

ก๋วยเตี๋ยวปลอดภัยอยู่ที่ไหน???

วันอังคารที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๕๖ เลขาธิการรัฐมนตรีประจำสำนักนายกรัฐมนตรี (นายไชยรัตน์ ไทยเจียมอารีย์) ได้รับมอบหมายจากรัฐมนตรีประจำสำนักนายกรัฐมนตรี นายวราเทพ รัตนากร ปรธานกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ให้เป็นประธานในการเปิดการประชุมสัมมนา เรื่อง “ก๋วยเตี๋ยวปลอดภัยอยู่ที่ไหน” โดยมีเลขาธิการคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (นายจิรัชย์ มูลทองโร่ย) กล่าวรายงาน ณ ห้องทิพวรรณ ชั้น L โรงแรมริชมอนด์ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี

ก๋วยเตี๋ยว อาหารยอดนิยมของคนไทย เนื่องจากเป็นอาหารที่หารับประทานได้ง่าย มีเมนูหลากหลาย พร้อมด้วยคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน และราคาไม่แพง ปัจจุบันมีผู้ขายก๋วยเตี๋ยวตามสถานที่ต่าง ๆ ทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัดมากกว่า ๗๕,๐๐๐ แห่ง และจากการตรวจสอบข้อมูลของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พบว่า มีผู้ขายบางส่วนใช้วัตถุดิบที่มีการปนเปื้อนสารอันตรายมาใช้ในการประกอบอาหาร เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยว โดยเฉพาะเส้นใหญ่ มีการใช้สารกันเสียชนิดเบนโซอิกเกินค่ามาตรฐาน ผักมีการปนเปื้อนสารเคมีกำจัดศัตรูพืช พริกป่นและถั่วลิสงมีเชื้อรา หรือตะกียบอนามัยที่มีส่วนผสมของสารฟอกขาว ซึ่งสารพิษต่าง ๆ เหล่านี้หากเข้าสู่ร่างกายและสะสมในปริมาณมากอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ ประกอบกับมีการใช้อุปกรณ์และภาชนะสำหรับปรุงอาหารที่ไม่มีคุณภาพ มาตรฐาน โดยเฉพาะหม้อก๋วยเตี๋ยวที่ใช้ตะกั่วเป็นตัวประสานรอยเชื่อม ซึ่งหากนำภาชนะดังกล่าวมาใช้งานในอุณหภูมิสูง จะทำให้สารตะกั่วจากแนวประสานนั้นละลายออกมาปนเปื้อนในอาหาร เมื่อสะสมเป็นเวลานานจะก่อให้เกิดโรคมะเร็ง รวมไปถึงทำลายระบบประสาทส่วนปลาย มีผลต่อระบบทางเดินอาหารและระบบเลือดทำให้เกิดโรคโลหิตจาง ซึ่ง สคบ. ได้ออกคำสั่งคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคที่ ๑๕/๒๕๕๑ เรื่อง **ห้ามขายสินค้าภาชนะสำหรับปรุงหรือบรรจุอาหารที่ใช้ตะกั่วเป็นตัวประสานรอยเชื่อมต่อ** และ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ได้ออกประกาศในพระราชกฤษฎีกากำหนดให้ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเครื่องใช้เหล็กกล้าไร้สนิมประเภทหุงต้มที่มีรอยประสานต้องเป็นไปตามมาตรฐาน เลขที่ มอก.๒๔๔๐-๒๕๕๒ มีผลบังคับใช้ตั้งแต่ ๑๘ สิงหาคม ๒๕๕๔

สคบ. พร้อมหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้แก่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรมอนามัย จึงได้บูรณาการการทำงานเพื่อสร้างความรู้ ความเข้าใจให้ผู้ประกอบการธุรกิจเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ และภาชนะที่มีคุณภาพ มาตรฐาน ปลอดภัย รวมถึงส่งเสริมให้ผู้บริโภคมีความตระหนักด้านความปลอดภัยในการรับประทานก๋วยเตี๋ยว และสิ่งสำคัญคือเป็นการบูรณาการการทำงานร่วมกันของหน่วยงานภาครัฐในการดูแลความเป็นอยู่ของประชาชนผู้บริโภคให้มีความมั่นคงในชีวิตและสังคม อันเป็นนโยบายหลักของรัฐบาล

อย่างไรก็ตาม ผู้บริโภคก็ไม่ถึงกับต้องหวาดวิตกเกินไป จนถึงกับปฏิเสธการกินก๋วยเตี๋ยว เพียงแต่ก่อนจะรับประทาน ลองสังเกตสักนิดว่า เส้นก๋วยเตี๋ยวและอุปกรณ์การทำก๋วยเตี๋ยวของร้าน มีความผิดปกติ อันจะก่อให้เกิดอันตรายหรือไม่ ขณะที่ "ผู้ประกอบการ" ที่เกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยวก็ควรมี "จิตสำนึก" ต่อความปลอดภัยของ "ผู้บริโภค" ด้วย เพื่อเส้นก๋วยเตี๋ยวจะได้เป็นอาหารยอดนิยมคู่กับ สังคมไทยตลอดไป

“หม้อก๋วยเตี๋ยวที่ใช้ตะกั่วเป็นตัวเชื่อม” เป็นสินค้าที่ห้ามขาย ตามคำสั่งคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ที่ ๑๕/๒๕๕๑ เรื่อง ห้ามขายสินค้าภาชนะสำหรับปรุงหรือบรรจุอาหารที่ใช้ตะกั่วเป็นตัวประสานรอยเชื่อมต่อ (เพราะเป็นสินค้าที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ตามมาตรา ๓๖ พ.ร.บ.คุ้มครองผู้บริโภค (ฉบับที่ ๓) พ.ศ.๒๕๕๖) ซึ่งผู้ที่ฝ่าฝืนมีโทษจำคุกไม่เกิน ๕ ปีหรือปรับไม่เกิน ๕ แสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ ในกรณีเป็นผู้ผลิตเพื่อขายหรือเป็นผู้ส่ง หรือนำเข้าเพื่อขายมีโทษจำคุกไม่เกิน ๑๐ ปี หรือปรับไม่เกิน ๑ ล้านบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

กองเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ สคบ.

โทร.0 2143 0407-10

E mail : pr-ocpb@hotmail.com