

กินเจปีนี้ เลือกอาหารดี ชีวีปลอดภัย

Vegetarian Food Festival

Do



ซื้ออาหารจากร้านที่มีป้ายรับรองมาตรฐาน
อาหารปลอดภัยกรุงเทพมหานคร

ซื้ออาหารจากร้านอาหารที่เข้าร่วม
ในเทศกาลกินเจ



บริโภคข้าวกล้องร่วมกับธัญพืช
ไม่ขัดสีแทนข้าวขาว



บริโภคอาหารจากวัตถุดิบ
ที่สด ปรุงสุกใหม่ ๆ



ซื้อวัตถุดิบมาทำอาหาร
บริโภคเอง



ล้างผัก ผลไม้ ให้สะอาด
ก่อนบริโภค



เลือกอาหารมีฉลาก ระบุสถานที่ผลิต
วัน/เดือน/ปี ที่หมดอายุ และเลข
ทะเบียนสารบบอาหารที่ชัดเจน

Don't



อาหารที่มีลักษณะของสีและกลิ่น
รวมถึงรสชาติที่ผิดปกติไป



อาหารแห้ง ธัญพืช และถั่วเมล็ดแห้งที่มีความชื้น
(อาจปนเปื้อนสารอะฟลาท็อกซินจากเชื้อรา)



อาหารหมักดอง อาหารรสจัด
เปรี้ยว หวาน มัน เค็ม เกินไป
และอาหารที่ใช้ไขมันเยอะ

บทกำหนดโทษ

กรณี ตรวจพบเนื้อสัตว์ปะปนในอาหาร
ถือว่าการผลิตหรือจำหน่ายอาหารปลอม
มีความผิดตามมาตรา 58 แห่งพระราชบัญญัติ
อาหาร พ.ศ.2522 มีโทษจำคุกตั้งแต่ 6 เดือน -
10 ปี และปรับตั้งแต่ 5,000 บาท - 100,000
บาท

กรณี ตรวจพบสารเคมี/เชื้อจุลินทรีย์ หรือสิ่ง
ที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพของผู้บริโภค
ถือเป็นการผลิตหรือจำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์
มีความผิดตามมาตรา 58 แห่งพระราชบัญญัติ
อาหาร พ.ศ.2522 มีโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือ
ปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

