

ข่าวเพื่อสื่อมวลชน

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค

กระทรวงสาธารณสุข อ.ติวานนท์ นนทบุรี 11000

โทร.0 2590 7123, 0 2590 7117 โทรสาร 0 2591 8474



เรียน บรรณาธิการข่าวสาธารณสุข และสื่อมวลชนทุกท่าน

อย. เผย พบเชื้อ อี.โคไล ในเต้าหอยนมสด สังเกตผลิตและเก็บคืนจากท้องตลาดทันที

เตือนผู้บริโภคหลีกเลี่ยงรับประทาน

อย. เผย พบเต้าหอยนมสดปนเปื้อนเชื้อ อี.โคไล ตัวการอาหารเป็นพิษ และพบสารกันเสีย ยีสต์ เชื้อรา โคลิฟอร์มเกินมาตรฐาน อีกทั้งพบว่าไม่ได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหารจาก อย. และสถานที่ผลิตไม่ผ่านเกณฑ์จีเอ็มพี จึงสั่งระงับการผลิต พร้อมเรียกคืนผลิตภัณฑ์จากท้องตลาด และดำเนินการตามกฎหมายกับผู้กระทำผิดทันที ทั้งนี้ อย. ขอเตือนผู้บริโภคให้หลีกเลี่ยงในการรับประทานผลิตภัณฑ์อาหารดังกล่าว

ภญ. ศรีนวล กรกชกร รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา เปิดเผยว่า จากการที่มีผู้บริโภคร้องเรียนมายัง อย. ให้ตรวจสอบผู้ผลิตน้ำหวานกลิ่นผลไม้รวม ตราซูเปอร์วัน หลังจากพบว่าแสดงเลขสารบบอาหารของผลิตภัณฑ์อื่นบนฉลาก ดังนั้น อย. จึงเข้าตรวจสอบสถานที่ผลิตตามที่ระบุบนฉลากอาหาร ชื่อ ร้านศศิพร เลขที่ 26/88 หมู่ที่ 3 ซอยเพชรเกษม 114 ถนนเพชรเกษม แขวงหนองค้างพลู เขตหนองแขม กรุงเทพมหานคร โดยสถานที่ดังกล่าว มีลักษณะไม่เข้าข่ายเป็นโรงงานตามกฎหมาย ได้รับเลขสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1) ที่ 10-1-04849 และได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหารตั้งแต่เลขที่ 10-1-04849-1-0001 ถึง 10-1-04849-1-0013 ทั้งนี้เมื่อตรวจสอบสถานที่ผลิตตามหลักเกณฑ์จีเอ็มพี พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน โดยขณะตรวจไม่พบการผลิตและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปน้ำหวาน กลิ่นผลไม้รวม ตราซูเปอร์วัน ที่ได้รับการร้องเรียนแต่อย่างใด แต่พบว่ามีการผลิตและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปเครื่องดื่มวุ้นมะพร้าวขาวบรรจุขวดพลาสติก ฉลากระบุ “เต้าหอยนมสด ตราศศิพร แสดงเลขสารบบอาหารหลายรายการ เช่น เต้าหอยรสนม อย.10-1-04849-1-0002 เต้าหอยนมรสข้าวโพด อย.10-1-04849-1-0003 เต้าหอยนมรสชา อย.10-1-04849-1-0008 ส่วนประกอบ นมสดรสผลไม้ 50% ผลไม้รวม 35% น้ำตาล 15% แต่งกลิ่นสังเคราะห์ (ไม่ใช่วัตถุกันเสีย) ผลิตโดย 26/88 ม.3 หนองค้างพลู เขตหนองแขม กรุงเทพมหานคร ปริมาตรสุทธิ 140 มล. EXP. 100911 ซึ่งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมิได้ยื่นขออนุญาตเลขสารบบอาหารจาก อย. จึงได้เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ส่งตรวจวิเคราะห์ ณ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดยผลการตรวจพบว่า มีวัตถุกันเสียกรดเบนโซอิก ยีสต์ เชื้อรา และเชื้อ โคลิฟอร์ม (MPN Coliforms) เกินค่ามาตรฐานกำหนด นอกจากนี้ยังพบเชื้อ อี.โคไล (E.coli) ซึ่งเป็นเชื้อแบคทีเรียที่ทำให้เกิดอาการท้องเสีย ที่ตามมาตรฐานต้องไม่พบในอาหาร จึงถือเป็นอาหารผิดมาตรฐาน ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

รองเลขาธิการ อย. กล่าวต่อไปว่า สำหรับการดำเนินการตามกฎหมายนั้น ผู้กระทำผิดจะได้รับโทษในหลายกรณี ดังนี้ กรณีสถานที่ผลิตไม่ผ่านเกณฑ์จีเอ็มพี ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท กรณีผลิตอาหารผิดมาตรฐาน ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท กรณีผลิตเพื่อจำหน่ายอาหารโดยไม่ได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหาร แต่มีการแสดงเลขสารบบอาหารบนฉลาก ถือเป็น การแสดงฉลากไม่ถูกต้อง ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท และเข้าข่ายเป็นการผลิตเพื่อจำหน่ายอาหารที่มีฉลากเพื่อลวงหรือพยายามลวงผู้ซื้อให้เข้าใจผิดว่าได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสิบปี และปรับตั้งแต่ห้าพันบาทถึงหนึ่งแสนบาท นอกจากนี้ การตรวจพบว่ามีวัตถุกันเสียในผลิตภัณฑ์อาหาร แต่มีการแสดงข้อความ “ไม่ใช่วัตถุกันเสีย” บนฉลาก ถือเป็น การผลิตอาหารที่มีการแสดงฉลากเพื่อลวงหรือพยายามลวงผู้ซื้อให้เข้าใจผิดในเรื่องคุณภาพ ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสิบปี และปรับตั้งแต่ห้าพันบาทถึงหนึ่งแสนบาท ซึ่ง อย. ได้ดำเนินการตามกฎหมายกับผู้กระทำผิด รวมทั้งได้สั่งระงับการผลิตและเรียกคืนผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจากท้องตลาด เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับความปลอดภัย