



อย. แนะนำผู้บริโภค เลือktanปลาดีอย่างระวัง ป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ

อย. ลุย ตรวจสอบร้านอาหาร 5 แห่งในกรุงเทพฯ เพื่อตรวจหาสี และเชื้อก่อโรคที่ผสมในปลาดี เผยตามกฎหมายห้ามใส่สีผสมในเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์เด็ดขาด ตรวจพบมีโทษทั้งจำและปรับ เตือนประชาชน ก่อนบริโภคปลาดี ขอให้สังเกตสีของเนื้อปลา หากพบสีผิดจากธรรมชาติ แดงจัด ชมพูจัด หรือกลิ่นผิดปกติ ระวังอย่าบริโภค รวมทั้งสังเกตสภาพเนื้อปลา ต้องไม่ยุ่ย เพื่อความปลอดภัย



นพ.ไพศาล ดั่นคุ้ม รองเลขาธิการ [คณะกรรมการอาหารและยา](#) เปิดเผยต่อผู้สื่อข่าวว่า ปัจจุบันคนไทยนิยมบริโภคเนื้อปลาดี หรือ ซาซิมิ ซึ่งขณะนี้มีการส่งต่อข้อมูลในโลกออนไลน์เกี่ยวกับความปลอดภัยในการบริโภคเนื้อปลาดี เกรงจะมีสีผสมอยู่ นั้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) มิได้นิ่งนอนใจ เพื่อปกป้องอันตรายที่จะเกิดกับประชาชนคนไทย วันนี้ (26 พ.ค. 59) เจ้าหน้าที่สำนักอาหาร อย. ได้ออกไปสุ่มตรวจและเฝ้าระวังร้านอาหาร ที่จำหน่ายปลาดี 5 ร้านในเขต กทม. เพื่อสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์หาสีผสมในเนื้อปลาและตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ณ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ หากตรวจพบใส่สีผสมอาหาร ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 20,000 บาท และหากตรวจพบผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้สีในอุตสาหกรรมอื่น เช่น สีย้อมผ้า สีย้อมอวน หรือการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคจะดำเนินการตามกฎหมาย โดยจัดเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

นพ.ไพศาล ตันคุ้ม กล่าวต่อไปว่า ก่อนเลือกซื้อเลือกบริโภคปลาดิบตามร้านอาหารต่าง ๆ ขอแนะนำให้ประชาชนสังเกตลักษณะสีของเนื้อปลา ควรเป็นสีของเนื้อตามลักษณะธรรมชาติ กลิ่นไม่ผิดปกติ สภาพเนื้อปลาต้องไม่ยุ่ย หากตรงข้ามที่กล่าว ต้องหลีกเลี่ยงอย่าสั่งซื้อมาบริโภคเด็ดขาด เพื่อป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ นอกจากนี้ ควรสังเกตร้านอาหารต้องถูกสุขลักษณะด้วย อย่างไรก็ตาม หากผู้บริโภคพบผลิตภัณฑ์อาหารที่สงสัยว่า มีใส่สารเจือปนที่เป็นอันตราย หรือไม่ได้มาตรฐาน สามารถร้องเรียนได้ที่สายด่วน อย. 1556 หรือร้องเรียนผ่าน Oryor Smart Application หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ทุกจังหวัดที่พบปัญหา เพื่อ อย. และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจะร่วมมือกันเฝ้าระวังตรวจสอบผลิตภัณฑ์ สุขภาพผิดกฎหมายอย่างเข้มงวด เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยให้ผู้บริโภคทั่วประเทศ

กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค 26 พฤษภาคม 2559 แอลงข่าว 19 / ปิงบประมาณ พ.ศ. 2559