

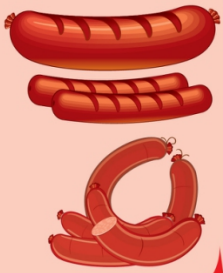
สำหรับสุขลักษณะของสถานที่ผลิตต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) และการแสดงฉลากเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ซึ่งอย่างน้อยต้องมีรายละเอียด ชื่อผลิตภัณฑ์ เลขสารบบอาหาร 13 หลัก ในกรอบเครื่องหมาย ออย. วัน เดือน ปีที่ผลิต วันหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน สูตรส่วนประกอบสำคัญโดยประมาณ ปริมาณสุทธิ ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร ข้อมูลรายชื่อและกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร หากตรวจพบว่า มีการแสดงข้อความบนฉลากอาหารไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 30,000 บาท

รองเลขาธิการฯ กล่าวต่อไปว่า ออย. มีแผนเฝ้าระวังสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เช่น ไส้กรอก ลูกชิ้น เป็นประจำทุกปี โดยได้สุ่มเก็บตัวอย่าง ณ สถานที่จำหน่ายเพื่อวิเคราะห์หาปริมาณวัตถุกันเสีย (ได้แก่ กรดเบนโซอิก กรดซอร์บิก) ในเตรท ไนไตรท์ และชนิดและปริมาณสีสังเคราะห์ โดยในปีงบประมาณ 2559 ได้สุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ จำนวน 200 ตัวอย่าง ขณะนี้ได้รับผลการตรวจวิเคราะห์เป็นผลิตภัณฑ์ไส้กรอก จำนวน 26 ตัวอย่าง ไม่พบวัตถุกันเสีย แต่พบผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้ไนไตรท์และไนเตรท ไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด จำนวน 1 ตัวอย่าง โดยได้ดำเนินการติดตามตรวจสอบสถานที่ผลิตและสุ่มเก็บตัวอย่าง ณ สถานที่ผลิตแล้ว และอยู่ระหว่างรอผลการตรวจสอบ กรณีผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 รายการ ออย.ร่วมกับสำนักสาธารณสุขจังหวัดตรวจสอบสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าวแล้ว




รองเลขาธิการฯ กล่าวย้ำในตอนท้ายว่า ขอฝากไว้สำหรับผู้บริโภค ควรเลือกซื้อไส้กรอกที่มีสีไม่แดงจัดผิดไปจากธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ ก่อนซื้อควรสังเกตชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต วันเดือนปีที่ผลิตหรือ หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน เลขสารบบอาหารในกรอบเครื่องหมาย ออย. และมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิเย็นตลอดการจำหน่าย เพื่อความปลอดภัยในการบริโภค และหากผู้บริโภคไม่แน่ใจในคุณภาพหรือความปลอดภัยของอาหาร หรือพบเห็นผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ไม่ได้มาตรฐาน หรือไม่ได้รับความปลอดภัยจากการบริโภค ขอให้ร้องเรียนมาได้ที่สายด่วน ออย. โทร. 1556 หรือ E-mail: 1556@fda.moph.go.th หรือร้องเรียนผ่าน Oryor Smart Application หรือ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ เพื่อ ออย. จะดำเนินการตามกฎหมายกับผู้ที่เกี่ยวข้องต่อไป



ไส้กรอก...กินแต่พอดี อ่านฉลากถ้วนถี่ ชีวีปลอดภัย



การตรวจสอบ ของ อย.

- ★ สุ่มตัวอย่างไส้กรอกตรวจหาวัตถุกันเสีย ในเตรท ไนไตรท์ และสีสังเคราะห์ทุกปี ปี 2559 ตรวจ 26 ตัวอย่าง พบใช้ไนเตรทและไนไตรท์เกินกว่ากฎหมายกำหนด 1 ตัวอย่าง อย. ได้ตรวจติดตามสถานที่ผลิตและเก็บตัวอย่างส่งวิเคราะห์แล้ว
- ★ หากตรวจพบวัตถุกันเสียเกินเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด มีโทษ  ปรับไม่เกิน 2 หมื่น
- ★ หากตรวจพบใช้มากจนเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค มีโทษ  ปรับไม่เกิน 2 หมื่น หรือทั้งจำทั้งปรับ  จคุกไม่เกิน 2 ปี

ข้อแนะนำผู้บริโภค

หลีกเลี่ยง  ที่มีสีแดงผิดปกติจากธรรมชาติ

ก่อนซื้อสังเกตต้องมีฉลาก และ 

สังเกตการเก็บรักษา ต้องอยู่ในอุณหภูมิเย็นตลอดการขาย

เลือกกินอาหารที่หลากหลายครบ 5 หมู่ และออกกำลังกายอย่างสม่ำเสมอ

พบเห็นผลิตภัณฑ์ฯ ไม่มีคุณภาพ / ไม่ปลอดภัย

แจ้งสายด่วน อย. 1556

ร้องเรียนผ่าน Oryor Smart App. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา Food and Drug Administration

ฉลาด อย่างน้อยต้องมี

★  สถานที่ผลิต ได้มาตรฐานตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP)


★  ใส้กรอก

★  วันเดือนปีที่ผลิต หมกอายุ ครัวบริโภคก่อน

★  ชื่อและกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร

★  สูตรส่วนประกอบ

★  ข้อมูลสำหรับผู้บริโภค

★  ชื่อผู้ผลิต

★  ชื่ออาหาร

★  ปริมาณสุทธิ



ยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรีย กลุ่มกลอสสิริเดียม โบทูลินัม

ทำให้เนื้อมีสีแดงสวยงามน่ารับประทาน



ปริมาณการใช้ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร