

ช่วงเทศกาลตรุษจีน อย. รุดแนะเคล็ดลับ การเลือกซื้ออาหารไหว้เจ้าให้ปลอดภัย



ใกล้เทศกาลตรุษจีน อย. แนะนำ การเลือกซื้ออาหารไหว้เจ้า เพื่อให้ได้คุณภาพและปลอดภัย **กรณีอาหารสด** อย. ไม่อนุญาตให้ใช้สีในเนื้อสัตว์ทุกชนิด **กรณีขนมต่างๆ** ควรเลือกใช้สีผสมอาหารที่ได้รับอนุญาตจาก อย. และใช้ในปริมาณที่กำหนดบนฉลาก **กรณีผักผลไม้** ควรล้างน้ำให้สะอาด ใช้ผงฟู หรือต่างทับทิม เป็นต้น ย้ำเตือนผู้ประกอบการอย่าเอาเปรียบผู้บริโภคนำผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ได้มาตรฐานมาจำหน่าย หาก อย. ตรวจพบจะถูกดำเนินคดี มีโทษทั้งจำทั้งปรับ

นพ.บุญชัย สมบูรณ์สุข เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา เปิดเผยว่า ช่วงเทศกาลตรุษจีนคนไทยเชื้อสายจีนมักมีการจับจ่ายซื้ออาหารสำหรับไหว้เจ้า หรือไปบริโภคจำนวนมาก ไม่ว่าจะเป็น เป็ด ไก่ ขนมหเกียน ขนมหง่ ขนมห้วยฟู ส้ม เป็นต้น ซึ่งหากไม่ระมัดระวังในการเลือกซื้อ อาจได้อาหารที่ไม่มีคุณภาพมาตรฐาน และเป็นอันตรายต่อการบริโภคได้ ดังนั้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ขอแนะผู้บริโภค ในการเลือกซื้ออาหารในช่วงเทศกาลตรุษจีน ดังนี้ **กรณีอาหารสด** เช่น เนื้อสัตว์ ต้องมีสภาพที่ปกติ เนื้อแน่น มีสีสม่ำเสมอตามธรรมชาติและปราศจากกลิ่นที่น่ารังเกียจ ซึ่ง อย. ไม่อนุญาตให้ใช้สีในเนื้อสัตว์ทุกชนิด โดยเฉพาะไก่ต้มที่นิยมนำไปเช่นไหว้ **กรณีขนมต่างๆ** ที่จะนำมาเช่นไหว้ ควรเลือกขนมที่สีไม่ฉูดฉาด มีสีกลิ่นรสปกติ บรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุที่สะอาดและไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหารนั้น **กรณีผักผลไม้** ผู้บริโภคสามารถลดการตกค้างของสารกำจัดศัตรูพืชได้ เช่น ล้างโดยใช้โซเดียมไบคาร์บอเนต (ผงฟู) และล้างน้ำสะอาด

หลาย ๆ ครั้ง เปิดน้ำ ให้ไหลผ่านและใช้มือทำความสะอาดนาน 2 นาที หรือใช้ต่างทับทิม แช่ทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที เป็นต้น

เลขาธิการฯ อย. กล่าวต่อไปว่า ผู้ผลิตอาหารควรมีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค โดยการใช้สีผสมอาหาร ที่มีเลขสารบบอาหาร และขอให้ใช้ปริมาณตามคำแนะนำบนฉลาก หากใช้เกินปริมาณที่ อย. กำหนด จะมีโทษตามกฎหมาย หาก อย. สุ่มตรวจ พบมีการใช้สีสังเคราะห์ในเนื้อสัตว์ทุกชนิด หรือ หากขนมมีการใช้สีสังเคราะห์ในปริมาณที่สูงกว่าที่กฎหมายกำหนด จะมีโทษปรับไม่เกิน 20,000 บาท เช่นกัน และหากพบสีที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สีอมฟ้า จัดเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับด้วย หากผู้บริโภคพบเห็นแหล่งใดผลิตหรือจำหน่ายอาหาร ที่ไม่มีคุณภาพและเกรงไม่ปลอดภัย สามารถแจ้งร้องเรียนได้ที่สายด่วน อย. 1556 หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่พบปัญหานั้น ๆ

สุขภาพดี
เริ่มต้นที่นี่ 

กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค วันที่ 20 มกราคม 2557 ข่าวแจก 26/ปีงบประมาณ พ.ศ. 2557