



2. ผู้ประกอบการจัดทำป้าย ณ จุดวางจำหน่ายที่มีข้อความว่า "กระทรวงฯ ได้เข้าร่วมโครงการควบคุมคุณภาพสินค้าของกรุงเทพมหานครในการจัดและจำหน่ายของขวัญของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่" ซึ่งเป็นความร่วมมือของผู้ประกอบการในการควบคุมคุณภาพสินค้าให้กับผู้บริโภคและหากผู้บริโภคไม่พึงพอใจในสินค้าซึ่งอาจไม่เป็นไปตามมาตรการที่กำหนดสามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้ภายใน วันที่ 28 กุมภาพันธ์ ของทุกปี

ผลกระทบจากการบริโภคอาหาร ในกระเช้าของขวัญที่ไม่มีคุณภาพ และมาตรฐาน

การบริโภคอาหารในกระเช้าของขวัญที่ไม่มีคุณภาพและมาตรฐาน เช่น อาหารเสื่อมคุณภาพหรือมีการปนเปื้อนเชื้อโรคต่างๆ โดยเฉพาะอาหารกระป๋องที่มีการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์จะส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางด้านสี กลิ่น รส และคุณค่าของอาหาร โดยเฉพาะเชื้อโบทูลินัม ซึ่งเป็นเชื้อโรคที่มีผลต่อระบบประสาทอาจทำให้เป็นอัมพาตและเสียชีวิตได้โดยจะมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน หน้ามืด ระบบย่อยอาหารผิดปกติ ปวดท้อง ท้องเสีย อิดโรย มึนงง กระจายน้ำ ปากแห้ง มีเสมหะในลำคอมาก ในรายที่มีอาการรุนแรง จะมีการในระบบประสาท เช่น กลืนอาหารลำบาก พูดตะกุกตะกัก หายใจขัด หายใจลำบากและอาจเสียชีวิตได้



มหานครแห่งความสุข



 **สำนักอนามัย
กรุงเทพมหานคร**



กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
โทรศัพท์ 0 2640 9981-2 โทรสาร 0 2640 9981-2 กต 5
www.foodsanitation.bangkok.go.th
www.bangkok.go.th/health
www.facebook.com/health/bangkok

การเลือกซื้อและการบริโภค
อาหารในกระเช้าของขวัญ



นสอ.02/07/58



การเลือกซื้อของขวัญ

1. สังเกตรายละเอียดที่แสดงบนกระเช้าของขวัญอย่างละเอียด เช่น การแสดงฉลากของสินค้า โดยเฉพาะรายละเอียดในเรื่อง วัน/เดือน/ปี ที่ผลิตหรือหมดอายุของสินค้า
2. สังเกตคุณภาพของสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ต้องอยู่ในสภาพดี เพราะหากเป็นกระเช้าของขวัญที่จัดไว้เรียบร้อยแล้ว ส่วนใหญ่จะมีการเตรียมการไว้ล่วงหน้าเป็นเวลานาน การเก็บรักษาหรือการขนส่งอาจมีผลต่อสภาพและคุณภาพของสินค้า รวมทั้งอาจเป็นการเอาเปรียบผู้บริโภคของผู้ประกอบการโดยตั้งใจ เช่น ใช้สินค้าใกล้หมดอายุหรือคุณภาพไม่ดีมาจัดรวมเพื่อจำหน่าย โดยเฉพาะอาหารสดต้องอยู่ในสภาพที่สดและใหม่ เป็นต้น

ข้อควรปฏิบัติในการบริโภคสินค้าในกระเช้าของขวัญ

1. ก่อนการบริโภคต้องมีการตรวจสอบสภาพสินค้าหรือลักษณะโดยทั่วไปก่อน ซึ่งสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ต้องอยู่ในสภาพดี เช่น อาหารกระป๋องหรืออาหารบรรจุภัณฑ์ต่างๆ ต้องไม่บุบบวม พองหรือโป่ง ไม่เป็นสนิม อาหารสดผักหรือผลไม้ไม่เน่าเสีย เป็นต้น เนื่องจากกระเช้าของขวัญส่วนใหญ่ กว่าจะถึงมือผู้รับต้องใช้เวลาอันรวมทั้งกระเช้าบางส่วนมีการเตรียมล่วงหน้าก่อนวางจำหน่าย
2. ตรวจสอบคุณภาพสินค้าภายในก่อนการบริโภค เช่น อาหารบรรจุภัณฑ์ต่างๆ โดยเฉพาะอาหารกระป๋องต้องมีการตรวจสอบคุณภาพอาหารที่บรรจุภายในต้องมีสีกลิ่น และรสไม่ผิดปกติ
3. ตรวจสอบรายละเอียดของสินค้าให้ครบถ้วนก่อนบริโภค โดยเฉพาะฉลากของสินค้าต้องมีรายละเอียดครบถ้วน
4. ตรวจสอบ วัน/เดือน/ปี ที่ผลิตหรือหมดอายุของสินค้าก่อนบริโภคและเพื่อวางแผนการบริโภคอาหารก่อนหมดอายุ

การดูแลเรื่องการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญของกรุงเทพมหานคร

กรุงเทพมหานครได้กำหนดหลักเกณฑ์เรื่องการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญครอบคลุมทั้งด้านคุณภาพสินค้าอาหาร การแสดงฉลาก และการรับประกันสินค้าทั้งบนกระเช้าและสถานที่จำหน่าย ดังนี้

1. ผลิตภัณฑ์อาหารที่จัดลงกระเช้าของขวัญต้องมีลักษณะ ดังนี้
 - เป็นสินค้าที่มีคุณภาพดี ได้มาตรฐาน
 - อาหารประเภทบรรจุภัณฑ์มีระยะเวลาก่อนหมดอายุอย่างน้อย 6 เดือน (ยกเว้นสินค้าที่นำเข้าจากต่างประเทศในกลุ่มของ บิสกิต คุกกี้ ซีเรียล และซ็อกโกแลต)
 - อาหารประเภท ผัก ผลไม้ ตั้งรอจำหน่ายไม่เกิน 3 วัน พร้อมทั้งแสดง วัน/เดือน/ปี ที่บรรจุลงกระเช้าฯ
 - อาหารพร้อมบริโภคที่มีอายุสั้นต้องจำหน่ายวันต่อวัน
 - แสดงวันหมดอายุของสินค้าทุกรายการบนกระเช้าของขวัญ
 - แสดงสัญลักษณ์หรือตราของห้างบนกระเช้าฯ เพื่อเป็นการรับผิดชอบต่อผู้บริโภค

