



สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค

สำนักนายกรัชมุนตรี

แนะผู้บริโภค เลือกซื้อสินค้าหรือบริการอย่างไร...

ให้ปลอดภัย ห่างไกลภัยโควิด-19

ประเทศไทยกลับเข้าสู่การแพร่ระบาดของโควิด-19 ในระลอกสาม ซึ่งขณะนี้เชื่อได้ระบาดอย่างรวดเร็วไปทั่วประเทศ ประชาชนจำนวนมากติดเชื้อ บางรายไม่แสดงอาการ ทำให้ต้องมีมาตรการทางสังคม ปรับเปลี่ยนวิถีการดำเนินชีวิตและการทำงานในรูปแบบใหม่ทั้งความคิด และพฤติกรรมเพื่อป้องกันและลดการแพร่ระบาดของเชื้อ หากประชาชนผู้บริโภคปฏิบัติอยู่ภายใต้มาตรฐานความปลอดภัยทางสาธารณสุข ไม่ว่าจะเป็นการสวมหน้ากากอนามัย การล้างมือให้สะอาดด้วยเจลแอลกอฮอล์หรือสบู่ การเว้นระยะห่างทางสังคม รวมถึงการไม่ไปยังพื้นที่เสี่ยงก็จะช่วยลดความเสี่ยงจากการได้รับเชื้อลงเป็นอย่างมาก แต่สิ่งหนึ่งที่สำคัญ ประชาชนผู้บริโภคหลีกเลี่ยงไม่ได้ นั่นคือปัจจัย 4 เรื่องอาหารการกิน ในการเลือกซื้อสินค้าหรือบริการ เช่น เนื้อสัตว์ นม ผักผลไม้ต่าง ๆ ผู้บริโภคควรคำนึงถึงความสะอาด ความปลอดภัย ถูกหลักอนามัย สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก ส่วนผัก ผลไม้ ควรสด สะอาด และเนื่องด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาด-19 ห้างสรรพสินค้า ซูเปอร์มาเก็ต มีมาตรการรักษาความสะอาดและความปลอดภัย ให้ประชาชนผู้บริโภคเวลาเลือกซื้ออาหารสด ล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ และการหยิบจับสัมผัสสินค้า เพื่อการป้องกันเชื้อโรค ผู้บริโภคต้องใส่ถุงมือ ใส่หน้ากากอนามัย และมีการเว้นระยะห่างทางสังคม

กรณีในการเลือกซื้ออาหารที่มีการควบคุมตามกฎหมาย สินค้าจะต้องมีเครื่องหมายหรือสัญลักษณ์แสดงให้เห็น เช่น เครื่องหมาย อย. เครื่องหมาย มอก. และที่สำคัญผู้บริโภคควรสังเกตวันที่ผลิตหรือ วันหมดอายุบนผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นต้น สำหรับแหล่งผลิตและสถานที่จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์นั้นมีความสำคัญต่อความปลอดภัยของอาหารอย่างมาก เนื่องจากสถานที่ผลิตต้องมีความสะอาดถูกสุขลักษณะสามารถป้องกันการปนเปื้อนต่าง ๆ เช่น การปนเปื้อนทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์และเชื้อโรคต่าง ๆ ที่อาจเข้าสู่อาหาร อยากรู้ก็ตาม ผู้บริโภคควรซื้อผลิตภัณฑ์จากผู้ประกอบการด้านอาหารที่มีการรับรองมาตรฐานคุณภาพด้านการผลิต เช่น มีเครื่องหมาย อย. โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีการรับรองด้วยมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยในระดับสากล เช่น มาตรฐาน GMP ซึ่งเป็นหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร โดยกำหนดสุขลักษณะสำคัญ ตั้งแต่ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต การสุขาภิบาล การขนส่ง การบำรุงรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือผลิต และการทำความสะอาด รวมถึงสุขลักษณะของคนประกอบอาหาร และอีกมาตรฐานการผลิตอาหารให้ปลอดภัยที่สำคัญคือ HACCP เป็นการ

ควบคุมอันตรายทั้งทางด้านกายภาพ เช่น เศษแก้ว เศษพลาสติก เส้นผม กรวด ชิ้นส่วนของพืชที่ไม่ใช้ในการบริโภค ทางเคมี เช่น สารสารปฏิชีวนะ สารเร่งการเจริญเติบโต สารที่ใช้สำหรับเครื่องจักร และที่สำคัญคือการควบคุมอันตรายทางชีวภาพหรือจากเชื้อจุลินทรีย์ต่าง ๆ เชื้อรา เชื้อแบคทีเรีย เชื้อไวรัส โดยป้องกันไม่ให้อันตรายต่าง ๆ เหล่านี้ปนเปื้อนเข้ามาในผลิตภัณฑ์อาหาร

ดังนั้นผู้บริโภค มีสิทธิที่จะได้รับความปลอดภัยจากการใช้สินค้าและบริการในทุก ๆ เรื่องโดยเฉพาะในซึ่งเรื่องสุขภาพและความปลอดภัยเป็นปัญหาสำคัญของผู้บริโภค เพื่อป้องกันสิทธิด้านความปลอดภัยของผู้บริโภค อีกทั้งเป็นการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคที่ได้รับเชื้อโรคจากโควิด-19 หากผู้บริโภคพบปัญหาในการเลือกซื้อสินค้า พบว่าสินค้า ไม่ระบุวันที่ผลิต หรือวันหมดอายุบนผลิตภัณฑ์อาหาร สามารถร้องเรียนได้ที่ สำนักงาน อย. สายด่วน. 1556 หากพบปัญหาสินค้าไม่มีมาตรฐานความปลอดภัย ไม่มีเครื่องหมาย มอก. ร้องเรียนได้ที่ สำนักงาน สมอ. โทร. 0-2793-9300 และหากผู้บริโภคไม่ได้รับความเป็นธรรมจากการได้รับสิทธิที่จะได้รับความปลอดภัยจากการใช้สินค้าหรือบริการ สามารถร้องเรียนได้ที่ สายด่วน สคบ. 1166 หรือทาง www.ocpb.go.th หรือช่องทางแอปพลิเคชัน Ocpb Connect

