



อย. เผย อย่าเชื่อ – อย่าแชร์ ภาพขนมยี่ห้อต่างๆ เสี่ยงโรคหัวใจและหลอดเลือด

ไม่ได้ห้ามขาย/ห้ามกิน

อย. เผย อย่าแชร์ต่อ ภาพขนมยี่ห้อต่าง ๆ โดยอ้างกระทรวงสาธารณสุข ห้ามผลิต นำเข้า และจำหน่าย เพราะวัตถุดิบมีความเสี่ยงที่ทำให้เป็นโรคหัวใจและหลอดเลือด โดยข้อเท็จจริงกระทรวงสาธารณสุข ไม่ได้ห้ามขาย หรือห้ามกินขนมเหล่านี้ มีเพียงการห้ามผลิต จำหน่าย นำเข้า น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน และอาหารที่มีน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ หรือที่เรียกว่าไขมันทรานส์ และ อย. มีการสุ่มตรวจผลิตภัณฑ์ในท้องตลาด ไม่พบว่ามีปริมาณไขมันทรานส์เกินมาตรฐานที่กำหนดไว้

นพ.พูลลาภ ฉันทวิจิตรวงศ์ รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา กล่าวถึงกรณีที่มีการแชร์ภาพ และข้อมูลทางสื่อโซเชียล แสดงขนมยี่ห้อต่าง ๆ ที่กระทรวงสาธารณสุขห้ามจำหน่ายและนำเข้า เนื่องจากมีความเสี่ยงเป็นโรคหัวใจและหลอดเลือด ห้ามรับประทาน นั้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ขอแจ้งว่า ภาพและข้อความดังกล่าวไม่เป็นความจริง กระทรวงสาธารณสุขไม่ได้ห้ามขาย ไม่ได้ห้ามกินขนมเหล่านี้ ซึ่งประเด็นนี้สืบเนื่องมาจากกระทรวงสาธารณสุขมีการบังคับใช้ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 388 พ.ศ. 2561 ห้ามผลิต จำหน่าย นำเข้า น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน และอาหารที่มีน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ หรือที่เรียกว่าไขมันทรานส์ รวมถึงการผลิตเพื่อการส่งออกด้วย นับตั้งแต่วันที่ 9 มกราคม 2562 เป็นต้นมา โดย อย. ได้ มีการควบคุมและกำกับดูแลไขมันทรานส์ในผลิตภัณฑ์อาหารประเภท เนยเทียม น้ำมันและไขมัน ไอศกรีม ขนมปัง บิสกิต คุกกี้ และได้ติดตามตรวจสอบผลิตภัณฑ์ในสถานที่ผลิต 10 แห่ง จำนวน 38 รายการ สถานที่จำหน่าย 34 แห่ง จำนวน 151 รายการ และสถานที่นำเข้า 4 แห่ง จำนวน 14 รายการ ทั้งหมดไม่พบข้อบกพร่อง บางส่วนมีไขมันทรานส์บ้างในปริมาณเล็กน้อย ซึ่งสามารถเกิดขึ้นได้เองตามธรรมชาติ

ทั้งนี้ องค์การสหประชาชาติ (FAO) และองค์การอนามัยโลก (WHO) ได้แนะนำปริมาณสูงสุดในการบริโภคไขมันทรานส์ไม่ควรเกิน 1% ของค่าพลังงานต่อวัน (ประมาณ 2 กรัมต่อวัน หรือประมาณ 0.5 กรัมต่อหน่วยบริโภค) และปริมาณสูงสุดในการบริโภคไขมันอิ่มตัวไม่ควรเกิน 10% ของค่าพลังงาน (ประมาณ 20 กรัมต่อวัน หรือประมาณ 5 กรัมต่อมื้อ) เนื่องจากไขมันทั้ง 2 ประเภท เป็นสาเหตุหลักของโรคหัวใจและหลอดเลือด อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันผู้ประกอบการส่วนใหญ่ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์โดยปรับเปลี่ยนไปใช้วัตถุดิบที่ใช้กระบวนการอื่นแทนแล้ว และ อย. ได้มีการตรวจติดตามคุณภาพความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง ขอให้ผู้บริโภคอย่าตระหนกกับข้อมูลที่แชร์ผ่านสื่อโซเชียลดังกล่าว

วันที่เผยแพร่ 18 ตุลาคม 2562 ข่าวแจก 7 / ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563



/FDATHAI