

สื่อสารความเสี่ยงอาหารปลอดภัยภายในประเทศ

สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย (สสอป.)
Bureau of Food Safety Extension and Support



สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข
Office of the Permanent Secretary : Ministry of public Health

ฉบับที่ 4 / 2562

ปลาหมึกเส้น



ภาพจากอินเทอร์เน็ต

สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย (สสอป.) ได้ติดตามข่าวจากสื่อออนไลน์ เมื่อวันที่ ๒๑ ตุลาคม ๒๕๖๑ ที่ผ่านมา พบผู้บริโภครายหนึ่งแชร์คลิป เรื่อง ปลาหมึกเส้นปรุงรสปลอม ลักษณะเหนียว เมื่อนำมาเผาไฟ ติพดไฟได้ดี กลิ่นเหม็นเหมือนพลาสติก หรือยางรัดของไหม้ ในเรื่องนี้เจ้าหน้าที่สำนักงานพาณิชย์จังหวัดระยองร่วมกับเจ้าหน้าที่กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดระยอง ดำเนินการลงพื้นที่ตรวจสอบตลาดขายของฝาก ยืนยันไม่พบสิ่งแปลกปลอม พร้อมทั้งแนะนำร้านค้าให้ติดสติ๊กเกอร์ชื่อร้านและเบอร์โทรศัพท์ไว้ที่ถุงบรรจุด้วย กรณีสินค้ามีปัญหาจะได้ตามหาแหล่งจำหน่าย และแก้ไขได้ถูกต้อง

ด้วยความห่วงใยจาก สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย (สสอป.) จึงขอแนะนำ วิธีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ปลาเส้นปรุงรส และอาหารทะเลแห้ง ดังนี้

๑. มีกลิ่นหอม ไม่เหม็นฉุนรุนแรง
๒. ลักษณะบรรจุภัณฑ์มีที่บดหรือช่องที่ไม่ฉีกขาด มีวันผลิต วันหมดอายุ สติกเกอร์ชื่อร้าน สถานที่ผลิต เบอร์โทรศัพท์ชัดเจน
๓. เก็บในภาชนะที่ปิดสนิทไม่มีแมลงรบกวน ไม่มีเชื้อรา
๔. กรณีปลาหมึกแห้งตัวต้องไม่มีคราบเกลือขาวเกาะหนาเกินไป คราบเกลือขาวหนาแสดงถึงการเก็บไว้นาน ควรเลือกที่คราบเกลือบาง

หากผู้บริโภคสงสัยว่าผลิตภัณฑ์อาหารมีลักษณะไม่เหมาะสม ไม่ปลอดภัย หรือมีลักษณะผิดปกติ หรือเป็นของปลอม สามารถแจ้งได้ที่ สายด่วน อย. ๑๕๕๖ และสายด่วน ปคบ. ๑๑๓๕ หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัดทั่วประเทศ

ที่มา : <http://www2.thaihealth.or.th>
<http://www.chillfoodthai.com>
<https://www.thairath.co.th/content/1401360>



อาหารปลอดภัยกับ สสอป.

Line ID : @foodsafety