อย.แนะเคล็ดลับวิธีการเลือกซื้ออาหารไหว้เจ้าให้ปลอดภัย
ถูกสุขลักษณะ ช่วงเทศกาลตรุษจีน

อย. แนะเคล็ดลับวิธีการเลือกซื้ออาหารไหว้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ในช่วงเทศกาลตรุษจีนไม่ว่าจะเป็นทั้งอาหารคาว อาหารหวาน หรือขนม ผักและผลไม้ เพื่อให้ได้อาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และถูกสุขลักษณะ โดยควรเลือกซื้ออาหารที่ปรุงสดใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว สีไม่ผิดปกติ และเลือกซื้อจากสถานที่ผลิตและจำหน่ายที่น่าเชื่อถือ ย้ำเตือน ! ผู้ประกอบการอย่าเอาเปรียบผู้บริโภคนำผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ได้มาตรฐานมาจำหน่าย หาก อย.ตรวจพบจะถูกดำเนินคดีตามกฎหมาย

นพ.บุญชัย สมบูรณ์สุข เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เปิดเผยว่า ช่วงเทศกาลตรุษจีนเป็นประเพณีที่สืบทอดกันมานาน ซึ่งในปีนี้ตรงกับวันพฤหัสบดีที่ 19 กุมภาพันธ์ 2558 เป็นประเพณีที่คนไทย เชื้อสายจีนมักมีการจับจ่ายซื้ออาหารสำหรับไหว้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ หรือนำไปบริโภคเป็นจำนวนมาก ไม่ว่าจะเป็นเป็ด ไก่ หมู เครื่องใน ขนมเทียน ขนมเข่ง ขนมถ้วยฟู ส้ม เป็นต้น อาหารเหล่านี้ล้วนมีการปรุงสุกไว้ล่วงหน้า ทำให้เสี่ยงต่อการเน่าเสียและมีกลิ่นเปรี้ยวได้ง่ายหรืออาจมีการใส่สีหรือวัตถุกันเสีย ซึ่งหากไม่ระมัดระวังในการเลือกซื้ออาจได้รับอันตรายจากอาหารที่ไม่มีคุณภาพมาตรฐานและไม่ได้รับความปลอดภัยจากการบริโภค ผู้บริโภคควรอ่านฉลากก่อนเลือกซื้อ และซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหาร ส่วนกรณีอาหารสดควรเลือกซื้อจากสถานที่จำหน่าย ที่ได้รับการรับรองคุณภาพ เช่น ตลาดสดน่าซื้อ เป็นต้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้มีการกำกับดูแลการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่าง ๆ เช่น สีผสมอาหาร หรือวัตถุกันเสียในผลิตภัณฑ์อาหาร อย่างไรก็ตาม อย.ได้มีการตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหารอย่างต่อเนื่องและมีความห่วงใยสุขภาพของผู้บริโภค จึงขอแนะวิธีการเลือกซื้ออาหารในช่วงเทศกาลตรุษจีน ดังนี้ **<u>สำหรับอาหารสด</u>** เช่น เนื้อสัตว์ต้องมีสภาพที่ปกติเนื้อแน่น

.../2

มีสีสม่ำเสมอตามธรรมชาติและปราศจากกลิ่นที่น่ารังเกียจ ซึ่ง อย.ไม่อนุญาตให้ใช้สีในเนื้อสัตว์ทุกชนิด โดยเฉพาะไก่ต้มที่นิยมนำไปเซ่นไหว้ **สำหรับขนม** ที่ผลิตเรียบร้อยพร้อมบริโภค ที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายได้ทันที ที่ผู้ผลิตหรือผู้ปรุงมิได้เป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง ควรเลือกซื้อที่มีการแสดงฉลากชื่ออาหาร เลขสารบบอาหาร ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือชื่อและที่ตั้งผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิต (แล้วแต่กรณี) น้ำหนักสุทธิ ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนัก วันเดือนและปีที่ผลิต และวันเดือนและปีที่หมดอายุ การบริโภค เป็นต้น และควรเลือกขนมที่มีสีไม่ฉูดฉาด มีสีกลิ่นรสปกติบรรจุอยู่ในภาชนะที่สะอาดและไม่มีสี ออกมาปนเปื้อนกับอาหาร **สำหรับผักและผลไม้** ผู้บริโภคสามารถลดการตกค้างของสารกำจัดศัตรูพืชได้โดยใช้โซเดียมไบคาร์บอเนต (เบคกิ้งโซดา) 1 ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำอุ่น 20 ลิตร แช่นาน 15 นาที ส่วนผักและผลไม้ที่จะต้องปอกเปลือก ควรล้างน้ำให้สะอาดก่อนปอกเปลือก

เลขาธิการ อย. กล่าวในตอนท้ายว่า ขอย้ำเตือนผู้ประกอบการอาหารอย่าเอาเปรียบผู้บริโภค นำผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ได้มาตรฐานมาจำหน่าย อย.ตรวจพบจะถูกดำเนินคดีตามกฎหมาย หากผู้บริโภคพบเห็นผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ไม่ได้มาตรฐานหรือไม่ได้รับความปลอดภัยจากการบริโภค ขอให้ร้องเรียนมาได้ที่สายด่วน อย. โทร. 1556 หรือ E-mail: 1556@fda.moph.go.th หรือ ตู้ปณ. 1556 ปณฝ. กระทรวงสาธารณสุข จ.นนทบุรี 11004 หรือร้องเรียนผ่าน Oryor Smart Application หรือ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศเพื่อ อย. จะดำเนินคดีตามกฎหมายกับผู้ที่กระทำผิดต่อไป

กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค 11 กุมภาพันธ์ 2558 ข่าวแจก 37 / ปีงบประมาณ พ.ศ. 2558

FDA Thai
FDAthai