**อย. ร่วมส่งเสริมเทศกาลกินเจ ตรวจสอบเฝ้าระวังอาหารเจปลอดภัย**

อย. ร่วมส่งเสริมเทศกาลกินเจ ตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารเจในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย ผลตรวจไม่พบการปนเปื้อนดีเอ็นเอจากสัตว์ พร้อมแนะวิธีล้างผักผลไม้ลดสารพิษตกค้าง

**เภสัชกรวีระชัย นลวชัย รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา** กล่าวว่า ช่วงปลายเดือนกันยายนหรือต้นเดือนตุลาคมของทุกปีเป็นช่วงเทศกาลกินเจ ละเว้นเนื้อสัตว์ ในปีนี้ตรงกับวันที่ 26 กันยายน – 4 ตุลาคม 2565 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ร่วมส่งเสริมเทศกาลกินเจ ลงพื้นที่ตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารเจในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย โดยต้องไม่มีการปนเปื้อนดีเอ็นเอจากสัตว์และเป็นไปตามกฎหมาย จากการตรวจสอบสถานที่ผลิต นำเข้า ร้านค้า และซูเปอร์มาร์เก็ตทั่วกรุงเทพฯ เพื่อเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ เช่น เนื้อเทียม ปลาเทียม ลูกชิ้นเทียม ปลาหมึกเทียม จำนวน 36 รายการ ผลการตรวจสอบทั้งหมดไม่พบการปนเปื้อนของเนื้อสัตว์

**เภสัชกรวีระชัย นลวชัย** ยังได้แนะนำวิธีล้างผักผลไม้ ลดสารพิษตกค้าง ด้วย 3 วิธีง่าย ๆ โดย**ล้างด้วยน้ำธรรมดาไหลผ่าน** เพียงแช่ผักในน้ำนาน 15 นาที จากนั้นเปิดน้ำไหลผ่านแรงพอประมาณ และคลี่ใบผักถูไปมานาน 2 นาที หรือ**ล้างด้วยน้ำส้มสายชู** โดยแช่ผักผลไม้ในน้ำผสมน้ำส้มสายชู 5 เปอร์เซ็นต์ ในอัตราส่วนน้ำส้มสายชู 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 4 ลิตร นาน 10 นาที จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด หรือ**ล้างด้วยโซเดียม
ไบคาร์บอเนต** โดยใช้ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดา ครึ่งช้อนโต๊ะผสมน้ำ 10 ลิตร แช่ทิ้งไว้ 15 นาที จากนั้นล้างออกด้วย
น้ำสะอาด นอกจากนี้ ในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารเจ ควรเลือกซื้อจากแหล่งที่เชื่อถือได้ สะอาด ปลอดภัยและได้มาตรฐาน โดยดูผลิตภัณฑ์ที่มีฉลากแสดงชื่ออาหาร เลขสารบบอาหาร ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือผู้นำเข้า และแสดงน้ำหนักสุทธิ เป็นต้น ทั้งนี้ หากผู้บริโภคพบเห็นผลิตภัณฑสุขภาพที่ไม่ได้มาตรฐานหรือไม่ได้รับความปลอดภัยจากการบริโภคขอให้ร้องเรียนมาได้ที่สายด่วน อย. โทร. 1556หรือผ่าน Line @FDAThai, Facebook: FDAThai หรือ E-mail: 1556@fda.moph.go.th หรือ ตูปณ. 1556 ปณฝ. กระทรวงสาธารณสุข จ.นนทบุรี 11004 หรือ สํานักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

วันที่เผยแพร่ข่าว 23 กันยายน 2565 / ข่าวแจก 168 ปีงบประมาณ พ.ศ.2565