

รายงานผลการดำเนินโครงการบริการวิชาการแก่สังคม

โครงการความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับผู้บริโภค: ปัญหาสารเคมีตกค้าง ในผักและผลไม้

หัวหน้าโครงการ

อาจารย์ ดร.อนัญญา ประดิษฐ์ปรีชา
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

ผู้ร่วมโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กุลธิดา บรรจงศิริ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นาริรัตน์ สี่ระสาร
อาจารย์ ดร.ปภาวัลย์ สุทธิประสิทธิ์ อาจารย์ ดร.ธนพร สวรรค์พิทักษ์
คุณธนวันต์ เจริญลาภ

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

ได้รับจัดสรรงบประมาณเงินแผ่นดิน
ในการดำเนินโครงการบริการวิชาการแก่สังคม
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

คำนำ

โครงการบริการวิชาการแก่สังคมนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการนำองค์ความรู้ไปใช้บริการสังคม และสาธารณประโยชน์ โดยการถ่ายทอดความรู้ทางวิชาการสู่ประชาชน โดยโครงการอบรมโครงการความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับผู้บริโภค: ปัญหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ จัดทำขึ้นเพื่อให้ความรู้แก่ประชาชนในเรื่องความปลอดภัยของการบริโภคอาหารปลอดภัย ปราศจากสารเคมีตกค้างในผัก-ผลไม้สด สนับสนุนให้ประชาชนสามารถตรวจหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ด้วยชุดทดสอบสารเคมีกำจัดแมลงตกค้างในผักและผลไม้ ซึ่งเป็นการเฝ้าระวังคุณภาพผักและผลไม้ และสะท้อนปัญหาต่างๆ ไปยังผู้ผลิตหรือเกษตรกรเพื่อพัฒนาปรับปรุงคุณภาพให้ปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โครงการนี้ จึงมุ่งหวังให้ประชาชนในชุมชน มีความรู้ ความเข้าใจ ต่อหลักการเลือกซื้อผัก-ผลไม้สดให้สะอาดปลอดภัย เพื่อลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคเนื่องจากน้ำและอาหารเป็นสื่อ สามารถบริโภคผลิตผลทางการเกษตรได้อย่างปลอดภัย ไร้กังวล และได้รับอาหารที่ดีมีประโยชน์ต่อร่างกายต่อไป

อาจารย์ ดร.อนัญญา ประดิษฐปรีชา

มีนาคม 2567

รายละเอียดโครงการ

หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันประชาชนมีความตื่นตัวเรื่องการดูแลสุขภาพกันมากขึ้น โดยการเลือกรับประทานอาหารสุขภาพที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย โดยเฉพาะผักและผลไม้สด เพราะเป็นแหล่งของวิตามิน เกลือแร่ ใยอาหาร และสารพฤกษเคมีต่างๆ แม้ว่าผักและผลไม้จะเป็นอาหารที่มีประโยชน์และมีสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย (งานโภชนาการ ศูนย์การแพทย์กาญจนาภิเษก, มปป.) แต่อย่างไรก็ตาม ผู้บริโภคก็มีความวิตกกังวล คือ สารเคมีกำจัดแมลงที่ตกค้างอยู่ในผักและผลไม้ เนื่องจากปัญหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้เป็นภัยใกล้ตัวที่ พบได้บ่อยในชีวิตประจำวันโดยเฉพาะสารที่รู้จักกันคือ ยาฆ่าแมลงและยาฆ่าหญ้า ซึ่งสารเคมีนี้จัดเป็นสารเคมี กำจัดศัตรูพืช ซึ่งเป็นสารที่มีการใช้ในภาคเกษตรกรรมเพื่อกำจัดสิ่งมีชีวิตอื่นที่เป็นอันตรายหรือก่อความเสียหายต่อผลผลิตทางการเกษตร เช่น แมลง วัชพืช สัตว์แทะ หอยและปู เป็นต้น ซึ่งสารเคมีเหล่านี้นอกจาก จะมีประโยชน์ต่อทางเกษตรกรรมแล้ว ในอีกแง่มุมหนึ่งก็จัดเป็นสารเคมีอันตรายที่มีผลกระทบต่อสุขภาพของ ประชาชนทั้งเกษตรกรและผู้บริโภค หากสัมผัส สูดดม หรือรับประทานสารเหล่านี้เข้าสู่ร่างกาย โดยสารบาง ชนิดก่อให้เกิดพิษเฉียบพลันและพิษเรื้อรัง พิษเฉียบพลันที่พบบ่อย ได้แก่ ก่อให้เกิดการระคายเคืองต่อระบบ ทางเดินหายใจ ระบบทางเดินอาหาร ระบบประสาท และกล้ามเนื้อ เป็นต้น ส่วนพิษเรื้อรัง ได้แก่ ก่อให้เกิดการ เปลี่ยนแปลงทางพันธุกรรม ก่อมะเร็ง และ ก่อให้เกิดความพิการแก่ทารก เป็นต้น (ลีณา สุนทรสุข, 2562)

ดังนั้น การป้องกันตนเองเพื่อให้เกิดความปลอดภัยในการบริโภคผลผลิตทางการเกษตร จึงเป็นแนวทางที่ประชาชนสามารถทำได้เพื่อลดปริมาณสารเคมีตกค้าง ซึ่งสามารถทำได้โดยวิธีการเลือกซื้อผักและผลไม้ วิธีการล้างผัก-ผลไม้ ให้สะอาดก่อนนำไปรับประทานหรือประกอบอาหารด้วยวิธีการต่างๆ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ความรู้เรื่อง “การบริโภคผัก-ผลไม้สด สารตกค้างในผักและผลไม้หลักการเลือกซื้อผัก-ผลไม้สด และวิธีการล้างผัก-ผลไม้ให้สะอาด”
2. เพื่ออบรมเชิงปฏิบัติการในการตรวจหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ด้วยชุดทดสอบสารเคมีกำจัดแมลงตกค้างในผักและผลไม้

กลุ่มเป้าหมาย

- กลุ่มเป้าหมาย : ประชาชนทั่วไป
ปริมาณกลุ่มเป้าหมาย : 40 คน
พื้นที่กลุ่มเป้าหมาย : จังหวัดนนทบุรีและจังหวัดอื่นใกล้เคียง

กำหนดการดำเนินโครงการ

กำหนดการดำเนินงาน

โครงการความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับผู้บริโภค: ปัญหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้

วันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2567

เวลา 08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ
เวลา 09.00 – 09.15 น.	แนะนำโครงการ วัตถุประสงค์ เป้าหมาย และวิทยากร
เวลา 09.15 – 10.30 น.	การบรรยายความรู้ทางวิชาการ เรื่อง “การบริโภคผัก-ผลไม้สด และสารตกค้างในผักและผลไม้” วิทยากร: คุณราตรี ใจสะอาด สำนักงานเกษตรจังหวัดนนทบุรี
เวลา 10.30 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง (1)
เวลา 10.45 – 12.00 น.	การบรรยายความรู้ทางวิชาการ เรื่อง “หลักการเลือกซื้อ และวิธีการล้างผัก-ผลไม้เพื่อลดสารตกค้าง” วิทยากร: คุณราตรี ใจสะอาด สำนักงานเกษตรจังหวัดนนทบุรี
เวลา 12.00 – 13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
เวลา 13.00 – 14.30 น.	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “วิธีการตรวจสอบสารเคมีในผัก-ผลไม้ด้วยชุดทดสอบสารเคมีกำจัดแมลงตกค้างในผักและผลไม้” วิทยากร: คุณอรนุช พวงมาลัย คณะเทคนิคการแพทย์ มหาวิทยาลัยมหิดล
เวลา 14.30 – 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง (2)
เวลา 14.45 – 16.00 น.	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “วิธีการตรวจสอบสารเคมีกำจัดแมลงตกค้างในผักและผลไม้” (ต่อ) วิทยากร: คุณอรนุช พวงมาลัย คณะเทคนิคการแพทย์ มหาวิทยาลัยมหิดล
เวลา 16.00 – 16.15 น.	ส่งแบบประเมินผลโครงการฯ

ผลการดำเนินโครงการฯ / ผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดโครงการ

สรุปผลแบบประเมินความพึงพอใจ การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “โครงการความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับผู้บริโภค: ปัญหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้” วันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2567 ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี

1. จำนวนผู้เข้ารับบริการวิชาการ 40 คน แบ่งเป็นเพศหญิง 26 คน เพศชาย 14 คน มีผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 40 คน คิดเป็นร้อยละ 100 (n=40)

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน (n=40)

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	14	35
หญิง	26	65
รวม	40	100

2. ผู้เข้ารับบริการวิชาการ ส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 41-50 ปี และมีอายุเฉลี่ย 48.42 ปี ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) = 11.26

ตารางที่ 2 กลุ่มอายุของผู้ตอบแบบประเมิน (n=40)

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
25-40 ปี	14	35
41-50 ปี	16	40
51-60 ปี	10	25
รวม	40	100

3. ผู้เข้ารับบริการวิชาการ ส่วนใหญ่มีอาชีพเกษตรกร ร้อยละ 34 รองลงมา คือ อาชีพข้าราชการ/พนักงานของรัฐ ร้อยละ 10 และพนักงานเอกชน ร้อยละ 5

ตารางที่ 3 อาชีพของผู้ตอบแบบประเมิน

อาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
เกษตรกร	34	85
พนักงานภาคเอกชน	2	5
ข้าราชการ/พนักงานของรัฐ	4	10
รวม	40	100

4. ความพึงพอใจของผู้เข้ารับบริการวิชาการที่มีต่อภาพรวมของโครงการที่เกี่ยวกับ ความคิดเห็นเกี่ยวกับ กิจกรรมที่ท่านเข้ารับบริการ ความคิดเห็นเกี่ยวกับวิทยากร/ทีมผู้ให้ความรู้ ความคิดเห็นด้าน กระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ ความคิดเห็นด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ความคิดเห็นด้านสิ่งอำนวยความสะดวกในการจัดกิจกรรม และความคิดเห็นด้านผลจากการรับบริการตามโครงการ พบว่า ผู้เข้ารับ บริการวิชาการมีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากทุกด้าน และผลโดยภาพรวมมีระดับความพึงพอใจ ต่อการจัดกิจกรรมนี้อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.60 รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 แสดงผลการประเมินระดับความพึงพอใจของผู้เข้ารับบริการวิชาการในด้านต่าง ๆ (n=40)

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	SD	แปลผล
ความคิดเห็นเกี่ยวกับกิจกรรมที่ท่านเข้ารับบริการ			
1) กิจกรรมสอดคล้องกับความต้องการและวัตถุประสงค์ของโครงการ	4.08	0.66	มาก
2) ได้รับความรู้ แนวคิด ทักษะและประสบการณ์ใหม่ๆ	4.35	0.70	มาก
3) การเข้าร่วมโครงการนี้เสริมสร้างเจตคติและพฤติกรรมในทางที่ดี	4.28	0.60	มาก
4) สามารถนำสิ่งที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการไปประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ	4.30	0.69	มาก
รวมเฉลี่ย	4.25		มาก
ความคิดเห็นเกี่ยวกับวิทยากร/ทีมผู้ให้ความรู้			
1) มีความรู้ มีประสบการณ์ในเนื้อหาตามกิจกรรมที่กำหนด	4.30	0.65	มาก
2) มีความสามารถในการบรรยาย ถ่ายทอดความรู้ได้ตรงประเด็นชัดเจน	4.45	0.64	มาก
3) มีความชัดเจนในการตอบข้อซักถาม ให้คำแนะนำ การเปิดโอกาสให้ซักถามหรือมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น	4.45	0.60	มาก
4) เทคนิคในการถ่ายทอดเนื้อหา	4.30	0.61	มาก

รวมเฉลี่ย	4.38		มาก
ความคิดเห็นด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ			
1) การรับรู้ข้อมูลเกี่ยวกับกิจกรรม	4.28	0.68	มาก
2) การติดต่อประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้อง	4.15	0.70	มาก
3) ช่วงเวลา/ระยะเวลาในการดำเนินกิจกรรม	4.20	0.56	มาก
4) ความเหมาะสมของรูปแบบการจัดกิจกรรม	4.33	0.62	มาก
5) การควบคุมเวลาให้เป็นไปตามที่กำหนด	4.28	0.64	มาก
รวมเฉลี่ย	4.25		มาก
ความคิดเห็นด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ			
1) ความรวดเร็วและคล่องตัวในการดำเนินกิจกรรม	4.35	0.48	มาก
2) ความเอาใจใส่ ดูแล และรับผิดชอบในการดำเนินกิจกรรม	4.50	0.60	มากที่สุด
3) การทำงานเป็นทีม	4.43	0.55	มาก
รวมเฉลี่ย	4.43		มาก
ความคิดเห็นด้านสิ่งอำนวยความสะดวกในการจัดกิจกรรม			
1) ความเหมาะสมและความพร้อมของสถานที่ในการจัดกิจกรรม	4.25	0.67	มาก
2) โสตทัศนูปกรณ์มีความพร้อมและเพียงพอต่อการใช้งาน	4.15	0.77	มาก
3) เอกสารประกอบเนื้อหาครอบคลุมตามวัตถุประสงค์การจัดกิจกรรม	4.15	0.83	มาก
รวมเฉลี่ย	4.18		มาก
ความคิดเห็นด้านผลจากการรับบริการตามโครงการ			
1) ระดับการนำเทคนิค/วิธีการ/กระบวนการที่ได้รับจากกิจกรรมไปประยุกต์ใช้ประโยชน์			
o ต่อตนเอง	4.45	0.55	มาก
o ต่อหน่วยงาน/ชุมชน	4.30	0.72	มาก
2) ระดับการนำเอกสาร/สื่อ/อุปกรณ์ที่ได้รับจากกิจกรรมไปประยุกต์ใช้ประโยชน์			
o ต่อตนเอง	4.45	0.60	มาก
o ต่อหน่วยงาน/ชุมชน	4.25	0.71	มาก
3) ระดับความรู้และความเข้าใจในเนื้อหาของกิจกรรม			
o ก่อนเข้าร่วมโครงการ	3.23	1.31	ปานกลาง
o หลังเข้าร่วมโครงการ หรือเมื่อสิ้นสุดโครงการ	4.43	0.64	มาก
4) ระดับผลของการร่วมกิจกรรมตรงตามความต้องการ			
o ต่อตนเอง	4.40	0.50	มาก
o ต่อหน่วยงาน/ชุมชน	4.50	0.51	มากที่สุด
รวมเฉลี่ย	4.25		มาก
ระดับความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมนี้ โดยภาพรวม	4.60	0.46	มากที่สุด

6. สรุปค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานโครงการฯ (แยกตามหมวดค่าใช้จ่าย)

งบประมาณที่ได้รับการจัดสรร

1.1 ค่าตอบแทน 4,950 บาท

1.2 ค่าใช้สอย 9,700 บาท

1.3 ค่าวัสดุ 2,800 บาท

รวมงบประมาณที่ใช้จริง 17,800 บาท

สรุปผลการดำเนินโครงการฯ

จากวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้เรื่องความปลอดภัยของคุณภาพของผัก-ผลไม้สด เพื่อสนับสนุนให้ประชาชนสามารถตรวจสอบคุณภาพผักและผลไม้สดในครัวเรือนให้มีความปลอดภัย โดยการตรวจวิเคราะห์ทางวิทยาศาสตร์ โดยใช้ชุดทดสอบภาคสนาม ผู้ดำเนินงานโครงการฯ ได้จัดเตรียมชุดทดสอบภาคสนามการใช้ชุดทดสอบสารเคมีกำจัดแมลงตกค้างในผักและผลไม้ MJPk ซึ่งพัฒนาโดยกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ดังแสดงในภาพที่ 1 โดยใน 1 ชุด ประกอบด้วยขวดเก็บตัวอย่างจำนวน 10 ขวด บรรจุในกล่องพลาสติกพร้อมอุปกรณ์ประกอบการทดสอบ ใช้งานและสะดวกในการปฏิบัติโดยสังเกตจากการเปลี่ยนสีของหลอดตัวอย่าง โดยหากตัวอย่างมีการปนเปื้อนของสารตกค้าง จะเปลี่ยนจากสีส้มเป็นสีต่าง ๆ เช่น สีส้มอมชมพู หรือ สีชมพู ซึ่งไม่ควรใช้บริโภค ซึ่งผู้เข้ารับการอบรมจะได้นำความรู้และอุปกรณ์ทดสอบที่ได้จากการอบรมไปใช้ในการปฏิบัติที่บ้าน เพื่อเฝ้าระวังคุณภาพผัก-ผลไม้สดให้สะอาดปลอดภัยก่อนนำมาบริโภค ส่งเสริมการมีพฤติกรรมอนามัยให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อสุขภาพที่ดีของประชาชน และสามารถนำผลที่ได้จากโครงการไปเผยแพร่ในชุมชนต่อไป ผลลัพธ์จากดำเนินโครงการฯ พบว่า ผู้เข้ารับบริการวิชาการมีระดับความพึงพอใจต่อการจัดกรรมนี้อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.60 หรือร้อยละ 92



ภาพที่ 1 ชุดทดสอบสารเคมีกำจัดแมลงตกค้างในผักและผลไม้ MJPk

ข้อเสนอแนะ

ผู้เข้ารับบริการวิชาการแสดงข้อเสนอแนะจำนวน 14 คน ซึ่งเป็นความคิดเห็นไปในแนวทางเดียวกัน คือ

1. ประเด็นที่ต้องการให้ทางมหาวิทยาลัยฯ จัดให้บริการวิชาการในครั้งต่อไป โดยสรุปดังนี้
 - 1) การตลาด เทคนิคการนำเสนอสินค้า
 - 2) การนำเครื่องหมายใช้งาน/การออกแบบผลิตภัณฑ์
2. จุดเด่น (กิจกรรมที่ท่านประทับใจ)
 - 1) กิจกรรม workshop การเปรียบเทียบการวิเคราะห์สารเคมีตกค้างในผัก-ผลไม้
 - 2) ใช้เวลาน้อย แต่ได้รับความรู้ครบถ้วนตามวัตถุประสงค์ของโครงการ
 - 3) การให้ผู้รับบริการได้มีส่วนร่วมในกิจกรรม สนุกสนานดี

ปัญหาและอุปสรรค

ปัญหาและอุปสรรคที่เกิดขึ้นระหว่างการทำงานโครงการฯ

1. ผู้เข้าร่วมโครงการส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรที่อยู่ในพื้นที่ ดังนั้น ส่วนใหญ่จึงทยอยกันเดินทางมาเข้าร่วมโครงการ เนื่องจากต้องปฏิบัติงานประจำวันก่อน ทำให้การดำเนินโครงการล่าช้าจากกำหนดการไปบ้าง

ภาคผนวก ก

แบบสรุปการดำเนินโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ของ มสธ.

โครงการความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับผู้บริโภค: ปัญหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้

- ☒ วิชาชีพที่บูรณาการกับการเรียนการสอนต่อการพัฒนาชุมชน สังคม
- ☒ เป้าหมายที่ 4 : สร้างหลักประกันว่าทุกคนมีการศึกษาที่มีคุณภาพอย่างครอบคลุมและเท่าเทียม และสนับสนุนโอกาสในการเรียนรู้ตลอดชีวิต

ผู้รับผิดชอบโครงการ : อาจารย์ ดร.อนัญญา ประดิษฐ์ปรีชา สังกัด สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ
รายนามคณะทำงาน

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กุลธิดา บรรจงศิริ | สังกัด สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นาริรัตน์ สิริสาร | สังกัด สาขาวิชาเกษตรศาสตร์และสหกรณ์ |
| 3. อาจารย์ ดร.ปภาวัลย์ สุทธิประสิทธิ์ | สังกัด สาขาวิชาวิทยาการจัดการ |
| 4. อาจารย์ ดร.ธนพร สวรรค์พิทักษ์ | สังกัด สาขาวิชาวิทยาการจัดการ |
| 5. คุณธนวันต์ เจริญลาภ | สังกัด สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ |

1. ความสำคัญของโครงการ

ปัจจุบันประชาชนมีความตื่นตัวเรื่องการดูแลสุขภาพกันมากขึ้น โดยการเลือกรับประทานอาหารสุขภาพที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย โดยเฉพาะผักและผลไม้สด เพราะเป็นแหล่งของวิตามิน เกลือแร่ โยอาหารและสารพฤกษเคมีต่างๆ แม้ว่าผักและผลไม้จะเป็นอาหารที่มีประโยชน์และมีสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย (งานโภชนาการ ศูนย์การแพทย์กาญจนาภิเษก, มปป.) แต่อย่างไรก็ตาม ผู้บริโภคก็มีความวิตกกังวล คือ สารเคมีกำจัดแมลงที่ตกค้างอยู่ในผักและผลไม้ เนื่องจากปัญหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้เป็นภัยใกล้ตัวที่พบได้บ่อยในชีวิตประจำวันโดยเฉพาะสารที่รู้จักกันคือ ยาฆ่าแมลงและยาฆ่าหญ้า ซึ่งสารเคมีนี้จัดเป็นสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ซึ่งเป็นสารที่มีการใช้ในภาคเกษตรกรรมเพื่อกำจัดสิ่งมีชีวิตอื่นที่เป็นอันตรายหรือก่อความเสียหายต่อผลผลิตทางการเกษตร เช่น แมลง วัชพืช สัตว์ทะ เหว และปู เป็นต้น ซึ่งสารเคมีเหล่านี้นอกจากจะมีประโยชน์ต่อทางเกษตรกรรมแล้ว ในอีกแง่มุมหนึ่งก็จัดเป็นสารเคมีอันตรายที่มีผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชนทั้งเกษตรกรและผู้บริโภค หากสัมผัส สูดดม หรือรับประทานสารเหล่านี้เข้าสู่ร่างกาย โดยสารบางชนิดก่อให้เกิดพิษเฉียบพลันและพิษเรื้อรัง พิษเฉียบพลันที่พบบ่อย ได้แก่ ก่อให้เกิดการระคายเคืองต่อระบบทางเดินหายใจ ระบบทางเดินอาหาร ระบบประสาทและกล้ามเนื้อ เป็นต้น ส่วนพิษเรื้อรัง ได้แก่ ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางพันธุกรรม ก่อมะเร็ง และก่อให้เกิดความพิการแก่ทารก เป็นต้น (ลีณา สุนทรสุข, 2562)

ดังนั้น การป้องกันตนเองเพื่อให้เกิดความปลอดภัยในการบริโภคผลผลิตทางการเกษตร จึงเป็นแนวทางที่ประชาชนสามารถทำได้เพื่อลดปริมาณสารเคมีตกค้าง ซึ่งสามารถทำได้โดยวิธีการเลือกซื้อผักและผลไม้ วิธีการล้างผัก-ผลไม้ ให้สะอาดก่อนนำไปรับประทานหรือประกอบอาหารด้วยวิธีการต่างๆ

2. วัตถุประสงค์

2.1 เพื่ออบรมให้ความรู้เรื่อง “การบริโภคผัก-ผลไม้สด สารตกค้างในผักและผลไม้ หลักการเลือกซื้อผัก-ผลไม้สด และวิธีการล้างผัก-ผลไม้ให้สะอาด”

2.2 เพื่ออบรมเชิงปฏิบัติการในการตรวจสอบหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ด้วยชุดทดสอบสารเคมีกำจัดแมลงตกค้างในผักและผลไม้

3. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายโครงการคือ ประชาชนทั่วไป จำนวน 40 คน ในจังหวัดนนทบุรีและจังหวัดอื่นใกล้เคียง

4. ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

4.1 ประชุมคณะทำงานฯ เพื่อกำหนดแนวทางและวิธีการอบรมฯ

4.2 จัดเตรียมเอกสารและวิทยากรประกอบการประชุม

4.3 จัดฝึกอบรม

4.4 ประมวลผลการจัดโครงการและวิเคราะห์ข้อมูล

4.5 จัดทำรายงานฝึกอบรมฉบับสมบูรณ์

5. ผลการดำเนินงาน

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	รวมทั้งสิ้น	
		เป้าหมาย	ผลการดำเนินการ
ตัวชี้วัด			
1. เชิงปริมาณ :			
1.1 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม	คน	40	40
1.2 จำนวนสื่อที่สร้างความรู้	ชิ้น	1	1
2. เชิงคุณภาพ :			
ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ	80	92
3. เชิงเวลา : ร้อยละของโครงการแล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ	100	100
4. เชิงต้นทุน : ค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการ	บาท	17,800	17,800

6. ผู้รับบริการ/หน่วยงาน ได้รับความรู้/ประโยชน์ ดังนี้

6.1 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปลอดภัย หลักการเลือกซื้อวิธีการล้างผัก-ผลไม้ให้สะอาด สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิตประจำวันต่อไป

6.2 เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้วิชาชีพสู่สังคม ให้มีการนำความรู้จากการอบรมไปขยายผลในบ้านหรือชุมชน

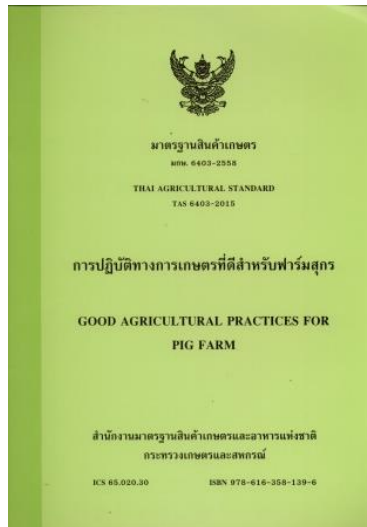
7. สรุปโดยภาพรวม และความคิดเห็นของผู้รับบริการ

จากวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้เรื่องความปลอดภัยของคุณภาพของผัก-ผลไม้สด เพื่อสนับสนุนให้ประชาชนสามารถตรวจสอบคุณภาพผักและผลไม้สดในครัวเรือนให้มีความปลอดภัย และสามารถนำชุดทดสอบภาคสนามไปใช้ในการตรวจสอบคุณภาพผัก-ผลไม้สดได้ สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ให้สอดคล้องกับการดำรงชีวิตในปัจจุบัน ซึ่งผู้เข้ารับการอบรมจะได้นำความรู้และอุปกรณ์ทดสอบที่ได้จากการอบรมไปใช้ในการปฏิบัติที่บ้าน เพื่อเฝ้าระวังคุณภาพผัก-ผลไม้สดให้สะอาดปลอดภัยก่อนนำมาบริโภค ส่งเสริมการมีพฤติกรรมอนามัยให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อสุขภาพที่ดีของประชาชน และสามารถนำผลที่ได้จากโครงการไปเผยแพร่ในชุมชนต่อไป ผลลัพธ์จากดำเนินโครงการฯ พบว่า ผู้เข้ารับบริการวิชาการมีระดับความพึงพอใจต่อการจัดกรรมนี้อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.60 หรือร้อยละ 92 ผู้เข้ารับบริการวิชาการแสดงความคิดเห็นไปในแนวทางเดียวกัน คือ ใช้เวลาน้อย แต่ได้รับความรู้ครบถ้วนตามวัตถุประสงค์ของโครงการ กิจกรรม workshop การเปรียบเทียบการวิเคราะห์สารเคมีตกค้างในผัก-ผลไม้ ให้ผู้รับบริการได้มีส่วนร่วมในกิจกรรม สนุกสนานดี และต้องการให้มีการจัดอบรมอีกในอนาคต

มาตรฐานสินค้าเกษตร

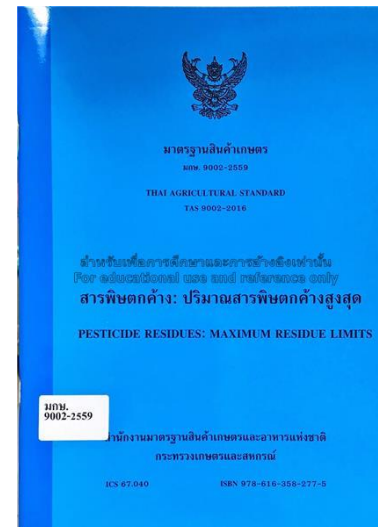
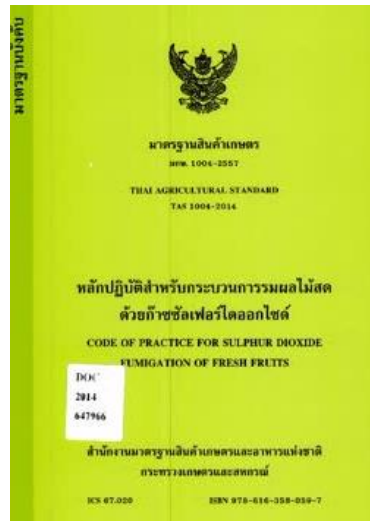
มาตรฐานสินค้า- ระดับฟาร์ม

- GAP (มกษ.9001-2564)
- Organic (มกษ.9000-2564)



มาตรฐานระบบการผลิต

- GMP (มกษ.9047-2560)
- HACCP (มกษ.9024-2564)



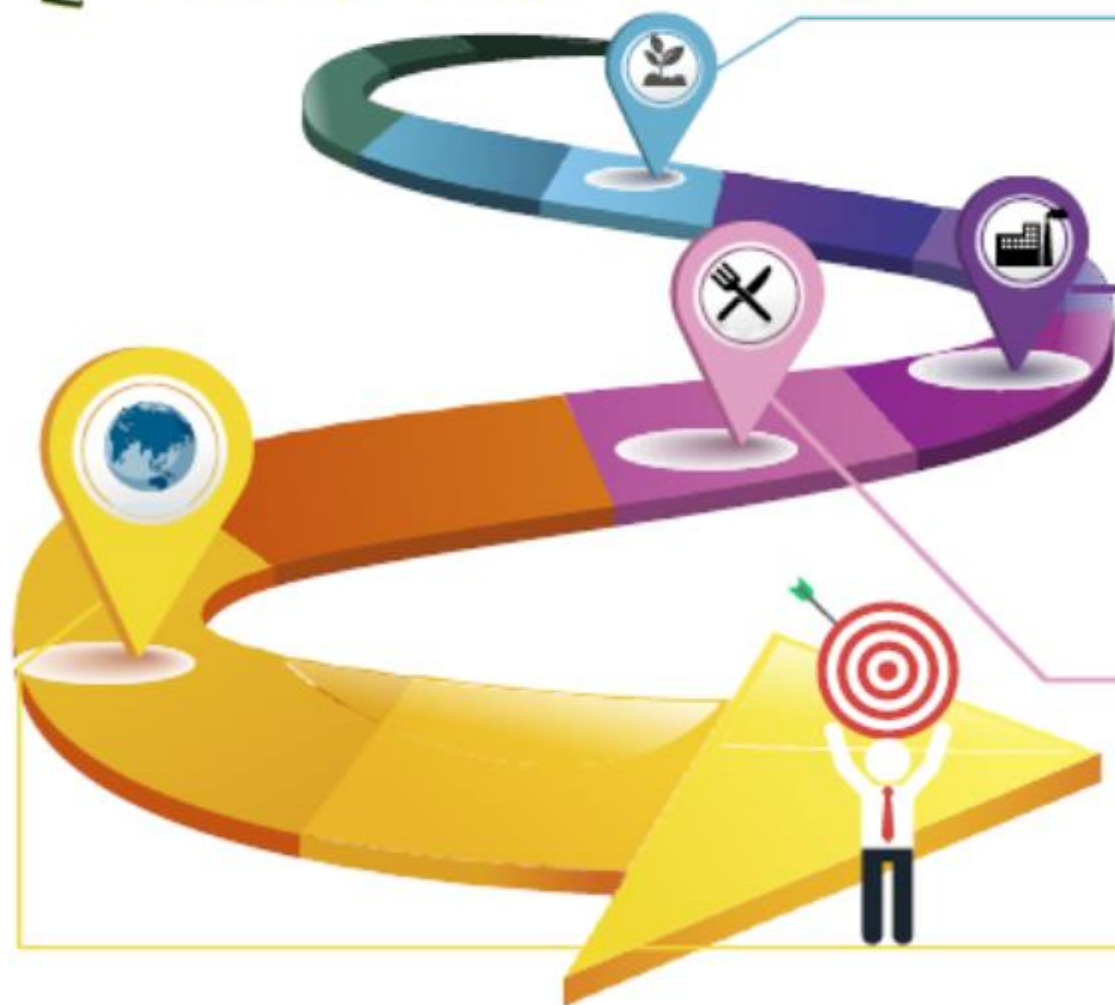
มาตรฐานข้อกำหนดทั่วไป

- ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มกษ.9002-2559)
- ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (มกษ.9003-2547)



มาตรฐานสินค้าเกษตรของไทย

From - Farm - to - Table



ฟาร์ม

มาตรฐานฯ การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี
สำหรับพืชอาหาร (มกษ. 9001-2564)



โรงงาน

- มาตรฐานฯ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร:
การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี (มกษ. 9023-2564)
- มาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผัก
และผลไม้สด (มกษ. 9035-2563)



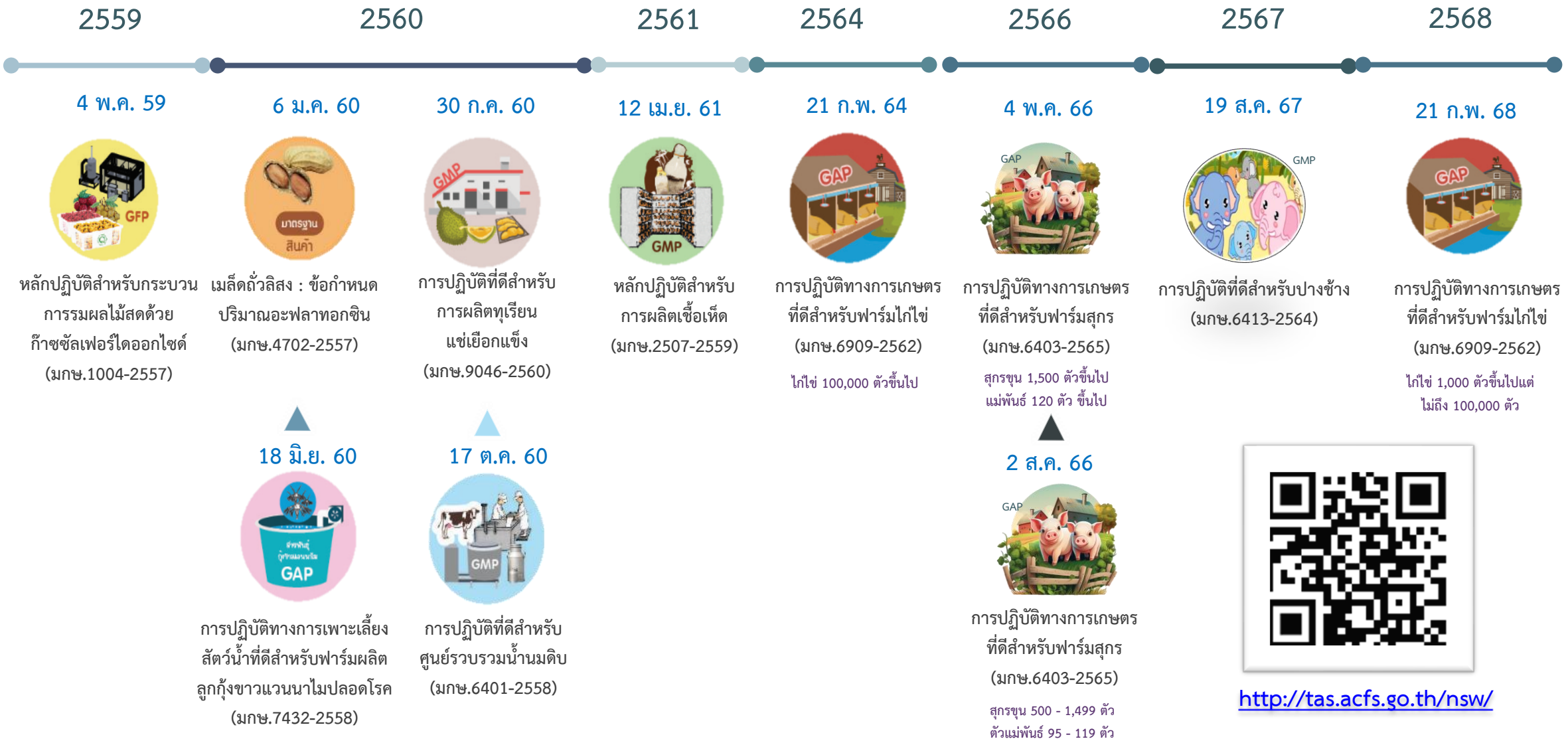
สินค้า

มาตรฐานผักและผลไม้ เช่น เงาะ มังคุด
ทุเรียน พริก มะนาว กระเจี๊ยบเขียว



ขายภายในประเทศ / ส่งออก

มาตรฐานบังคับ: ต้องขอรับใบอนุญาต (ผลิต นำเข้า ส่งออก)



<http://tas.acfs.go.th/nsw/>

การค้นหามาตรฐานบังคับ/มาตรฐานทั่วไป

www.acfs.go.th

acfs.go.th/#/standard-commodity/mandatory

National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

TH EN C

Search e-mail address

หน้าหลัก | เกี่ยวกับหน่วยงาน | กฎระเบียบ/ข้อบังคับ | บริการประชาชน | ข่าวสาร | จัดซื้อจัดจ้าง | สื่อเผยแพร่ | ติดต่อเรา

e-Service

- ค้นหา
- ด้านมาตรฐานสินค้า
- ความหมายและวัตถุประสงค์
- ด้านการรับรอง
- ขั้นตอนการจัดทำร่างมาตรฐานทั่วไป
- ความร่วมมือระดับ
- ขั้นตอนการจัดทำร่างมาตรฐานบังคับ
- ด้านการควบคุม
- แบบแปลนฉลากด้านมาตรฐาน
- Q Mark
- มาตรฐานทั่วไป
- ศูนย์ข้อมูลข่าวสาร
- มาตรฐานบังคับ
- บริการอื่นๆ
- การรับฟังความคิดเห็น
- คู่มือบริการประชาชน
- การร้องเรียน / อุทธรณ์ Board of Director
- แบบสำรวจความ
- เกี่ยวกับหน่วยงานกำหนดมาตรฐาน

ค้นหา

แสดงข้อมูล

ทั้งหมด

มาตรฐานสินค้า	ประเภทมาตรฐาน	เลขที่มาตรฐาน	เลขที่	วันที่มีผลบังคับใช้	ดาวน์โหลด
การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มไก่ไข่	มาตรฐานระบบ	มกษ. 9046-2560	เล่ม 134 ตอนที่ 68 ก	30 มิถุนายน 2560	30 กรกฎาคม 2560
การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง	มาตรฐานระบบ	มกษ. 2507-2559	เล่ม 134 ตอนที่ 42 ก	12 เมษายน 2560	12 เมษายน 2561
หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตเชื้อเห็ด	มาตรฐานระบบ	มกษ. 6401-2558	เล่ม 133 ตอนที่ 91 ก	17 ตุลาคม 2559	17 ตุลาคม 2560
การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมเนื้อมะพร้าว	มาตรฐานระบบ	มกษ. 7432-2558	เล่ม 133 ตอนที่ 82 ก	21 กันยายน 2559	18 มิถุนายน 2560
การปฏิบัติทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ดีสำหรับฟาร์มผลิตลูกกุ้งขาวแวนนาไมปลอดโรค	มาตรฐานระบบ	มกษ. 1004-2557	เล่ม 132 ตอนที่ 105 ก	6 พฤศจิกายน 2558	4 พฤษภาคม 2559
หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการผลิตผลไม้สดด้วยก๊าซซิลิโคนไดออกไซด์	มาตรฐานระบบ	มกษ. 4702-2557	เล่ม 133 ตอนที่ 2 ก	7 มกราคม 2559	6 มกราคม 2560

TAS2GO แอปพลิเคชันรวบรวมทุกมาตรฐานสินค้าเกษตร



TAS2GO

ครบทุกคำตอบมาตรฐานเกษตรไทย

เพียงพิมพ์คำว่า "TAS2GO"
ใน App Store หรือ Google Play



e-book.acfs.go.th

National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

TH EN C C C A A /

Search Q e-mail address →

หน้าหลัก | เกี่ยวกับหน่วยงาน ▾ | กฎ/ระเบียบ/ข้อบังคับ ▾ | บริการประชาชน ▾ | ข่าวสาร ▾ | จัดซื้อจัดจ้าง ▾ | สื่อเผยแพร่ ▾ | ติดต่อเรา ▾

E-Book
สื่อวีดิทัศน์
Infographic

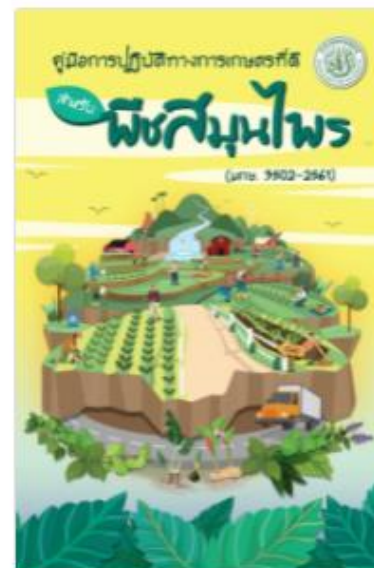
แบบสำรวจข้อมูลเพื่อการพัฒนากระบวนการควบคุมมาตรฐานบังคับตามมาตรฐาน
การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบ
(มกษ.6401-2558)



เรื่องน่ารู้ของมาตรฐานกาแฟไทย



คู่มือการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคั่วบรจุคอกและผลไม้สด



คู่มือการปฏิบัติงานทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชสมุนไพร



หลักการผลิตปาล์มน้ำมันและน้ำมันปาล์มอย่างยั่งยืน



จดหมายข่าว มกช. ฉบับที่ 1



คู่มือการปฏิบัติงานประจำฟาร์มผลิตเชื้อเห็ด



เกษตรอินทรีย์ : การผลิต การแปรรูป การแสดงฉลาก และการจำหน่ายผลิตผลและเมล็ดพันธุ์พืช



การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร (มกช. 9001-2564)



บทบาทกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ด้านมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร



ผู้ประกอบการตรวจสอบ
มาตรฐาน (หน่วยรับรองที่
ได้รับใบอนุญาตจาก มกอช.)

มาตรฐานฯ การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร



- มกษ. 9001-2564
- ครอบคลุมข้อกำหนดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับการผลิตพืชเพื่อใช้เป็นอาหาร เช่น พืชผัก ไม้ผล พืชไร่ พืชเครื่องเทศ พืชสมุนไพร ทุกขั้นตอนของการผลิตและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวในระดับฟาร์มเพื่อจำหน่าย
- มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ได้ผลิตผลที่ปลอดภัย มีคุณภาพเหมาะสมในการบริโภค โดยคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม รวมถึงสุขภาพ ความปลอดภัยและสวัสดิภาพของปฏิบัติงาน



ข้อกำหนดใน มกษ. 9001 จำนวน 8 ข้อ



ความเสี่ยงของอันตรายในพืชอาหาร

อันตรายทางกายภาพ

- กรวด หิน กระจก เศษพลาสติก



อันตรายทางเคมี

- โลหะหนักในดิน/น้ำ
- ยาฆ่าแมลง ปุ๋ย



อันตรายทางชีวภาพ

- จุลินทรีย์ในดิน
- ปุ๋ยชีวภาพ



อันตราย



ประเมินความเสี่ยง
(โอกาส + ความรุนแรง)



มาตรการป้องกัน

การอ่านฉลากวัตถุอันตราย

1. สารชนิดใด

2. ชื่อการค้า

3. ชื่อสารสามัญ

4. เลขทะเบียน

5. ขนาดบรรจุ

6. แถบสี

แผ่นไม่ปาก อาจจะมีอาการคันได้ ถ้าเจียนหรือท้องร่วงด้วย หากกินสารสูตรเข้มข้นในปริมาณมาก จะทำให้เกิดภาวะล้มเหลวของอวัยวะระบบภายใน 24-36 ชั่วโมง ถ้ากินปริมาณปานกลาง การ คำนึงของโรคจะช้ากว่าโดยเกิดพิษทีละน้อยภายใน 7-10 วัน 2. การดูดซึมและของสารอาจทำให้เกิดการระคายเคืองของปากและคอ แต่จะไม่ทำให้เกิดภาวะเป็นพิษทั่วร่างกาย 3. สารสูตรเข้มข้นจะ ระคายเคืองผิวหนังและตาอาจทำให้เกิดแผลได้ ในรายที่รุนแรง

การแก้ไขเบื้องต้น : ต้อง ป้องกันการสัมผัสสารพิษจากผู้ป่วยและให้ความช่วยเหลือโดยสวมถุงมือยาง ธรรมชาติและหน้ากาก

1. ถ้าเกิดอาการพิษเนื่องจากการสูดดม รีบนำผู้ป่วยออกจากบริเวณที่พิษและให้พักผ่อนในที่อากาศถ่ายเท สะดวก 2. ถ้าเข้าตาให้รีบล้างออกด้วยน้ำสะอาดจำนวนมาก 15 นาที แล้ว **รีบไปพบแพทย์ทันที** 3. ถ้าถูกผิวหนังให้ล้างออก ด้วยสบู่และน้ำหลายๆ จนสะอาด ถ้าเป็นแผลให้รีบอาบน้ำด้วยสบู่ด้วยน้ำอุ่นทันที 4. ถ้าเข้าปากให้รีบนำผู้ป่วยไปพบแพทย์ทันที **ห้ามทำให้อาเจียน** และ **ห้าม** ให้ดื่มน้ำ เครื่องดื่มหรือกินอาหารใดๆ ทั้งสิ้นเข้าไป **รีบนำผู้ป่วยไปพบแพทย์ทันทีพร้อมด้วยภาชนะบรรจุและฉลาก**

คำแนะนำสำหรับแพทย์ : 1. ถ้าผู้ป่วยมีอาการคัน กรณีสัมผัส กรณีสัมผัสพิษทันทีโดยให้ bentonite suspension 7.5 % หรือให้ fuller's earth suspension 15 % 100-150 g. (เด็กให้ 2 g./kg. น้ำหนักตัว) หรือให้ activated charcoal 25 g. ผสมน้ำ 300 ml. อาจให้ซ้ำทุก 2-4 ชั่วโมง แล้วจึงให้ยาระบาย ถ้าให้ fuller's earth ให้ระวัง hypercalcemia และ fecaliths 2. ถ้าท้องอืด ผู้ป่วยกิน กรณีสัมผัส เข้าไปมากแล้วยังไม่ท้องเสียหรืออาเจียนใน 1 ชั่วโมง 3. ทดสอบหา กรณีสัมผัส จาก serum, บัสสารหรือน้ำล้างท้อง จนได้ผล negative (โดยใช้ sodium dithionite จะให้สีน้ำเงินในภาชนะต่างหรือตรวจด้วย เครื่อง Spectrophotometry, Liquid chromatography) 4. ให้ Intravenous fluid (isotonic saline, Ringer's solution, 5% glucose) ตรวจสมดุล fluid balance และป้องกันไตวาย 5. Hemoperfusion over cellophane-coated activated charcoal และตรวจสมดุล white cell, serum creatinine, chest radiography, liver function 6. หลังทำ Hemoperfusion มีรายงานว่าถ้าใช้ ไดโนลิด cyclophosphamide 1 g (ให้วันละครั้ง 2 วัน) methylprednisolone 1 g. (ให้วันละครั้ง 3 วัน) โดย infusion 2 ชั่วโมง 7. **ห้าม** ให้ออกซิเจนนอก จากจำเป็น

GRAMOXONE 1 LITRE
นำเข้า ดิลิต และจำหน่ายโดย : บริษัท ชินเจนทา คอร์ปอเรชั่น จำกัด
สำนักงานกรุงเทพฯ : ชั้น 18 อาคารบีเอสทีแอนด์ซี 287 ถนนสีลม บางรัก กรุงเทพฯ 10500 โทร. 0-2631-2140
สำนักงานเชียงใหม่ : 261 หมู่ 4 ถนนสุเทพธรรมมาลัย อ.สุเทพ อ.เมือง จ. สุราษฎร์ธานี 80000 โทร. 0-2709-4700
กรณีฉุกเฉินโทร 0-2709-4700

www.syngenta.co.th

TH1100700

syngenta.

Product names marked © or ™, the SYNGENTA Logo and the CP FRAME are trademarks of a Syngenta Group Company

ปริมาณสุทธิ
1 ลิตร

สารสำคัญ : 1,1'-dimethyl-4,4'-bipyridinium dichloride 27.6% W/V SL
(1,1'-dimethyl-4,4'-bipyridinium ion 20 %W/V)
ประโยชน์ : ใช้หลังวัชพืชงอก(post-emergence)ในพื้นที่ทำการเกษตรและพื้นที่ไม่ให้เกิดการเกษตร เพื่อกำจัดวัชพืชที่งอกจากเมล็ดและส่วนที่มีสีเขียวเหนือดิน
วิธีใช้ : ใช้อัตรา 300-500 ซีซี. ผสมน้ำ 60-80 ลิตร ต่อพื้นที่ 1 ไร่ หรือ 75-125 ซีซี. ผสมน้ำ 15-20 ลิตร ต่อพื้นที่ 1 งาน พ่นหลังจากวัชพืชงอกแล้วมีจำนวนใบประมาณ 3-5 ใบ
วิธีเก็บรักษา : ต้องเก็บ กรณีสัมผัส ให้มีสติในการขณะดื่มที่ปิดฝาและมิดชิดและมิดชิดอยู่ตลอดเวลาที่เก็บต้องแห้งและเย็น ห่างจากเด็ก อาหาร น้ำดื่ม สัตว์เลี้ยงและเปลือไฟ
คำเตือน : กรณีสัมผัส เป็นวัตถุอันตรายที่มีพิษ ต้องใช้ด้วยความระมัดระวัง เพื่อป้องกันมิให้เป็น อันตรายต่อผู้ใช้และผู้ใกล้ชิด **ผู้ใส่ต้องปฏิบัติตามดังนี้ :**
1. ห้าม ผสมเกิน 500 ซีซี ต่อไร่ 20 ลิตร ห้าม ดื่มน้ำ กินอาหารหรือสูบบุหรี่ ในขณะปฏิบัติงาน ห้าม คนและนำสัตว์เข้าไปในบริเวณที่พ่นอย่างน้อย 24 ชั่วโมง ห้าม เหยาะที่เหยื่อหรือถังการระบรจุ อุปกรณ์เครื่องพ่นสารลงในแม่น้ำลำคลองหรือบริเวณใกล้เคียง เมื่อใช้สารหมดแล้ว ห้าม ใช้ไฟเผา การระบรจุหรือนำกลับไปยังอีก ห้าม เด็กและผู้หญิงไม่ควรเข้าไปในบริเวณที่กำลังฉีดพ่น ห้าม ใช้เครื่อง พ่นสารกำจัดวัชพืชนี้พ่นสารกำจัดวัชพืชอื่น 2. ขณะผสม ห้าม คนและคนใกล้ตัว เพื่อป้องกันเกิด อาการพิษเฉียบพลันและระคายเคืองตา การผสมให้ใช้ ไมโครน ขณะพ่น ต้อง อยู่เหนือลมและควร สวมถุงมือและหน้ากาก ห้าม สัมผัสและห้ามให้ละอองด้วยสเปรย์และก่อน กินอาหาร ดื่มน้ำหรือสูบบุหรี่ หลังจากทำงานเสร็จแล้ว ห้าม อาบน้ำ สระผมเปลี่ยนเสื้อผ้าและซักชุดที่สวมทำงานให้สะอาดการระบรจุ เมื่อใช้หมดแล้วให้เก็บถังล้างด้วยน้ำ 3 ครั้ง และรวมเอาน้ำล้างไปใช้ผสมฉีดพ่นกำจัดวัชพืชโดยทำลาย แล้วจึงทิ้งหรือรวมทิ้งไปปลอดภัย กรณีสัมผัส มีพิษหรือระคายเคืองและไอระเหย หลังการใช้ ห้าม ทำความ สะอาดเครื่องพ่นและอุปกรณ์ทุกครั้ง 3. ห้าม ปล่อยให้เข้าปาก ดา จุกหรือถูกผิวหนังและเสื้อผ้า ห้าม ใช้น้ำ กรณีสัมผัส สัมผัสกับที่บรรจุควรใช้วิธีฉีดที่มีขนาดเล็กเพื่อช่วยลดความเสี่ยงจากพิษที่ระบรจุข้างเคียง ห้าม ความปลอดภัยและคำแนะนำ : ผู้ใช้ต้องปฏิบัติตามคำแนะนำและข้อควรระวังอย่างเคร่งครัด

ฉลากเกิดพิษ : 1. ผู้ได้รับพิษโดยทางปากหรือถ้าสัมผัสกับจะเกิดอาการเจ็บในปาก กลืนลำบากและ

วันผลิต :
ส่วนผลิต :

885389000016999999 1 ลิตร

การผสม
อันตราย
การใช้

ตัวอย่างแถบสี เครื่องหมาย และข้อความบนฉลาก
วัตถุอันตรายผสมน้ำหรือสารทำละลายก่อนฉีดพ่น

เอกสารประกอบ

รูปที่ 1
(ชั้น 1 เอ. แถบสีแดง)
(pantone red 199-C)



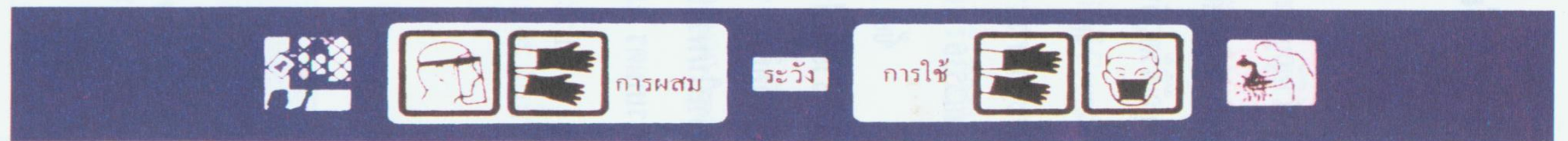
รูปที่ 2
(ชั้น 1 บี. แถบสีแดง)
(pantone red 199-C)



รูปที่ 3
(ชั้น 2 แถบสีเหลือง)
(pantone yellow-C)



รูปที่ 4
(ชั้น 3 แถบสีน้ำเงิน)
(pantone blue 293-C)



ภาคผนวก ค
ภาพกิจกรรมการดำเนินงานโครงการฯ

โครงการบริการวิชาการ
“ความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับผู้บริโภค:
ปัญหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้”
27 กุมภาพันธ์ 2567
ห้องประชุมจำหน่ายสินค้าด้านเกษตร กลุ่มแม่บ้าน วิสาหกิจชุมชน และสินค้า OTOP
อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี



STOU



จัดโดย สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ, สาขาวิชาเกษตรศาสตร์และสหกรณ์ และ สาขาวิชาวิทยาการจัดการ

ภาพป้ายประชาสัมพันธ์โครงการฯ



ภาพบรรยากาศ
การลงทะเบียน



ภาพบรรยากาศ
การลงทะเบียน



ภาพวิทยากรและคณะ
ผู้จัดทำโครงการฯ



ภาพบรรยากาศระหว่างการ
อบรมฯ



ภาพบรรยากาศระหว่างการ
อบรมฯ



ภาพอุปกรณ์ชุดทดสอบ /
ผักผลไม้สด



ภาพบรรยากาศระหว่างการ
อบรมฯ



ภาพบรรยากาศระหว่างการ
อบรมเชิงปฏิบัติการฯ

	ภาพบรรยากาศระหว่างการ อบรมเชิงปฏิบัติการฯ
	ภาพบรรยากาศระหว่างการ อบรมเชิงปฏิบัติการฯ
	อาหารเบรค/อาหารกลางวัน

ภาคผนวก ง
ตัวอย่างแบบประเมินโครงการฯ (แบบสอบถาม)

แบบประเมินโครงการบริการวิชาการแก่สังคม
โครงการความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับผู้บริโภค: ปัญหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

คำชี้แจง ๑) แบบสอบถามนี้ มี ๓ ตอน

๒) เพื่อการพัฒนางานบริการวิชาการให้มีความเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ ขอให้ท่านโปรดตอบ
คำถามตามความเป็นจริงที่สุด

ตอนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไปของผู้เข้าร่วมโครงการ

๑. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง

๒. ชุมชน (โปรดระบุ).....

๓. อาชีพ

☐ เกษตรกร	☐ พนักงานภาคเอกชน
☐ ข้าราชการ/พนักงานภาครัฐ	☐ พ่อค้า แม่ค้า ประชาชนทั่วไป
☐ อื่นๆ (โปรดระบุ).....	

ตอนที่ ๒ ความพึงพอใจต่อโครงการและความต้องการรับบริการ

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับหมายเลขระดับความพึงพอใจตามความเป็นจริง
โดยแต่ละหมายเลขมีความหมาย คือ ๕=มากที่สุด ๔=มาก ๓=ปานกลาง ๒=น้อย ๑=น้อยที่สุด

รายการ	ระดับ				
	๕	๔	๓	๒	๑
๑. ความคิดเห็นเกี่ยวกับกิจกรรมที่ท่านเข้ารับบริการ					
๑.๑ กิจกรรมสอดคล้องกับความต้องการและวัตถุประสงค์ของโครงการ					
๑.๒ ได้รับความรู้ แนวคิด ทักษะและประสบการณ์ใหม่ๆ					
๑.๓ การเข้าร่วมโครงการนี้เสริมสร้างเจตคติและพฤติกรรมในทางที่ดี					
๑.๔ สามารถนำสิ่งที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการไปประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ					
๒. ความคิดเห็นเกี่ยวกับวิทยากร/ทีมผู้ให้ความรู้					
๒.๑ มีความรู้ มีประสบการณ์ในเนื้อหาตามกิจกรรมที่กำหนด					
๒.๒ มีความสามารถในการบรรยาย ถ่ายทอดความรู้ได้ตรงประเด็น ชัดเจน					
๒.๓ มีความชัดเจนในการตอบข้อซักถาม ให้คำแนะนำ การเปิดโอกาสให้ซักถามหรือมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น					
๒.๔ เทคนิคในการถ่ายทอดเนื้อหา					

รายการ	ระดับ				
	๕	๔	๓	๒	๑
๓. ความคิดเห็นด้านกระบวนการ / ขั้นตอนการให้บริการ					
๓.๑ การรับรู้ข้อมูลเกี่ยวกับกิจกรรม					
๓.๒ การติดต่อประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้อง					
๓.๓ ช่วงเวลา/ระยะเวลาในการดำเนินกิจกรรม					
๓.๔ ความเหมาะสมของรูปแบบการจัดกิจกรรม					
๓.๕ การควบคุมเวลาให้เป็นตามที่กำหนด					
๔. ความคิดเห็นด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ					
๔.๑ ความรวดเร็วและคล่องตัวในการดำเนินกิจกรรม					
๔.๒ ความเอาใจใส่ ดูแล และรับผิดชอบในการดำเนินกิจกรรม					
๔.๓ การทำงานเป็นทีม					
๕. ความคิดเห็นด้านสิ่งอำนวยความสะดวกในการจัดกิจกรรม					
๕.๑ ความเหมาะสมและความพร้อมของสถานที่ในการจัดกิจกรรม					
๕.๒ โสตทัศนูปกรณ์มีความพร้อมและเพียงพอต่อการใช้งาน					
๕.๓ เอกสารประกอบเนื้อหาครอบคลุมตามวัตถุประสงค์การจัดกิจกรรม					
๖. ความคิดเห็นด้านผลจากการรับบริการตามโครงการ					
๖.๑ ระดับการนำเทคนิค/วิธีการ/กระบวนการที่ได้รับจากกิจกรรมไปประยุกต์ใช้ประโยชน์					
• ต่อตนเอง					
• ต่อหน่วยงาน/ชุมชน					
๖.๒ ระดับการนำเอกสาร/สื่อ/อุปกรณ์ที่ได้รับจากกิจกรรมไปประยุกต์ใช้ประโยชน์					
• ต่อตนเอง					
• ต่อหน่วยงาน/ชุมชน					
๖.๓ ระดับความรู้และความเข้าใจในเนื้อหาของกิจกรรม					
• ก่อนเข้าร่วมโครงการ					
• หลังเข้าร่วมโครงการ หรือเมื่อสิ้นสุดโครงการ					

รายการ	ระดับ				
	๕	๔	๓	๒	๑
๖.๔ ระดับผลของการร่วมกิจกรรมตรงตามความต้องการ					
• ต่อตนเอง					
• ต่อหน่วยงาน/ชุมชน					
๗. ระดับความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมนี้ โดยภาพรวม					
๘. ระดับความต้องการที่ท่านคิดว่า คนในชุมชนต้องการรับบริการกิจกรรมเช่นนี้ในครั้งถัดไป					

ตอนที่ ๓ ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม

ประเด็นที่ท่านต้องการให้มหาวิทยาลัยจัดให้บริการวิชาการในครั้งต่อไป.....

.....

.....

.....

จุดเด่น (กิจกรรม/บริการที่ท่านประทับใจ)

กิจกรรม.....

.....

.....

จุดที่ควรปรับปรุงหรือพัฒนา

กิจกรรม.....

.....

.....

ขอขอบพระคุณทุกท่านที่ให้ข้อมูลอันเป็นประโยชน์

ภาคผนวก จ
บันทึกข้อความขอความอนุเคราะห์บุคลากรเพื่อร่วมเป็นวิทยากรบรรยาย
โครงการบริการวิชาการแก่สังคม



ที่ ศธ.0522.20/

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
ตำบลบางพุท อำเภอบางกรือ
จังหวัดนนทบุรี 11120

5 กุมภาพันธ์ 2567

เรื่อง ขอเรียนเชิญบุคลากรในสังกัดเป็นวิทยากร

เรียน คณบดีคณะเทคนิคการแพทย์

สิ่งที่ส่งมาด้วย โครงการความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับผู้บริโภค: ปัญหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ และ
กำหนดการ

ด้วยสาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ สาขาวิชาเกษตรศาสตร์และสหกรณ์ และสาขาวิชาวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช ได้ตระหนักถึงความสำคัญในการจัดการดูแลสุขภาพให้กับประชาชน จึงได้จัดทำโครงการความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับผู้บริโภค: ปัญหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ ขึ้นเพื่อให้ประชาชนที่สนใจได้รับข้อมูลหลักการเลือกซื้อ-วิธีการล้างผักผลไม้สด สารตกค้างในผักและผลไม้ รวมถึงวิธีการตรวจสอบสารเคมีกำจัดแมลงตกค้างในผักและผลไม้ ตามรายละเอียดโครงการและกำหนดการอบรมที่แนบมาพร้อมนี้

ในการนี้ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ สาขาวิชาเกษตรศาสตร์และสหกรณ์ และสาขาวิชาวิทยาการจัดการพิจารณาเห็นว่าบุคลากรของท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ ความสามารถในด้านการตรวจสอบสารเคมีด้วยชุดทดสอบสารเคมีกำจัดแมลงตกค้างในผักและผลไม้ เป็นอย่างดี จึงใคร่ขอเรียนเชิญ คุณอรุณฯ ทวมาลัย เป็นวิทยากรในหัวข้อดังกล่าว ซึ่งจะมีการจัดอบรมในวันที่ 27 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2567 เวลา 08.30 - 16.15 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี โดยมอบหมายให้ อาจารย์ ดร.อนัญญา ประดิษฐ์ปรีชา เป็นผู้ติดต่อประสานงาน เบอร์โทรศัพท์ 095-5149519

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาในเรื่องดังกล่าวและโปรดดำเนินการต่อไปด้วย จกเป็นพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(อาจารย์ ดร.อนัญญา ประดิษฐ์ปรีชา)

หัวหน้าโครงการความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับผู้บริโภค :

ปัญหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
โทร.02-5048039



ที่ ศธ.0522.20/

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด
จังหวัดนนทบุรี 11120

5 กุมภาพันธ์ 2567

เรื่อง ประชาสัมพันธ์โครงการความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับผู้บริโภค: ปัญหาราสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้

เรียน ท่านเกษตรจังหวัดนนทบุรี

สิ่งที่ส่งมาด้วย โครงการความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับผู้บริโภค: ปัญหาราสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ และ
กำหนดการ

ด้วยสาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ สาขาวิชาเกษตรศาสตร์และสหกรณ์ และสาขาวิชาวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช ได้ตระหนักถึงความสำคัญในการจัดการดูแลสุขภาพให้กับประชาชน จึงได้จัดทำโครงการความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับผู้บริโภค: ปัญหาราสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ ขึ้น เพื่อให้ประชาชนที่สนใจได้รับรู้ข้อมูล หลักการเลือกซื้อ-วิธีการล้างผักผลไม้สด สารตกค้างในผักและผลไม้ รวมถึงวิธีการตรวจสอบสารเคมีกำจัดแมลงตกค้างในผักและผลไม้ ตามรายละเอียดโครงการและกำหนดการอบรมที่แนบมาพร้อมนี้

ในการนี้ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ สาขาวิชาเกษตรศาสตร์และสหกรณ์ และสาขาวิชาวิทยาการจัดการ จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์ในการประชาสัมพันธ์บุคลากรและประชาชนที่สนใจ จำนวน 40 คน เข้ารับการอบรมในวัน-เวลาดังกล่าว ซึ่งจะมีการจัดอบรมในวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 08.30 - 16.15 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี ทั้งนี้การอบรมดังกล่าวไม่มีค่าลงทะเบียน และมีบริการอาหารว่างและอาหารกลางวันรับรอง โดยมอบหมายให้ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นาริรัตน์ สิริสาร เป็นผู้ติดต่อประสานงาน เบอร์โทรศัพท์ 081-641-6454

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาในเรื่องดังกล่าวต่อไปด้วย จะขอบคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(อาจารย์ ดร.อนัญญา ประดิษฐ์ปรีชา)

หัวหน้าโครงการความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับผู้บริโภค :
ปัญหาราสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
โทร.02-5048039

ภาคผนวก จ

รายชื่อของผู้เข้ารับบริการวิชาการโครงการความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับผู้บริโภค: ปัญหา
สารเคมีตกค้างในผักและผลไม้