อยู่ในประกาศเครื่องสำอางห้ามใช้)
๑๕. ไอโอดีน (I)	๑๐	เก็บตัวอย่างเกลือในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายปริมาณขั้นต่ำ ที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๑๐๐ กรัม

การเก็บตัวอย่างอาหาร

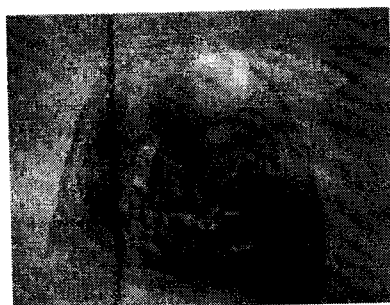
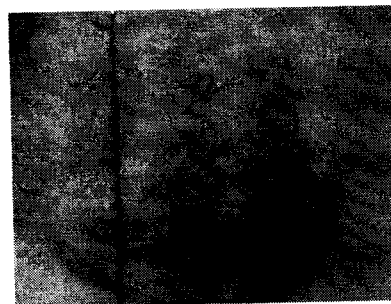
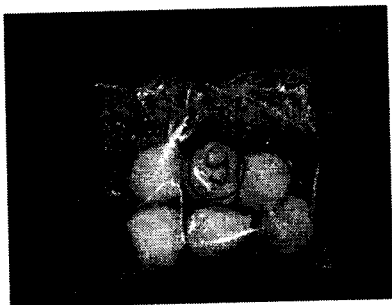
- การเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อส่งวิเคราะห์โดยหน่วยเคลื่อนที่ ฯ ควรบรรจุตัวอย่างในถุงพลาสติกที่มีเบอร์ (หมายเลข) กำกับ และรัดปากถุงด้วยหนังยางเพื่อป้องกันไม่ให้ตัวอย่างอาหารหกเลอะเทอะและปะปนกัน (๑ ตัวอย่าง / ๑ เบอร์ / ๑ ถุง)
- กรอกรายละเอียดของตัวอย่างอาหารที่ส่งตรวจให้เรียบร้อยลงในแบบฟอร์มการเก็บตัวอย่าง และนำส่งมาพร้อมกับตัวอย่างอาหารทุกครั้ง ดังนี้

รายละเอียด	ตัวอย่าง
ลำดับ	๑
ชื่อผู้จำหน่าย	นายมนัส กองมล
ชื่อตัวอย่าง	พริกสด

หากตัวอย่างที่ส่งตรวจเป็นน้ำมันทอดซ้ำ ต้องระบุชนิดการทอดอาหารมาด้วย เช่น น้ำมันทอดกล้วย น้ำมันทอดลูกชิ้น

- ตัวเลขที่เขียนกำกับไว้บนถุงตัวอย่าง ต้องตรงกันกับในแบบฟอร์มการเก็บตัวอย่าง
- กรณีที่กรอกรายละเอียดของตัวอย่างไม่ครบ จะไม่ทำการตรวจวิเคราะห์ให้

ตัวอย่างการเก็บอาหารที่ถูกต้อง



แบบฟอร์มเก็บตัวอย่างสมุนไพร
หน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารกลุ่ม ๒

สถานที่เก็บตัวอย่าง.....วันที่.....
 ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

ลำดับ	ตัวอย่าง	ชื่อผู้ประกอบการ	รายละเอียดตัวอย่าง	การวิเคราะห์ทางสารเคมีโดย	
				DEX	PEN
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					

แบบฟอร์มเก็บตัวอย่างเครื่องสำอาง
หน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารกลุ่ม ๒

สถานที่เก็บตัวอย่าง.....วันที่.....วันที่.....

ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ตัวอย่าง	รายละเอียดตัวอย่าง	กรด วิตามินเอ	ไฮโดร ควิโนน	ปรอท แอมโมเนีย	หมายเหตุ
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							

อันตรายจากการบริโภคอาหารที่มีสารเคมีปนเปื้อน

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ได้พัฒนาชุดทดสอบอาหารเพื่อลดความเสี่ยงของผู้บริโภคจากสารปนเปื้อนหลายชนิด เช่น สารเร่งเนื้อแดง สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว พอร์มาลิน สารกันรา ยาฆ่าแมลง สารโพลารีน น้ำมันทอดซ้ำ และอะฟลาทอกซิน ซึ่งสารแต่ละชนิดเป็นพิษภัยต่อสุขภาพดังนี้

สารเร่งเนื้อแดง

สารเร่งเนื้อแดงเป็นสารกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ ปกติใช้เป็นยารักษาหอบหืดในคน แต่มีผู้ลักลอบนำมาใช้ผสมในอาหารสุกรเพื่อเพิ่มเนื้อแดง และลดไขมันในเนื้อ ในปี พ.ศ. 2546 ได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 269 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ ให้อาหารทุกชนิดมีมาตรฐานโดยตรวจไม่พบการปนเปื้อนของสารกลุ่มนี้

ความเป็นพิษ : ถ้าบริโภคสารนี้เข้าไปจะทำให้เกิดอาการมือสั่น กล้ามเนื้อกระตุก ปวดศีรษะ หัวใจเต้นเร็ว เป็นตะคริว คลื่นไส้ อาเจียน มีอาการทางประสาท มีผลกระทบต่อระบบหัวใจและหลอดเลือด

ลักษณะสังเกตได้ : เลือกซื้อเนื้อหมูที่มีสีแดงไม่เข้มผิดปกติ ถ้าเป็นหมูสามชั้นต้องมีชั้นมันมากกว่าชั้นเนื้อแดงหรือเลือกซื้ออาหารที่มีความปลอดภัย จากร้านที่มีป้ายอาหารปลอดภัย (ป้ายทอง)

สารบอแรกซ์

สารบอแรกซ์ หรือชื่อทางการค้าว่า น้ำประสานทอง ผงกรอบ ผงเนื้อนิ่ม สารข้าวตอก และผงกันบูดเป็นสารเคมีที่เป็นเกลือของสารประกอบโบรอน มีชื่อทางเคมีว่า โซเดียมบอเรต (Sodium borate), โซเดียมเตตราบอเรต (Sodium tetraborate) มีลักษณะไม่มีกลิ่น เป็นผลึกละเอียด หรือผงสีขาว ละลายน้ำได้ดี ไม่ละลายในแอลกอฮอล์ 95% มีการนำมาใช้ประโยชน์ในทางอุตสาหกรรม และบอแรกซ์มีคุณสมบัติทำให้เกิดสารประกอบเชิงซ้อน กับสารประกอบอินทรีย์ โพลีไฮดรอกซี (Organic polyhydroxy compound) เกิดเป็นสารหยุ่น กรอบ และเป็นวัตถุกันเสียได้ จึงมีการลักลอบนำสารบอแรกซ์ผสมลงในอาหารหลายชนิด เช่น เนื้อหมู ปลาบด ลูกชิ้น ผลไม้ดอง ไก่สด ทับทิมกรอบ เป็นต้น สารบอแรกซ์เป็นสารเคมีห้ามใช้ในอาหาร ตามกฎหมายอาหารฉบับที่ 151 (พ.ศ. 2536)

ความเป็นพิษ : การบริโภคอาหารที่มีสารบอแรกซ์เจือปนจะทำให้เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ทำให้ร่างกายอ่อนเพลีย เบื่ออาหาร น้ำหนักลด เป็นพิษต่อไต ก่อให้เกิดไตวาย และสมอง อาการขึ้นอยู่กับปริมาณสารที่ได้รับ ถ้าเป็นผู้ใหญ่ได้รับสารบอแรกซ์ 15 กรัม หรือเด็กได้รับ 5 กรัม จะทำให้อาเจียนเป็นเลือด และอาจตายได้

ลักษณะสังเกตได้ : ลูกชิ้นเต่งหรือกรอบมาก ควรเลือกซื้ออาหารที่มีความปลอดภัย จากร้านที่มีป้ายอาหารปลอดภัย (ป้ายทอง)

สารพอร์มาลิน

สารพอร์มาลิน หรือสารละลายพอร์มาลดีไฮด์ มักใช้เป็นน้ำยาฆ่าเชื้อโรค หรือใช้เป็นน้ำยาตองศพ ลักษณะทั่วไปของพอร์มาลินเป็นของเหลวใส ไม่มีสี มีกลิ่นฉุนเฉพาะตัว ใช้ในอุตสาหกรรมผลิตเคมีภัณฑ์พลาสติกสิ่งทอ ใช้ในการรักษาผ้าไม่ให้ย่นหรือยับ ใช้ป้องกันการขึ้นราในการเก็บข้าวสาลี ข้าวโอ๊ตหลังจากเก็บเกี่ยว และใช้เพื่อป้องกันแมลงในพวกธัญพืชหลังการเก็บเกี่ยว ปัจจุบันยังมีการนำมาใช้ในทาง

ที่ผิด โดยเข้าใจว่าช่วยทำให้อาหารคงความสด ไม่เน่าเสียได้ง่ายและเก็บรักษาได้นาน พอร์มาลินเป็นสารอันตราย จึงถือเป็นสารเคมีที่ห้ามใช้ในอาหาร ตามกฎหมายอาหารฉบับที่ 151 (พ.ศ. 2536) อาหารที่มักจะได้พบได้แก่ อาหารทะเลสด เครื่องในสัตว์สด ผักสดที่หั่นวางขาย เห็ด ผลไม้ เป็นต้น

ความเป็นพิษ : การบริโภคสารละลายนี้โดยตรง ปริมาณ 30 – 60 มิลลิลิตร จะเกิดอาการเป็นพิษโดยเฉียบพลัน ซึ่งอาการมีตั้งแต่ ปวดท้องอย่างรุนแรง อาเจียน อุจจาระร่วง หมดสติ และตายในที่สุด มีผลต่อการทำงานของไต หัวใจ และสมองเสื่อม และก่อให้เกิดอาการปวดแสบปวดร้อนอย่างรุนแรงที่ปากและคอ สารละลายของพอร์มาลินที่มีความเข้มข้นของพอร์มาลดีไฮด์ระหว่าง 150 – 5,000 มก./กก. เมื่อสัมผัส

จะทำให้เกิดอาการระคายเคืองต่อผิวหนัง หรือบริโภคอาหารที่มีปริมาณพอร์มาลดีไฮด์ระดับนี้ บางคนจะเกิดอาการแสบหน้าอก และคนที่สูดดมพอร์มาลดีไฮด์เป็นเวลานานจะมีโอกาสเป็นมะเร็งจุก และลำคอกว่าคนปกติ
ลักษณะสังเกตได้ : อาหารที่ควรจะเน่าเสียง่าย แต่กลับไม่เน่าเสีย ถ้ามีการใช้พอร์มาลินมากจะมีกลิ่นฉุน แสบจุก ควรเลือกซื้ออาหารที่มีความปลอดภัย จากร้านที่มีป้ายอาหารปลอดภัย (ป้ายทอง)

สารกันรา

สารกันรา หรือกรดซาลิซิลิก เป็นสารเคมีตัวหนึ่งที่น่ามาใช้เป็นวัตถุกันเสียกันรามาสีในน้ำดองผักผลไม้ที่วางขายในท้องตลาด เพื่อให้ น้ำดองผักผลไม้ดูเหมือนใหม่อยู่เสมอ เนื่องจากกรดซาลิซิลิกเป็นสารเคมีที่มีคุณสมบัติยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ได้ดีแต่เป็นอันตราย กระทรวงสาธารณสุขจึงได้กำหนดห้ามนำกรดซาลิซิลิกมาใช้เจือปนในอาหาร ตามกฎหมายอาหารฉบับที่ 151 (พ.ศ. 2536) อาหารที่มักจะได้พบ ได้แก่ ผักดอง ผลไม้ดอง พริกแกง
ความเป็นพิษ : ถ้าบริโภคกรดซาลิซิลิกจนมีความเข้มข้นในเลือดถึง 25 – 35 มิลลิกรัม/เลือด 100 มิลลิกรัม จะมีอาการอาเจียน หูอื้อ มีไข้ กระวนกระวาย ชัก ไตวายและอาจถึงเสียชีวิตได้ อาหารที่มักจะได้พบได้แก่ ผักดอง ผลไม้ดอง พริกแกง
ลักษณะสังเกตได้ : น้ำดองผัก น้ำดองผลไม้ พริกแกง จะดูใสเหมือนใหม่อยู่เสมอ ควรเลือกซื้ออาหารที่มีความปลอดภัย จากร้านที่มีป้ายอาหารปลอดภัย (ป้ายทอง)

สารฟอกขาว

สารฟอกขาว หรือสารโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ เป็นสารเคมีที่มีคุณสมบัติในการฟอกสีของอาหาร เมื่ออาหารนั้นถูกความร้อนในกระบวนการผลิต ถูกหั่น หรือตัดแล้ววางทิ้งไว้ และยับยั้งการเจริญเติบโตของยีสต์ รา แบคทีเรีย จึงมักจะถูกนำมาใช้เพื่อให้อาหารมีสีขาว ดูคุณภาพดี และมีบางคนได้ใช้ผงเคมีที่ฟอกแห มา ฟอกอาหารหลายอย่าง ตามกฎหมายอาหารฉบับที่ 281 (พ.ศ. 2547) : ให้ใช้สารฟอกขาวกลุ่ม สารซัลไฟด์ในอาหารบางชนิดในปริมาณที่กำหนด ส่วนสารไฮโดรซัลไฟด์ ห้าม ใช้ในอาหาร
ความเป็นพิษ : ถ้าบริโภคเข้าไปจะทำให้เกิดอาการหายใจขัด ความดันโลหิตต่ำ ปวดท้อง อาเจียน อุจจาระร่วง ผู้ที่แพ้อย่างรุนแรงหรือผู้ป่วยโรคหอบหืดจะมีอาการช็อค หมดสติ และเสียชีวิตได้ อาหารที่มักพบสารฟอกขาว ได้แก่ ถั่วงอก ชิงฝอย ชิงดอง ผักและผลไม้ดอง หน่อไม้ดอง ทูเรียนกวน สับปะรดกวน ผลไม้อบแห้ง และน้ำตาลปีบ
ลักษณะสังเกตได้ : ถั่วงอกจะขาวมากผิดปกติ ชิงแห้งฝอยสีสดไม่เป็นสีน้ำตาล ควรเลือกซื้ออาหารที่มีความปลอดภัย จากป้ายอาหารปลอดภัย (ป้ายทอง)

ยาฆ่าแมลง

ยาฆ่าแมลง หรือสารเคมีกำจัดศัตรูพืช หมายถึง วัตถุที่มีพิษที่นำมาใช้เพื่อป้องกันกำจัดศัตรูพืช สัตว์และมนุษย์ ทั้งในเกษตร อุตสาหกรรม และสาธารณสุข ซึ่งได้รับอนุญาตให้ใช้ได้บางชนิด แต่ต้องทิ้งระยะให้สารหมดความเป็นพิษก่อนการเก็บเกี่ยว เมื่อได้รับสารฆ่าแมลงเข้าสู่ร่างกาย จะเกิดปฏิกิริยาทางเคมีกับเอนไซม์ในร่างกาย มีผลให้เกิดการขัดขวาง

การทำหน้าที่ตามปกติของระบบประสาททั้งในคนและสัตว์ ตามกฎหมายอาหารฉบับที่ 288 (พ.ศ. 2548) : ควบคุมการตกค้างไม่ให้เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค อาหารที่มักพบสารเคมีกำจัดศัตรูพืช เช่น ผักสด ผลไม้สด ปลาเค็ม ปลาหวาน เป็นต้น

ความเป็นพิษ : ขึ้นกับคุณสมบัติของสารเคมีแต่ละชนิด วิธีการได้รับสารเข้าสู่ร่างกาย ปริมาณความถี่ สุขภาพของผู้ได้รับสารพิษและก่อให้เกิดอาการอ่อนเพลีย ปวดศีรษะ มึนงง หายใจลำบาก แน่นในอก คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ท้องเดิน กล้ามเนื้อโดยเฉพาะที่ลิ้นและหนังตากระตุก ชัก หมดสติ

ลักษณะสังเกตได้ : ผัก ผลไม้มีกลิ่นสารเคมี สดไม่มีรอยเงาของแมลง ปลาแห้ง ปลาเค็มไม่มีแมลงวันตอม การทำความสะอาดก่อนบริโภคเพื่อลดปริมาณสารตกค้าง เช่น การล้างด้วยน้ำแล้วแช่ในน้ำส้มสายชู 0.5 % นาน 10 นาที หรือใช้น้ำเปล่าไหลผ่าน หรือแช่ในน้ำยาล้างผัก จะช่วยลดปริมาณสารเคมีได้

น้ำมันปรุงอาหารที่ใช้ทอดซ้ำ

น้ำมันที่ใช้ทอดอาหารหลาย ๆ ครั้ง จนมีสีเข้มดำ เกิดฟอง และมีควันมากขณะทอดน้ำมันมีความหนืดเหนียว มีสารก่อมะเร็งปนอยู่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดคุณภาพมาตรฐานของน้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหาร เช่น ค่าของกรด, ค่าเพอร์ออกไซด์ เป็นต้น

ความเป็นพิษ : บริโภคอาหารที่ทอดจากน้ำมันทอดซ้ำไม่ดี จะเป็นสาเหตุให้เกิดมะเร็งได้ และเมื่อทอดอาหารจะมีควัน หากสูดดมจะทำให้เกิดมะเร็งได้

ลักษณะสังเกตได้ : เลือกซื้ออาหารทอดที่ทอดจากน้ำมันที่ยังใหม่ สีไม่เข้มดำ และไม่มีควันมากขณะทอด หลีกเลี่ยงการซื้อน้ำมันปรุงอาหารชนิดถุงมัดด้วยยางรัด ซึ่งมักเป็นน้ำมันเก่าที่ใช้แล้ว ควรช้อนหรือกรองกากอาหารทิ้งระหว่างหรือหลังทอดและน้ำมันที่ทอดอาหารแล้วมีสีเข้มดำ ให้นำไปทำผลิตภัณฑ์อื่นที่ไม่ใช่อาหาร

อะฟลาทอกซินในอาหาร

อะฟลาทอกซิน เป็นสารพิษจากเชื้อรา เป็นสารก่อมะเร็ง ทนความร้อนได้ 260°C ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 98 (พ.ศ.2522) กำหนดอาหารปนเปื้อน อะฟลาทอกซินได้ไม่เกิน 20 ไมโครกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม อาหารที่มักพบอะฟลาทอกซิน เช่น ถั่วลิสงปน ถั่วลิสง และผลิตภัณฑ์ข้าวโพด เป็นต้น

ความเป็นพิษ : พิษจากเชื้อรา ก่อให้เกิดมะเร็งได้

ลักษณะสังเกตได้ : เลือกซื้อเมล็ดถั่วลิสงดิบที่มีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ลีบ ไม่ฝ่อ สีไม่คล้ำ ไม่ถูกแมลง สัตว์กัดแทะ ไม่ขึ้นรา ไม่มีราสีเขียว สีเหลือง หรือสีดำขึ้นที่เมล็ด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ เมล็ดถั่วลิสงดิบก่อนปรุงอาหาร ให้นำไปแช่น้ำ และช้อนถั่วลิสงที่ลอยน้ำทิ้ง นำเมล็ดถั่วลิสงที่จมน้ำ ล้างให้สะอาด ฝั่ให้แห้ง นำไปปรุงอาหาร คั่วถั่วลิสงให้พอเหมาะกับการรับประทาน และไม่ควรรซื้อเก็บไว้นานเกิน 3 วัน หากรับประทานถั่วลิสงหรือผลิตภัณฑ์แล้ว รู้สึกขมหรือมีกลิ่นไม่ดี ให้คายทิ้งทันที และบ้วนปาก