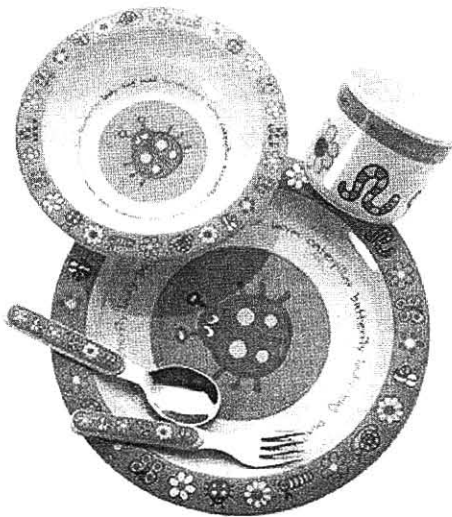


ถ้านำอาหารเข้าเตาไมโครเวฟนานสามนาทีขึ้นไปด้วยอุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส มีโอกาสที่จะได้รับฟอร์มาลดีไฮด์เกือบทุกครั้งที่ใช้งาน แม้ว่าใช้งานไปถึง 20 ครั้งแล้วก็ตาม เช่นเดียวกับจาน ชาม ทัพพี และถ้วยกาแฟ เมื่อทดสอบตามคุณลักษณะของภาชนะที่สามารถใช้งานในอุณหภูมิสูงเกิน 100 องศาเซลเซียส พบว่าฟอร์มาลดีไฮด์มีปริมาณสูงเกินกว่าค่ามาตรฐานทุกตัวอย่าง

การใช้ภาชนะเมลามีนสำหรับบรรจุอาหารได้อย่างปลอดภัยควรใช้งานที่อุณหภูมิไม่เกิน 60 องศาเซลเซียส สำหรับการใช้งานที่อุณหภูมิเกิน 60 องศาเซลเซียสแต่ต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส ต้องระมัดระวังไม่ควรคงอุณหภูมิสูงไว้นาน รวมทั้งไม่ควรใช้งานที่อุณหภูมิสูงถึง 100 องศาเซลเซียส ตลอดจนการต้มน้ำหรืออุ่นอาหารในเตาไมโครเวฟนานเกินสองนาที ที่ระดับกำลังไฟฟ้า 900 วัตต์ หรือใช้ต้มน้ำจนเดือดอุณหภูมิถึง 100 องศาเซลเซียส เพราะอาจได้รับฟอร์มาลดีไฮด์ที่แพร่กระจายออกมาได้ อีกประการหนึ่งคือ ภาชนะเมลามีนที่ซื้อใหม่ ควรล้างด้วยน้ำเดือดก่อนการใช้งาน เพื่อชะล้างสกปรกและฟอร์มาลดีไฮด์บางส่วนออกไป



✓กรณวิทย์ฯ พัฒนา “ปลาต้ม สูตรอร่อย ปลอดภัย” ได้มาตรฐาน

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดยโสธร ร่วมกันค้นคว้า ทดลอง และวิจัย จนได้ปลาส้มสูตรที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และคงไว้ซึ่งความอร่อยแบบพื้นบ้านดั้งเดิม ลดปัญหาการใช้สารเคมีและสารปรุงแต่งต่างๆ ที่ห้ามใช้ในการผลิตปลาส้มของจังหวัดยโสธร นอกจากนี้ยังให้เครื่องหมายการรับรองแก่แหล่งผลิตที่ผ่านเกณฑ์ตามมาตรฐาน เพื่อประกันความปลอดภัยมั่นใจให้ผู้บริโภคอีกด้วย

จังหวัดยโสธรเป็นแหล่งผลิตปลาส้มรายใหญ่ และจัดส่งจำหน่ายเป็นผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นเมืองของภาคอีสานทั้งภายในจังหวัดและจังหวัดใกล้เคียง ซึ่งมีกรรมวิธีการผลิตโดยนำปลาสดที่ตัดแต่งแล้วมาหมักกับส่วนผสมต่างๆ เช่น ข้าวเหนียว กระเทียม และเกลือ จนเกิดรสเปรี้ยวให้รสชาติอร่อยเป็นที่นิยมบริโภค ปลาส้มจัดเป็นอาหารประเภทควบคุมฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เนื่องจากมีการนำสารเคมีประเภทสารไนเตรตและไนไตรต์มาใช้ เพื่อปรุงแต่งอาหารประเภทเนื้อสัตว์ให้มีสีชมพู ยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ และให้มีกลิ่นรสเฉพาะตัวของเนื้อปลาดังนั้น เพื่อควบคุมและคุ้มครองให้ประชาชนได้บริโภคปลาส้มที่ปลอดภัยและมีคุณภาพได้มาตรฐาน กรมวิทย์ฯ โดยศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์อุบลราชธานี จึงได้ร่วมมือกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดยโสธร ดำเนินโครงการวิจัยและพัฒนาคุณภาพของปลาส้มที่มีแหล่งผลิตในจังหวัด โดยได้รับความร่วมมือจากหน่วยงาน องค์กรที่เกี่ยวข้อง

เริ่มตั้งแต่การวิเคราะห์ปัญหา เก็บข้อมูล คิดค้นสูตรผสมและทดลองปฏิบัติจนได้สูตรทดแทนสารในการผลิตที่ดีที่สุดคือ อัตราส่วนของไนเตรตและไนไตรต์ 2.5 กรัมต่อน้ำหนักปลา 10 กิโลกรัม ซึ่งสูตรนี้ให้ความปลอดภัยและคงไว้ซึ่งรสชาติความอร่อยแบบดั้งเดิมของผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ยังได้มุ่งเน้นการให้ความรู้แก่แหล่งผลิตต่างๆ ให้มีกระบวนการที่ดีในการผลิตอาหาร เพราะการใช้สารปรุงแต่งให้ถูกต้องตามกฎหมายเป็นเรื่องที่ต้องถือปฏิบัติอย่างเคร่งครัด เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

เครือข่ายรพ.ภาคเหนือ จับมือฝ่าวิกฤต สร้างโรงพยาบาลอินฟัน

ท่ามกลางสภาพความเฉื่อยชาในการพัฒนาคุณภาพโรงพยาบาล ด้วยเหตุผลนานาประการ ไม่ว่าจะเป็นนโยบายของรัฐบาล ความพร้อมของบุคคลากร เครื่องไม้เครื่องมือ และที่สำคัญงบประมาณ ทำให้โรงพยาบาลหลายแห่งต้องประสบปัญหาการชะลอตัวของการพัฒนา และส่งผลกระทบต่อภาวะสุขภาพของผู้ใช้บริการ

กลุ่มโรงพยาบาลภาคเหนือตอนล่างเจ็ดแห่ง มุ่งมั่นสร้างงานบริการด้านสุขภาพที่สามารถเอื้อประโยชน์สูงสุดแก่ผู้มารับบริการ ภายใต้โครงการ “พัฒนาการจัดการความรู้ในโรงพยาบาล ภาคเหนือตอนล่าง” โดยใช้เทคนิคของการจัดการความรู้ ของสถาบันส่งเสริมการจัดการความรู้เพื่อสังคม (สคส.) ที่มีจุดมุ่งหมายเพื่อสนับสนุนให้เกิดการสร้างและใช้ความรู้ที่มีอยู่ในตัวคนและความรู้จากภายนอก นำ