



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เฝ้าระวังอาหารปลอดภัยช่วงเทศกาลกินเจ

วิธีการเลือก บริโภคอาหารเจ

1. เลือกซื้อวัตถุดิบจากร้านที่มั่นใจ มีฉลากระบุสถานที่ผลิต วัน เดือน ปี เลขสารบบอาหารที่ชัดเจน และหลีกเลี่ยงอาหารที่มีรูปร่างและรสชาติที่เหมือนเนื้อสัตว์มากเกินไป
2. ผักสดและผลไม้สดควรล้างน้ำให้สะอาดก่อนรับประทาน
 - **ผักใบ** เช่น คะน้า กวางตุ้ง เปิดน้ำไหลผ่านแล้วค่อยๆ คลี่ใบออก
 - **กะหล่ำปลีหรือผักกาดขาว** ให้หั่นหรือฉีกออกมาเป็นใบๆ เพื่อให้ น้ำเข้าไปถึงซอกใบ ถูใบผักให้ทั่ว แล้วล้างซ้ำๆ เพื่อล้างทั้งสารพิษ ดิน และทราย
 - **ผักหัว** เช่น แครอท หัวไชเท้า เปิดน้ำไหลผ่านและถูหัวผักให้ทั่วอย่างน้อย 2 นาที หรือถูจนกว่าสิ่งสกปรก เศษดิน เศษทรายออกจนหมด
 - **เห็ด** จะค่อนข้างดูดซับน้ำได้ดี ไม่แนะนำให้ล้างด้วยการแช่ในน้ำ ควรเปิดน้ำให้ไหลผ่านแบบเร็วๆ หากเจอสิ่งสกปรกให้หยิบออก



ผักสดจาก 5 ภาคทั่วประเทศ
จำนวน 218 ตัวอย่าง
ตรวจพบสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช
ตกค้างในคะน้า กวางตุ้ง มะระ เห็ด
ผักบุ้ง และถั่วงอก จำนวน 35 ตัวอย่าง



อาหารเลียนแบบเนื้อสัตว์
จำนวน 75 ตัวอย่าง
ตรวจไม่พบการปลอมปนของ
DNA เนื้อสัตว์ทุกตัวอย่าง



ตรวจวัตถุดิบเสียในอาหาร
ประเภทเส้น จำนวน 14 ตัวอย่าง
ตรวจไม่พบกรดเบนโซอิก
ทุกตัวอย่าง
พบกรดซอร์บิก 1 ตัวอย่าง

ข้อมูลตั้งแต่เดือนตุลาคม 2564 ถึงเดือนกันยายน 2565



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

โทร. 0 2951 0000 ต่อ 99524



www.dmsc.moph.go.th



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



@DMSNEWS



@DMSNEWS



@DMSNEWS