



อย. เผื่อระวังคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์อย่างเข้มข้น ลงพื้นที่ พร้อมดำเนินการกับผู้กระทำผิด

อย. เผย มีการเผื่อระวังเพื่อตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์เป็นประจำอย่างต่อเนื่อง พร้อมดำเนินการทางกฎหมายอย่างเข้มงวดหากพบการกระทำผิด แนะนำผู้บริโภคอ่านฉลากก่อนซื้อ ดูวันผลิตและหมดอายุ สังเกตผลิตภัณฑ์ต้องไม่มีสีผิดไปจากธรรมชาติ



นพ.ไพศาล ดันคุ้ม รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา เปิดเผยว่า จากกรณีที่มีมูลนิธิเพื่อผู้บริโภคออกมาเปิดเผยผลการตรวจสอบหมูแผ่น หมูหวาน หมูเค็มและเนื้อเค็ม นั้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ขอแจ้งว่า อย. มีการเผื่อระวังเพื่อตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เช่น ไส้กรอก ลูกชิ้น แสม กุนเชียง หมูยอ แหนม และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่เป็นอาหารพร้อมบริโภค เช่น เนื้อทอด หมูอบแห้ง เนื้อแดดเดียว หมูแผ่น หมูสวรรค์ หมูหยอง หมูเส้น หมูทุบ เป็นประจำทุกปีอยู่แล้ว ซึ่งผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์นั้น สุขลักษณะของสถานที่ผลิตต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ห้ามใส่สีในตัวผลิตภัณฑ์ ส่วนวัตถุเจือปนอาหาร ประเภทวัตถุกันเสีย การอนุญาตและปริมาณที่ใช้ขึ้นอยู่กับชนิดของผลิตภัณฑ์ เช่น ไส้กรอก แสม สามารถใช้ในตรอท ไนไตรท์ ได้ตามปริมาณที่กฎหมายกำหนด ลูกชิ้นปลา อนุญาตให้ใช้กรดซอร์บิกได้ เป็นต้น สำหรับการแสดงฉลาก ขณะนี้มีการออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 367 ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ซึ่งกำหนดให้อย่างน้อยต้องมีรายละเอียดชื่อผลิตภัณฑ์ เลขสารบบอาหาร 13 หลัก ในกรอบเครื่องหมาย อย. วัน เดือน ปีที่ผลิต วันหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน

สูตรส่วนประกอบสำคัญโดยประมาณ ปริมาณสุทธิ ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร ข้อมูลรายชื่อและกลุ่มหน้าที่ของ วัตถุประสงค์ของอาหาร โดยผู้ประกอบการรายใหม่ต้องปฏิบัติตามที่ตามประกาศนี้ ส่วนรายเก่าให้เวลา การแก้ไขจนถึงเดือนธันวาคม 2559 หากตรวจพบว่า มีการแสดงข้อความบนฉลากอาหารไม่เป็นไปตาม ที่กฎหมายกำหนด ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 30,000 บาท

ทั้งนี้ การที่มูลนิธิเพื่อผู้บริโภคได้เก็บตัวอย่างและแจ้งผลตรวจสอบของผลิตภัณฑ์ หมูแผ่น หมูหวาน หมูเค็ม และเนื้อเค็ม นั้น อย.จะมีการลงพื้นที่เก็บตัวอย่างเพื่อตรวจสอบต่อไป อย่างไรก็ตาม ในส่วนการดำเนินการของ อย. มีการสุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เพื่อวิเคราะห์หาปริมาณ วัตถุกันเสีย (ได้แก่ กรดเบนโซอิก กรดซอร์บิก ไนเตรท ไนไตรท์) ชนิดและปริมาณสีสังเคราะห์ และจุลินทรีย์ที่ ทำให้เกิดโรค โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2559 (ตุลาคม 2558 - มีนาคม 2559) ได้สุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ จากเนื้อสัตว์ จำนวน 49 ตัวอย่าง ผ่าน 38 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 77.55 ไม่ผ่าน 11 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 22.45 ซึ่งอยู่ในระหว่างดำเนินการตามกฎหมาย โดยข้อบกพร่องที่พบคือ ใช้วัตถุกันเสียเกินปริมาณ ที่กฎหมายกำหนด ใช้วัตถุกันเสียในผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่อนุญาตให้ใช้ และพบสีสังเคราะห์อาหาร จึงขอเตือนผู้ผลิต ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ให้ปฏิบัติตามข้อกำหนดกฎหมายอย่างเข้มงวด หาก อย. ตรวจพบ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร เช่น วัตถุกันเสียเกินปริมาณที่กฎหมายกำหนด หรือเป็นวัตถุกันเสียที่ไม่อนุญาตให้ใช้ ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 20,000 บาท กรณีตรวจพบว่า มีการใช้ในปริมาณที่มากจนอาจจะเป็นอันตรายต่อ ผู้บริโภค เข้าข่ายเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้ง จำทั้งปรับ และมีคำสั่งให้งดผลิตหรืองดนำเข้าจนกว่าจะปรับปรุงแก้ไขให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด

รองเลขาธิการฯ กล่าวย้ำในตอนท้ายว่า ขอฝากไว้สำหรับผู้บริโภค ควรรับประทานอาหารให้ หลากหลายชนิดประเภท ไม่ควรรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์แปรรูปบ่อยครั้งเกินไป หากจะรับประทานควรเลือกซื้อผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่ไม่มีสีแดงจัดผิดไปจากธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ ก่อน ซื้อควรสังเกตชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต วันเดือนปีที่ผลิตหรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน เลขสารบบอาหารใน กรอบเครื่องหมาย อย. หากเป็นอาหารประเภท หมูยอ หมูแฮม ลูกชิ้น ควรมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิเย็น ตลอดการจำหน่าย เพื่อความปลอดภัยในการบริโภค และหากผู้บริโภคไม่แน่ใจในคุณภาพหรือความปลอดภัย ของอาหาร หรือพบเห็นผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ไม่ได้มาตรฐาน หรือไม่ได้รับความปลอดภัยจากการบริโภค ขอให้ ร้องเรียนมาได้ที่สายด่วน อย. โทร. 1556 หรือ E-mail: 1556@fda.moph.go.th หรือร้องเรียนผ่าน Oryor Smart Application หรือ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ เพื่อ อย. จะได้ดำเนินการตามกฎหมายกับ ผู้ที่กระทำผิดต่อไป

กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค 13 กรกฎาคม 2559 ข่าวแจก 86 / ปีงบประมาณ พ.ศ. 2559