



ข่าวประชาสัมพันธ์

กลุ่มสื่อสารองค์กร กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ขอผู้บริโภคอย่ากังวล ยังกินปลากระป๋องได้ตามปกติ เชื้อโควิด-19 จะถูกทำลายด้วยความร้อนจากการฆ่าเชื้อในกระบวนการผลิต

จากข่าวสาวโรงงานปลากระป๋องติดโควิด อย. ขอให้ผู้บริโภคอย่าได้กังวล เนื่องจากกระบวนการผลิตปลากระป๋องมีการฆ่าเชื้อเพียงพอให้เชื้อโรคทั้งหมดตาย รวมทั้งเชื้อโควิด-19 ด้วย ซึ่งหลังจากการฆ่าเชื้อจะไม่มีขั้นตอนที่คนงานจะสัมผัสกับตัวอาหารอีก ดังนั้น ผู้บริโภคสามารถกินได้ตามปกติ



ภญ.สุภัทรา บุญเสริม รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาเปิดเผยว่า ตามที่มีข่าวสาวโรงงานปลากระป๋องแห่งหนึ่งติดเชื้อโควิด-19 ทำให้ผู้บริโภคเกิดความกังวลในการซื้อปลากระป๋องมาบริโภค นั้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ขอชี้แจงว่า การผลิตอาหารกระป๋องต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร หรือจีเอ็มพี ซึ่งการฆ่าเชื้อในอาหารกระป๋องจะใช้อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส เพียงพอที่จะทำให้เชื้อโรคทุกชนิดตายหมด รวมถึงเชื้อโควิด-19 ด้วย และหลังจากการฆ่าเชื้อจะไม่มีขั้นตอนที่คนงานจะสัมผัสกับอาหารโดยตรงอีก จึงขอให้ผู้บริโภคอย่าได้กังวล ยังสามารถกินปลากระป๋องได้ตามปกติ เพื่อความมั่นใจอีกชั้นหนึ่งควรล้างทำความสะอาดกระป๋องก่อนเปิดรับประทาน

ทั้งนี้ ประชาชนสามารถติดตามข่าวสารที่เกี่ยวข้องในช่วงโควิด-19 ได้ที่เว็บไซต์ อย. www.fda.moph.go.th หัวข้อ “COVID-19” แล้วคลิกไปที่ “ข่าวประชาสัมพันธ์ที่เกี่ยวข้อง” หรือกดติดตามที่ “แฟนเพจเฟซบุ๊ก Fda Thai” หรือ ไลน์ Fda Thai”

วันที่เผยแพร่ข่าว 6 มกราคม 2564 ข่าวแจก 51 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

