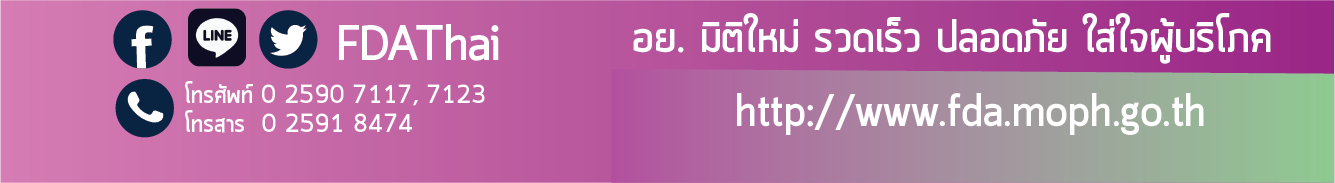
**อย. ส่งเสริมเทศกาลกินเจอย่างปลอดภัย ให้อ่านฉลาก พร้อมแนะล้างผัก...ผลไม้ ปลอดโรค**

อย. ร่วมส่งเสริมเทศกาลกินเจ ละเว้นเนื้อสัตว์ เสริมสร้างบุญบารมี แนะให้ผู้บริโภคอ่านข้อมูลบนฉลากก่อนซื้ออาหารเจ ลดอาหาร หวาน มัน เค็ม เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการผ่านเกณฑ์ที่กำหนด โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่มีสัญลักษณ์โภชนาการทางเลือกสุขภาพ พร้อมแนะวิธีการ ล้างผัก ผลไม้ให้สะอาด ปราศจากเชื้อโรค ทั้งนี้ อย. ได้เฝ้าระวังการผลิตและคุณภาพของผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง หากพบการจำหน่ายสินค้าปลอมจะถูกดำเนินคดีตามกฎหมาย

 **นายแพทย์พูลลาภ ฉันทวิจิตรวงศ์ รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา** เปิดเผยว่า ช่วงเดือนตุลาคมของทุกปี เป็นเทศกาลกินเจ ซึ่งในปีนี้ตรงกับวันที่ 17 - 25 ตุลาคม 2563 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ร่วมส่งเสริมเทศกาลกินเจ ละเว้นเนื้อสัตว์ เสริมสร้างบุญบารมี ทั้งนี้ ผู้บริโภคควรเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารเจจากแหล่งที่น่าเชื่อถือ กรณีเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเจสำเร็จรูป ควรเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่ฉลากแสดงชื่ออาหาร เลขสารบบอาหาร ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือ ชื่อและที่ตั้งผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิต น้ำหนักสุทธิ ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนัก วันเดือนและปีที่ผลิต และวันเดือนปีที่ควรบริโภคก่อน หรือหมดอายุ เป็นต้น พร้อมทั้ง ลดอาหาร หวาน มัน เค็ม เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการผ่านเกณฑ์ที่กำหนด เช่น ผลิตภัณฑ์ที่มีสัญลักษณ์โภชนาการทางเลือกสุขภาพ เพื่อลดอัตราเสี่ยงต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) นอกจากนี้ หากเลือกซื้อผักและผลไม้ตามท้องตลาด ควรนำมาล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง ซึ่งมีวิธีการที่หลากหลาย โดยก่อนล้างนำผักหรือผลไม้มาคัดแยกส่วนที่เน่าเสียออกก่อน แล้วล้างด้วยน้ำไหล ล้างด้วยผงฟูหรือเบคกิ้งโซดา หรือน้ำส้มสายชูแล้วล้างน้ำสะอาดซ้ำไม่น้อยกว่า 2 ครั้ง ทั้งนี้ เพื่อให้ผักและผลไม้สะอาด ปลอดภัย ลดสารพิษตกค้าง ปราศจากเชื้อโรค

**รองเลขาธิการฯ อย.** กล่าวในตอนท้ายว่า ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารเจ ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผักและผลไม้ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ.2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก ในส่วนของผลิตภัณฑ์อาหารเจ ต้องมีชนิดและปริมาณวัตถุเจือปนอาหารต้องไม่เกินที่อนุญาตให้ใช้ และต้องตรวจไม่พบการปนเปื้อน DNA จากสัตว์ ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้สด ต้องตรวจไม่พบสารพิษตกค้าง ทั้งนี้ อย. ได้เฝ้าระวังการผลิตและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ร่วมกับกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์อย่างต่อเนื่องเป็นประจำ ทุกปี หากตรวจพบวัตถุเจือปนอาหารเกินปริมาณที่กำหนด มีโทษปรับไม่เกิน 20,000 บาท กรณีตรวจพบ DNA จากสัตว์ มีโทษจำคุกตั้งแต่ 6 เดือน ถึง 10 ปี และปรับตั้งแต่ 5,000 บาท ถึง 100,000 บาท กรณีตรวจพบสารพิษตกค้างเกินปริมาณที่กำหนด มีโทษปรับไม่เกิน 50,000 บาท

**วันที่เผยแพร่ข่าว 22 ตุลาคม 2563** **ข่าวแจก** **10 /** **ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564**