

คู่มือการเก็บตัวอย่างอาหารในการส่งตรวจสารปนเปื้อน
เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร
ปี 2565

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์

การเก็บตัวอย่างอาหารหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร

Mobile Unit

ชุดทดสอบอาหาร ยาและเครื่องสำอางชนิดเบื้องต้น (test kit) ที่หน่วยเคลื่อนที่ใช้ในการวิเคราะห์

(ด้านเคมี)

- | | |
|--------------------|---------------------|
| ๑. สารบอแรกซ์ | ๕. สารโพล่า |
| ๒. สารฟอร์มัลลิน | 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 บอกได้เพียงว่า**ไม่พบสารปนเปื้อน** หรือ **มีแนวโน้มว่าพบสารปนเปื้อน** เท่านั้น ตัวอย่างที่วิเคราะห์แล้วพบว่า**มีแนวโน้มจะพบสารปนเปื้อน** จะต้องส่งศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เพื่อยืนยันผลอีกครั้ง

ที่ผิด โดยเข้าใจว่าช่วยทำให้อาหารคงความสด ไม่เน่าเสียได้ง่ายและเก็บรักษาได้นาน พอร์มาลินเป็นสารอันตราย จึงถือเป็นสารเคมีที่ห้ามใช้ในอาหาร ตามกฎหมายอาหารฉบับที่ 151 (พ.ศ. 2536) อาหารที่มักจะมีพบได้แก่ 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 และลำคอบมากกว่าคนปกติ
ลักษณะสังเกตได้ : อาหารที่ควรระวังจะเน่าเสียง่าย แต่กลับไม่เน่าเสีย ถ้ามีการใช้พอร์มาลินมากจะมีกลิ่นฉุน แสบจุก ควรเลือกซื้ออาหารที่มีความปลอดภัย จากร้านที่มีป้ายอาหารปลอดภัย (ป้ายทอง)

สารกันรา

สารกันรา หรือกรดซาลิซิลิก เป็นสารเคมีตัวหนึ่งที่น่ามาใช้เป็นวัตถุกันเสียกันราในน้ำดองผักผลไม้ที่วางขายในท้องตลาด เพื่อให้ น้ำดองผักผลไม้ดูเหมือนใหม่อยู่เสมอ เนื่องจากกรดซาลิซิลิกเป็นสารเคมีที่มีคุณสมบัติยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ได้ดีแต่เป็นอันตราย กระทรวงสาธารณสุขจึงได้กำหนดห้ามนำกรดซาลิซิลิกมาใช้เจือปนในอาหาร ตามกฎหมายอาหารฉบับที่ 151 (พ.ศ. 2536) อาหารที่มักจะมีพบ ได้แก่ ผักดอง ผลไม้ดอง พริกแกง
ความเป็นพิษ : ถ้าบริโภคกรดซาลิซิลิกจนมีความเข้มข้นในเลือดถึง 25 – 35 มิลลิกรัม/เลือด 100 มิลลิกรัม จะมีอาการ อาเจียน หูอื้อ มีไข้ ภาวะวุ่นวาย ชัก ไตวายและอาจถึงเสียชีวิตได้ อาหารที่มักจะมีพบได้แก่ ผักดอง ผลไม้ดอง พริกแกง
ลักษณะสังเกตได้ : น้ำดองผัก น้ำดองผลไม้ พริกแกง จะดูใสเหมือนใหม่อยู่เสมอ ควรเลือกซื้ออาหารที่มีความปลอดภัย จากร้านที่มีป้ายอาหารปลอดภัย (ป้ายทอง)

สารฟอกขาว

สารฟอกขาว หรือสารโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ เป็นสารเคมีที่มีคุณสมบัติในการฟอกสีของอาหาร เมื่ออาหารนั้นถูกความร้อนในกระบวนการผลิต ถูกหั่น หรือตัดแล้ววางทิ้งไว้ และยับยั้งการเจริญเติบโตของยีสต์ รา แบคทีเรีย จึงมักจะถูกนำมาใช้เพื่อให้อาหารมีสีขาว คุณภาพดี และมีบางคนได้ใช้ผงเคมีที่ฟอกแห มาฟอกอาหารหลายอย่าง ตามกฎหมายอาหารฉบับที่ 281 (พ.ศ. 2547) : ให้ใช้สารฟอกขาวกลุ่ม สารซัลไฟต์ในอาหารบางชนิดในปริมาณที่กำหนด ส่วนสารไฮโดรซัลไฟต์ ห้ามใช้ในอาหาร

ความเป็นพิษ : ถ้าบริโภคเข้าไปจะทำให้เกิดอาการหายใจขัด ความดันโลหิตต่ำ ปวดท้อง อาเจียน อุจจาระร่วง ผู้ที่แพ้ อย่างรุนแรงหรือผู้ป่วยโรคหอบหืดจะมีอาการช็อค หมดสติ และเสียชีวิตได้ อาหารที่มักพบสารฟอกขาว ได้แก่ ถั่วงอก ชิงฝอย ชิงดอง ผักและผลไม้ดอง หน่อไม้ดอง ทุเรียนกวน สับปะรดกวน ผลไม้อบแห้ง และน้ำตาลบีบ

ลักษณะสังเกตได้ : ถั่วงอกจะขาวมากผิดปกติ ชิงหั่นฝอยสีสดไม่เป็นสีน้ำตาล 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 สดไม่มีรอยเจาะของแมลง 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 ควรซื้อหรือกรองกากอาหารทิ้งระหว่างหรือหลังทอดและน้ำมันที่ทอดอาหารแล้วมีสีเข้มดำ ให้นำไปทำผลิตภัณฑ์อื่นที่ไม่ใช่อาหาร

อะฟลาทอกซินในอาหาร

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

ความเป็นพิษ : พิษจากเชื้อรา ก่อให้เกิดมะเร็งได้

ลักษณะสังเกตได้ : เลือกซื้อเมล็ดถั่วลิสงดิบที่มีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ลึบ ไม่ฝ่อ สีไม่คล้ำ ไม่ถูกแมลง สัตว์กัดแทะ ไม่ขึ้นรา ไม่มีราสีเขียว สีเหลือง หรือสีดำขึ้นที่เมล็ด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ เมล็ดถั่วลิสงดิบก่อนปรุงอาหาร ให้นำไปแช่น้ำ และซัณถั่วลิสงที่ลอยน้ำทิ้ง นำเมล็ดถั่วลิสงที่จมน้ำ ล้างให้สะอาด ผึ่งให้แห้ง นำไปปรุงอาหาร คั่วถั่วลิสงให้พอเหมาะกับการรับประทาน และไม่ควรซื้อเก็บไว้นานเกิน 3 วัน หากรับประทานถั่วลิสงหรือผลิตภัณฑ์แล้ว รู้สึกขมหรือมีกลิ่นไม่ดี ให้คายทิ้งทันที และบ้วนปาก

อันตรายจากการบริโภคอาหารที่มีสารเคมีปนเปื้อน

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ได้พัฒนาชุดทดสอบอาหารเพื่อลดความเสี่ยงของผู้บริโภคจากสารปนเปื้อนหลายชนิด เช่น สารเร่งเนื้อแดง สารบอแร็กซ์ สารฟอกขาว ฟอรัมาลิน 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)

สารบอแร็กซ์

สารบอแร็กซ์ หรือชื่อทางการค้าว่า น้ำประสานทอง ผงกรอบ ผงเนื้อนุ่ม สารข้าวตอก และผงกันบูดเป็นสารเคมีที่เป็นเกลือของสารประกอบโบรอน มีชื่อทางเคมีว่า โซเดียมบอเรต (Sodium borate), โซเดียมเตตราบอเรต (Sodium tetraborate) มีลักษณะไม่มีกลิ่น เป็นผลึกละเอียด หรือผงสีขาว ละลายน้ำได้ดี ไม่ละลายในแอลกอฮอล์ 95% มีการนำมาใช้ประโยชน์ในทางอุตสาหกรรม และบอแร็กซ์มีคุณสมบัติทำให้เกิดสารประกอบเชิงซ้อน กับสารประกอบอินทรีย์ โพลีไฮดรอกซี (Organic polyhydroxy compound) เกิดเป็นสารหุ่่น กรอบ และเป็นวัตถุกันเสียได้ จึงมีการลักลอบนำสารบอแร็กซ์ผสมลงในอาหารหลายชนิด เช่น เนื้อหมู ปลาบด ลูกชิ้น ผลไม้ดอง ไก่สด ทับทิมกรอบ เป็นต้น สารบอแร็กซ์เป็นสารเคมีห้ามใช้ในอาหาร ตามกฎหมายอาหารฉบับที่ 151 (พ.ศ. 2536)

ความเป็นพิษ : การบริโภคอาหารที่มีสารบอแร็กซ์เจือปนจะทำให้เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ทำให้ร่างกายอ่อนเพลีย เบื่ออาหาร น้ำหนักลด เป็นพิษต่อไต ก่อให้เกิดไตวาย และสมอง อาการขึ้นอยู่กับปริมาณสารที่ได้รับ ถ้าเป็นผู้ใหญ่ได้รับสารบอแร็กซ์ 15 กรัม หรือเด็กได้รับ 5 กรัม จะทำให้อาเจียนเป็นเลือด และอาจตายได้

ลักษณะสังเกตได้ : ลูกชิ้นเต่งหรือกรอบมาก ควรเลือกซื้ออาหารที่มีความปลอดภัย จากร้านที่มีป้ายอาหารปลอดภัย (ป้ายทอง)

สารฟอรัมาลิน

สารฟอรัมาลิน หรือสารละลายฟอรัมาลดีไฮด์ มักใช้เป็นน้ำยาฆ่าเชื้อโรค หรือใช้เป็นน้ำยาดองศพ ลักษณะทั่วไปของฟอรัมาลินเป็นของเหลวใส ไม่มีสี มีกลิ่นฉุนเฉพาะตัว ใช้ในอุตสาหกรรมผลิตเคมีภัณฑ์พลาสติกสังกะสี ใช้ในการรักษาผ้าไม่ให้ย่นหรือยับ ใช้ป้องกันการขึ้นราในการเก็บข้าวสาลี ข้าวโอ๊ตหลังจากเก็บเกี่ยว และใช้เพื่อป้องกันแมลงในพวกธัญพืชหลังการเก็บเกี่ยว ปัจจุบันยังมีการนำมาใช้ในทาง

แบบฟอร์มเก็บตัวอย่างเครื่องสำอาง
หน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารกลุ่ม ๒

สถานที่เก็บตัวอย่าง.....วันที่.....

ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

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

แบบฟอร์มเก็บตัวอย่างยาสมุนไพร
หน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารกลุ่ม ๒

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

ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด.....

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

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

การเก็บตัวอย่างอาหาร

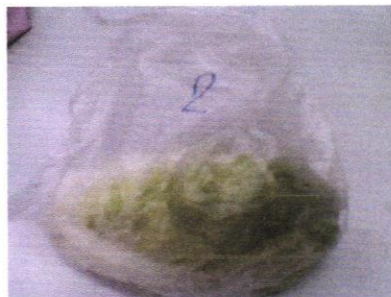
1. การเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อส่งวิเคราะห์โดยหน่วยเคลื่อนที่ ฯ ควบบรรจุตัวอย่างในถุงพลาสติกที่มีเบอร์ (หมายเลข) กำกับ และรัดปากถุงด้วยหนังยางเพื่อป้องกันไม่ให้ตัวอย่างอาหารหกเลอะเทอะและปะปนกัน (๑ ตัวอย่าง /๑ เบอร์/๑ ถุง)
๒. กรอกรายละเอียดของตัวอย่างอาหารที่ส่งตรวจให้เรียบร้อยลงในแบบฟอร์มการเก็บตัวอย่าง และนำส่งมาพร้อมกับตัวอย่างอาหารทุกครั้ง ดังนี้

รายละเอียด	ตัวอย่าง
ลำดับ	๑
ชื่อผู้จำหน่าย	นายมนัส กองมล
ชื่อตัวอย่าง	พริกสด

หากตัวอย่างที่ส่งตรวจเป็นน้ำมันทอดซ้ำ ต้องระบุชนิดการทอดอาหารมาด้วย เช่น น้ำมันทอดกล้วย น้ำมันทอดลูกชิ้น

๓. ตัวเลขที่เขียนกำกับไว้บนถุงตัวอย่าง ต้องตรงกันกับในแบบฟอร์มการเก็บตัวอย่าง
๔. กรณีที่กรอกรายละเอียดของตัวอย่างไม่ครบ จะไม่ทำการตรวจวิเคราะห์ให้

ตัวอย่างการเก็บอาหารที่ถูกต้อง



จำนวนตัวอย่างที่วิเคราะห์ต่อ ๑ วัน

การวิเคราะห์	จำนวนตัวอย่าง/ วัน	วิธีการเก็บตัวอย่างเพื่อส่งวิเคราะห์
๑. สารบอแรกซ์ (B)	๕๐	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ทุกชนิด เช่น หมูบด ลูกชิ้น เนื้อปลาบด ฯลฯ ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๑๐ กรัม
๒. สารฟอร์มาลิน (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 กระชายซอย 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 เนื้อสัตว์ที่มีเนวโน้มในการใส่สีทุกชนิด เช่น กุ้งแห้ง ฮอตดอก ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่าง คือ ๑๐ กรัม