

ข่าวประกาศผลการตรวจพิสูจน์อาหาร

อย. ตรวจพบปริมาณแคดเมียมเกินมาตรฐานในผลิตภัณฑ์หอยครงต้มแช่แข็ง



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้เก็บตัวอย่างอาหาร ณ ด่านอาหารและยาท่าเรือกรุงเทพ โดยมีรายละเอียดผลิตภัณฑ์ ดังนี้ “หอยครงต้มแช่แข็ง (Frozen Boiled Bloody Clam Meat SIZE:300/500) ผลิตโดยบริษัท WEIFANG YANGDA FOOD CO.,LTD สาธารณรัฐประชาชนจีน นำเข้าโดยบริษัท นันทสฤติย์ ซีฟู๊ดส์ จำกัด ตั้งอยู่เลขที่ 100/153 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าจีน อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร วันผลิต 21/04/2021 วันหมดอายุ 20/04/2023 น้ำหนักสุทธิ 1 กิโลกรัม” ผลการตรวจวิเคราะห์พบแคดเมียม 2.42 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (ต้องไม่เกิน 2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) ซึ่งเข้าข่ายเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา 26(1) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจึงจัดเป็นอาหารที่ไม่ปลอดภัยในการบริโภค และ อย. ได้ดำเนินการตามกฎหมายแล้ว

ข้อเสนอแนะ

เตือนผู้บริโภค อย่าซื้อผลิตภัณฑ์ “หอยครงต้มแช่แข็ง” ที่ฉลากระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุดังกล่าวมารับประทาน กรณีที่พบผลิตภัณฑ์ที่สงสัยว่าจะเป็นอันตราย ขอให้แจ้งร้องเรียนมาได้ที่สายด่วน อย. 1556 หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ



วันที่เผยแพร่ข่าว 15 กุมภาพันธ์ 2565 ข่าวแจก 85 / ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565