

อย. เผย เส้นก๋วยเตี๋ยว หากใช้ชนิดวัตถุดิบเสียดตรงตามที่อนุญาต และไม่เกินปริมาณที่กำหนด ยังคงมีความปลอดภัย

อย. กำกับดูแลการใช้วัตถุดิบเสียในอาหารให้เป็นไปตามกฎหมาย หากพบใส่วัตถุดิบเสียไม่เป็นไปตามเงื่อนไขหรือเกินปริมาณที่อนุญาต เกิดอันตราย มีโทษทั้งจำทั้งปรับ

กรณีที่มีการโพสต์ 3 เส้นก๋วยเตี๋ยวเสี่ยงอันตราย ไม่ควรทานบ่อย โดยผลสำรวจของสถาบันอาหารพบว่าเส้นก๋วยเตี๋ยวที่พบสารกันบูดมากที่สุดได้แก่ เส้นเล็ก เส้นหมี่ และเส้นใหญ่ นั้น **เกสัชกรเลิศชาย เลิศวุฒิ รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา** เปิดเผยว่า วัตถุดิบเสียที่อนุญาตให้ใช้ในอาหารประเภทเส้น ได้แก่ กรดเบนโซอิก หรือ กรดซอร์บิก โดยกรดเบนโซอิกให้ใช้ได้ไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในอาหารประเภทเส้นที่มีการให้ความร้อนในกระบวนการผลิต เช่น การนึ่ง ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านการทำแห้ง รวมถึงเส้นแบบกึ่งสำเร็จรูป ซึ่งจะต้องผ่านวิธีการปรุงก่อนรับประทานอย่างง่าย ๆ และใช้เวลาสั้น เช่น การเติมน้ำร้อน สำหรับกรดซอร์บิกให้ใช้ได้ไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยอนุญาตเฉพาะอาหารประเภทเส้นแบบกึ่งสำเร็จรูป ซึ่งการใช้วัตถุดิบเสียเป็นไปตามเงื่อนไขและไม่เกินปริมาณที่อนุญาต ยังคงมีความปลอดภัย ทั้งนี้ อย. มีการเฝ้าระวังเส้นก๋วยเตี๋ยว และอาหารประเภทเส้น เช่น ขนมจีน บะหมี่ ก๋วยเตี๋ยวสปาเก็ตตี้ ที่จำหน่ายในท้องตลาดมาตลอด โดยปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 - 2566 ผลปรากฏว่าไม่ผ่านมาตรฐานเพียง 9 ตัวอย่าง ซึ่งผู้ผลิต และผู้จำหน่าย ถูกดำเนินคดีตามกฎหมายแล้ว โดยผู้ผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารประเภทเส้น ใช้วัตถุเจือปนอาหาร (วัตถุกันเสีย) ไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 20,000 บาท และหากพบปริมาณเกินจนอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค จะเข้าข่ายเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือโทษทั้งจำทั้งปรับ

รองเลขาธิการฯ อย. กล่าวต่อไปว่า ผู้บริโภคควรเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ประเภทเส้นแห้ง บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ที่มีการแสดงฉลาก และมีเครื่องหมาย อย. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือผู้นำเข้า น้ำหนักสุทธิ วันเดือนปีที่ผลิต และ ควรบริโภคก่อน หรือหมดอายุ และระบุข้อมูลวัตถุกันเสีย สำหรับผลิตภัณฑ์ประเภทเส้นสด ปกติจะเก็บได้ไม่นาน เมื่อซื้อมาแล้วควรเก็บไว้ในตู้เย็น และหากมีกลิ่นเหม็นหืน เหม็นเปรี้ยว มีจุดสี ไม่ควรรับประทาน หากสงสัยว่ามีการกระทำฝ่าฝืน หรือมีข้อสงสัยเรื่องความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์สุขภาพ สามารถสอบถามหรือแจ้งร้องเรียนได้ที่ สายด่วน อย. 1556 หรือ E-mail: 1556@fda.moph.go.th ตู้ ปณ. 1556 ปณฝ.กระทรวงสาธารณสุข จ.นนทบุรี 11004 หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ

วันที่เผยแพร่ข่าว 3 ตุลาคม 2566 / ข่าวแจก 2 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567