

อาหารปลอดภัย (Food Safety)

การเลือกซื้ออาหารสด สำหรับผู้บริโภคขอให้เลือกซื้ออาหารจากผู้จำหน่าย ที่มีตราสัญลักษณ์อาหารปลอดภัย (Food Safety) เพื่อความปลอดภัยในการบริโภค โดยสังเกตตราสัญลักษณ์นี้



กระทรวงสาธารณสุข
Ministry of Public Health

นโยบายของรัฐบาลความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ปราศจากสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย เช่น สารเร่งเนื้อแดง สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว สารฟอร์มาลิน สารกันรา ยาฆ่าแมลงในผักผลไม้ ฯลฯ โดยเจ้าหน้าที่จะออกทำการตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร ตามแผนจำหน่ายอาหาร ตลาดสดทุกแห่ง ตัวอย่างอาหารที่จะทำการตรวจวิเคราะห์ เช่น เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ผัก-ผลไม้ดอง ผัก-ผลไม้สด อาหารทะเล ฯลฯ ซึ่งจะนำตัวอย่างอาหารเหล่านี้ไปทำการตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนดังกล่าว ซึ่งจะทำ การตรวจสอบกัน 3 ครั้งติดต่อกัน (เดือนละ 1 ครั้ง)

หากตรวจไม่พบสารปนเปื้อนในครั้งแรก ก็จะมอบป้ายอาหารปลอดภัยแบบชั่วคราว ให้แก่พ่อค้าแม่ค้า และผู้ประกอบการแผงลอยที่ขายอาหารดังกล่าว หากตรวจไม่พบทั้ง 3 ครั้ง ก็จะมอบป้ายทองพร้อมใบประกาศนียบัตรรับรองอาหารปลอดภัย (Food Safety) แต่หากมีการตรวจพบสารปนเปื้อนในครั้งที่ 2 หรือ ครั้งที่ 3 ก็จะยึดป้ายชั่วคราวคืน แม้ว่าจะตรวจไม่พบในครั้งแรกแล้วก็ตาม ซึ่งป้ายทองอาหารปลอดภัย (Food Safety) นี้จะมีอายุ 1 ปี และจะดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารหลังจากให้การรับรองไปแล้ว 6 เดือน หลังจากนั้นจะดำเนินการสุ่มตรวจอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง โดยจะไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า

การขอตราสัญลักษณ์อาหารปลอดภัย (Food Safety) มีขั้นตอนดังนี้

- เจ้าของแผงจำหน่ายอาหารสดทุกแห่ง ตลาดสด หรือ ซุปเปอร์มาร์เก็ต แจ้งความประสงค์ที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด โรงพยาบาลของรัฐ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ สถานีอนามัย และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
- เจ้าหน้าที่จะนัดวันมาทำการตรวจวิเคราะห์
- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารมาตรวจวิเคราะห์ โดยใช้ชุดทดสอบของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ แล้วแจ้งผลให้ผู้ประกอบการทราบ

