

ผลการตรวจสอบของหน่วยงานตรวจสอบข้อเท็จจริง

ปลาจ่อมและกุ้งจ่อมที่ไม่สะอาด อาจทำให้เกิดอาการอาเจียน ท้องเสีย



ข้อสรุป : ปลาจ่อม-ปลาเจ้า หากกระบวนการผลิตไม่สะอาด จะทำให้ผู้บริโภคเกิดอาการอาเจียน ท้องเสีย

ข้อเท็จจริง : เจ้าพนักงานท้องถิ่น มีอำนาจออกข้อบัญญัติท้องถิ่นควบคุมกิจการปลาจ่อม ปลาเจ้า เป็นกิจการที่ต้องควบคุมสุขลักษณะในพื้นที่และควบคุมสุขลักษณะตลาด รวมถึงผู้ขาย ผู้ช่วยขายของในตลาด เกี่ยวกับสุขลักษณะได้

ผลกระทบ : การรับประทานอาหารที่ปรุงสุก ๆ ดิบ ๆ ผู้บริโภคอาจเสี่ยงต่อโรกระบบทางเดินอาหารเกิดอาการอาเจียน ท้องเสียได้

ข้อแนะนำ : ผู้ประกอบกิจการ ผู้บริโภค ต้องคำนึงถึงความสำคัญเกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหารและปฏิบัติตามกฎหมายอย่างเคร่งครัด

หน่วยงานที่ตรวจสอบ : กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

วันที่พบข่าว/เหตุการณ์ : ๑๔ พฤษภาคม ๒๕๖๓

แหล่งข้อมูลอ้างอิง : <https://www.posttoday.com>

[คลิกเพื่ออ่านเพิ่มเติม..](#)