

สารสาส์นสุขภาพอาหารและน้ำ

ปีที่ 5 ฉบับที่ 3 เดือนมิถุนายน - กันยายน 2557
VOL 5 NO. 3 JUN - SEP 2014 ISSN : 1906 - 8212



7 มาตรฐาน

วารสารสุขภาพอาหารและน้ำ = F..
SERIALS



006103
bib:13399108123

ยกระดับร้านอาหารไทยปลอดภัย สุขภาพดี

Clean Food Good Taste Plus



วารสาร

สุขภาพอาหารและน้ำ

ปีที่ 5 ฉบับที่ 3 เดือนมิถุนายน - กันยายน 2557
VOL. 5 NO. 3 JUN - SEP 2014 ISSN : 1906 - 8212

เจ้าของ : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
ที่ปรึกษา : นางสาวนันทกา หนูเทพ
บรรณาธิการ : นายสุชาติ สุขเจริญ
ผู้ช่วยบรรณาธิการ : นายรัชชผดุง ดำรงพิงคสกุล นายกิตติพงศ์ ภูอุดม
กองบรรณาธิการ : นายธนชีพ พีระธรณิศร์ นายวิโรจน์ วัชรเกียรติศักดิ์
 นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย นางสาวนัยนา ไข่เทียมวงศ์
 นางลลนา ทองแท้ นางสาวมธุรส ครองชื่น
ศิลปะ : นายกิตติพงศ์ ภูอุดม
พิมพ์ที่ : โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย
พิมพ์ครั้งที่ : 1/2557
วัตถุประสงค์ :

1. เพื่อเผยแพร่วิชาการ ข่าวสารทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร
2. เพื่อเป็นเอกสารประชาสัมพันธ์ผลงานของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และศูนย์อนามัยที่ 1 - 12 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เทศบาล และบุคคลในแวดวงสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
3. เพื่อรายงานกิจกรรมความเคลื่อนไหวของบุคคลในแวดวงสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
4. เพื่อเป็นสื่อกลางในการแสดงความคิดเห็นของบุคลากรด้านสาธารณสุข
5. เพื่อเสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างบุคลากรกรมอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เทศบาล ภาคเอกชน และหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

สถานที่ติดต่อ :

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
 ถ.ติวานนท์ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000 โทรศัพท์ 0-2590-4173
 Website : <http://foodsana.namai.moph.go.th>

สารบัญ

1 บรรณาธิการแถลง

2 เรื่องจากปก

- 2 • 7 มาตรฐานยกระดับร้านอาหารไทยปลอดภัย สุขภาพดี Clean Food Good Taste Plus

4 รายงานพิเศษ

- 4 • "กรมอนามัย Kick off ลด ละ เลิก ใช้โฟมใส่อาหารทั่วไทย สกัดกันสารสไตรีน ก่อมะเร็ง"

งานวิจัย

- 7 • การเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารและน้ำในเทศกาลอาหารทะเลจังหวัดสมุทรสาคร

- 16 • การศึกษารูปแบบการจัดการขยะในตลาดกรณีศึกษา : ตลาดสดบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

- 25 • การศึกษามาตรฐานสุขาภิบาลและสถานการณ์อาหารและน้ำในตลาดนัดพื้นที่เขตบริการสุขภาพที่ 2

- 35 • การศึกษาระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารในอาหารปรุงจำหน่าย กรณีศึกษาในครัวผลิตอาหารสำหรับคนหมู่มากจังหวัดนนทบุรี

42 เรื่องเล่า ช่วงมกราคม

48 สรุปข่าวสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

- 48 • กรมอนามัย...จับมือท้องถิ่นจัดทำบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร
- 50 • อันตรายจากตู้น้ำดื่มในโรงเรียน

51 กิจกรรมสุขาภิบาลอาหาร

- 51 • รับรองประปาเมืองปทุมฯ ดื่มได้
- อบรมผู้สัมผัสอาหารเมืองนนท์