

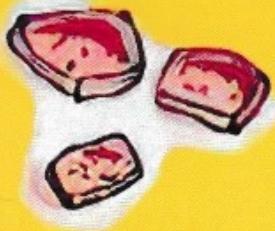


น้ำมัน หอยชา เลือมสภาพ

ภัยซ้ำซากที่อยากรีบเลี่ยง



กสิริมูลนิธิอนุรักษ์สุขภาพ
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพัทลุง



อาหารทอด กรอบ อร่อย แต่อาจนำมะเร็ง สู่ร่างกาย

หากอาหารทอดนั้น ใช้น้ำมันทอดที่ผ่านการใช้แล้วจนเกิดสารกลุ่มโพลาร์ (Polar) และกลุ่มโพลีอะโรมาติกไฮโดรคารบอน (PAHs) ซึ่งเป็นสารที่มีผลต่อการเกิดโรคมะเร็ง และยังก่อให้เกิดโรคความดันโลหิตสูง รวมทั้งโรคหลอดเลือดและโรคหัวใจ อีกด้วย

ทั้งคนกิน...คนทำ...
น้ำมันทอดช้าๆ ได้



คนกิน

การบริโภคอาหารที่ปรุงจากน้ำมันทอดช้า จะเสี่ยงต่อการเป็นโรคมะเร็ง โรคความดันโลหิตสูง โรคหลอดเลือด โรคหัวใจ

คนทำ

การสูดดมไออกหงษ์ของน้ำมันทอดช้า เป็นระยะเวลานาน จะเสี่ยงต่อการเกิดมะเร็งปอด



มาหลีกเลี่ยงอันตราย จากน้ำมันทอดช้า เสื่อมสภาพกันเถอะ

- ไม่ใช้น้ำมันที่มีกลิ่นเหม็นทึบ เห็นเย็น ข้น สีดำ พองมาก เป็นครัวง่าย และเหม็นไหม้
- ไม่ใชไฟแรงเกินไปในการทอดอาหาร เพราะจะทำให้น้ำมันเสื่อมสภาพตัวเร็ว
- สะเด็ดน้ำอาหารดับก่อนทอด เพื่อชะลอการเสื่อมสภาพด้วยตัวของน้ำมัน
- หมั่นกรองอาหารทิ้งระหว่างและหลังการทอดอาหาร
- ทอดอาหารครั้งละไม่มาก เพื่อใช้เวลาในการทอดน้อยลง
- เปลี่ยนน้ำมันบ่อยขึ้น เพื่อต้องการอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่มีเกลือ หรือเครื่องปรุงรุกรานปริมาณมาก
- สำหรับครัวเรือนไม่ควรใช้น้ำมันทอดอาหารช้าเกิน 2 ครั้ง
- ระหว่างพักทอดควรลดไฟลงหรือปิดแก๊ส และปิดแก๊สทันทีหลังทอดอาหารเสร็จ เพื่อชะลอการเสื่อมสภาพด้วยตัวของน้ำมัน
- เก็บน้ำมันที่ใช้แล้วในภาชนะสแตนเลส หรือแก้วที่มีฝาปิดสนิท เก็บในที่เย็น ไม่โดนแสง
- ไม่เชื่อน้ำมันที่ผ่านการใช้แล้วซึ่งมักบรรจุถุงพลาสติก วางจำนวนน้อย มาใช้ช้าอีก
- งดเติมน้ำมันใหม่ลงในน้ำมันเก่า เพราะเป็นการเร่งการเสื่อมสภาพของน้ำมัน

“จ้ำเจาจะซื้้อาหารจากเจ้าไหนดี... ??



ป้าพอลล่า
(ป้าพรเจ้าเก่า)



พี่คิเต๊ตตี้
(พี่สมคิดเจ้าปากซอย)

พฤติกรรม : ชอบใช้น้ำมันทอดช้าแล้วช้าอีก พอน้ำมันข้นก็ติ่มน้ำมันใหม่ลงไปผสม (แกคงไม่รู้หรอกว่าเป็นการเร่งการเสื่อมสภาพของน้ำมัน ทำให้ปริมาณสารโพสรารูปสูงขึ้นจนเกิดอันตรายต่อผู้บริโภค)

ลักษณะน้ำมันในกระทะ
ของป้าพอลล่า

- ขันหนึดผิดปกติ
- มีสีดำคล้ำ
- เกิดฟอง
- มีกลิ่นเหม็น
- เกิดควันมากขณะทอด

พฤติกรรม : เปเปลี่ยนน้ำมันใหม่ทุกวัน วันไหนทอดซ้อมาก จนน้ำมันเริ่มมีสีคล้ำจะเห็นน้ำมันเก่าทึบ และเปลี่ยนน้ำมันใหม่ทันที

ลักษณะของทอดของร้านพี่คิเต๊ตตี้

- มีสีน้ำตาลทอง น้ำกินมาก...
- ไม่เปียก ชื้น เป็นมันเยิ้ม
- ไม่มีเม็ดสีดำลักษณะผงค่านเกราะ
- สุกทั่วถึง (ไม่ใช่ดูซ้างนอกเกรียมแต่ช้างในไม่สุก)

**เลือกน้ำมันพีช
ในการประกอบอาหาร
อย่างไรดี?**

ทอดอาหารแบบน้ำมันท่วม

- น้ำมันปาล์มโซเลอิน

ทอดอาหารใช้ไฟแรงและใช้เวลานาน

- น้ำมันปาล์มโซเลอิน
- น้ำมันมะพร้าว

ผัดอาหาร

- น้ำมันถั่วเหลือง
- น้ำมันข้าวโพด
- น้ำมันดอกคำฝอย
- น้ำมันเมล็ดตอกทานตะวัน
- น้ำมันรำข้าว
- น้ำมันมะกอก
- น้ำมันงา

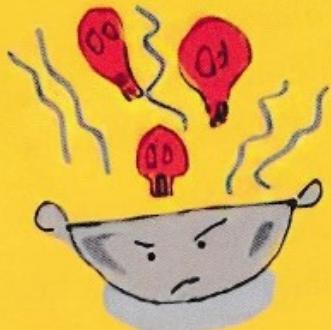


โภช

ตามกฎหมายจากการใช้
น้ำมันทอดชำ
เสื่อมสภาพ*

▲ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 283)
พ.ศ. 2547 กำหนดให้ผู้จำหน่ายน้ำมันต้อง^{ห้าม}
จำหน่ายน้ำมันที่มีสารโพลาร์ ไม่เกินร้อยละ
25 หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน 50,000 บาท

▲ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 347)
พ.ศ. 2555 กำหนดให้พ่อค้า แม่ค้า ผู้ประกอบ^{ห้าม}
อาหารที่ใช้น้ำมันในการทอด ทา ผัด ผสมหรือ^{ห้าม}
ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร ต้องใช้น้ำมันที่
มีสารโพลาร์ไม่เกินร้อยละ 25 หากฝ่าฝืนมีโทษ
ปรับไม่เกิน 10,000 บาท



* น้ำมันทอดชำเสื่อมสภาพ หมายถึง น้ำมันหรือไขมันที่ใช้เป็น^{ห้าม}
อาหารและผ่านการทอดอาหารมาแล้ว มีการเปลี่ยนแปลง^{ห้าม}
ร้อยละ 25



คุณเอง...ก็สามารถ
หลีกเลี่ยงภัยซ้ำๆ จาก
น้ำมันทอดชำเสื่อมสภาพ
ได้ โดย....

ผู้ปฐุงอาหาร

(พ่อค้า-แม่ค้า/พ่อครัว-แม่ครัว)

รับผิดชอบ
ตรวจสอบ
ตรวจสอบภัย
และใช้น้ำมันทอดชำ
เสื่อมสภาพ



ผู้บริโภค

ของทอดน้ำมันใหม่
อร่อย ปลอดภัย
ไม่เสี่ยงมะเร็ง

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและแก้ไขสาธารณสุข
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพัทุมธานี
ติดต่อสอบถาม : 076-481729
Facebook : www.facebook.com/oxy.พัทฯ

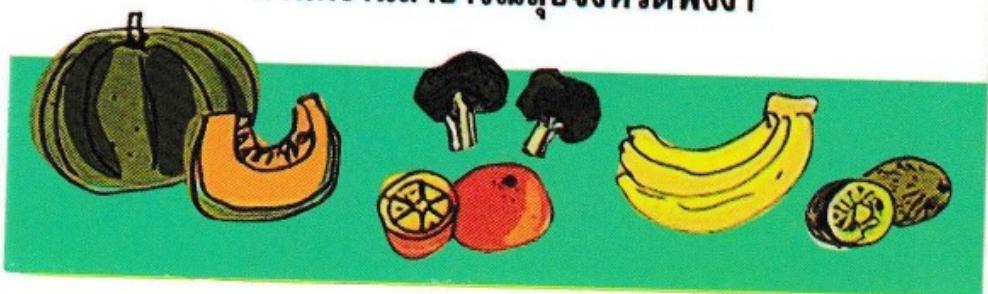


ล้ำงผัก ผลไม้สด ลดสารพิษ อกค่าง



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพัทุมธานี





สารพัดวิธี...

จัดสารพิษตากค้างในผัก-ผลไม้สด



ลดปริมาณ
สารพิษ
80-95%



ลดปริมาณ
สารพิษ
29-38%



ลดปริมาณ
สารพิษ
27-72%



ลดปริมาณ
สารพิษ
54-63%



ไฮโดรเจน Peroxide



หมายเหตุ หันนี้ขึ้นอยู่กับชนิดและประเภทของผัก

ต่างหันทิม 20-30 เกลือด



น้ำ 4 ลิตร

แข่นนาน 10 นาที



ล้างด้วยน้ำสะอาด

แข่นผัก-ผลไม้ใน
น้ำชาไว้ช้านาน 10 นาที

น้ำชาไว้ช้า



ล้างด้วยน้ำสะอาด

ลดปริมาณ
สารพิษ
29-38%

เกลือป่น 1 ช้อนชา



แข่นนาน 10 นาที

ล้างด้วยน้ำสะอาด

ลดปริมาณ
สารพิษ
27-38%



กินผัก-ผลไม้...ดี มีประโยชน์ แต่อาจเป็นโทษ... ถ้ามีสารพิษตกค้าง



โครงการฯ กล่าวว่า ผักและผลไม้สด ๆ นั่น ทั้งอร่อย ทั้งมีประโยชน์ต่อร่างกาย เป็นแหล่งวิตามิน เกลือแร่ เส้นใยอาหาร แạmยังช่วยป้องกันโรคเรื้อรังได้ตั้งมากมาย

แต่โครงการฯ ภัยใต้หน้าตา สด ครอบ นำกินนั้น อาจแฝงด้วยอันตรายจากสารพิษตกค้าง จากการที่เกษตรกร ใช้สารเคมีต่าง ๆ (ส่วนใหญ่ก็สารป้องกันและกำจัดแมลง น้ำด้วย...) หรือเก็บผลผลิตก่อนเวลาที่เหมาะสม ทำให้ สารเคมีสลายตัวไม่หมด ผู้บริโภคอย่างเราจึงอาจได้รับ อันตรายได้

นี่แหล่ะ...อันตรายจากการได้รับสารเคมีตกค้าง
ถ้าได้รับน้อยแต่บ่อยครั้ง

ในระยะยาว อาจทึ่งช่วงนานเป็นเดือนหรือปี เช่น ผิวนองแห้ง แตก ตกสะเก็ด ความจำเสื่อม เป็นหมัน แห้งลูก, มะเร็งของตับ และ/หรือ มะเร็งลำไส้ ฯลฯ

ถ้าได้รับมาก

อาจแสดงอาการภายนอกใน 2-3 ชั่วโมง หรือ 2-3 วัน ความรุนแรงขึ้นกับสารเคมีที่ได้รับ

ไม่รุนแรง : คลื่นไส้ อาเจียน ปวดศีรษะ ห้องร่วง ฯลฯ
รุนแรง : หายใจลำบาก กล้ามเนื้อกระตุก ไม่มีแรง ชัก หมดสติ ฯลฯ

หากได้รับสะสมเป็นเวลานาน อาจเป็นสาเหตุให้เกิด โรคมะเร็งได้

แล้วเราจะหลีกเลี่ยง สารพิษตกค้างในผัก-ผลไม้ ได้อย่างไรล่ะเนี่ย...???



1. บริโภคผัก-ผลไม้ตามฤดูกาล งดกินตามฤดูกาล อยู่แล้ว เกษตรกรจะไม่จำเป็นต้องใช้สารเคมีมากเมื่อนำมาปลูกพืชชนิดนั้น

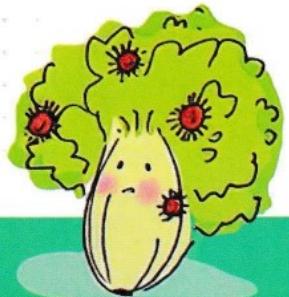
2. บริโภคผัก-ผลไม้เพ็นบ้าน ปลูกง่าย ไม่ค่อยมีโรคหรือแมลงรบกวน เลยไม่ต้องใช้สารเคมี

3. บริโภคผัก-ผลไม้ไม่ซ้ำกัน วันนี้กินโน่น...อีกวัน กินนี่..ลดโอกาสได้สารเคมีชนิดเดียวกันสะสม

4. บริโภคผัก-ผลไม้ที่ได้รับการรับรองจากทางราชการ เพาะปลูกด้วยมาตรฐานสากล เช่น ออแกนิก หรือจะเลือกบริโภคเกษตรอินทรีย์ที่ไม่ใช้สารเคมีเลยก็ได้

5. บริโภคผัก-ผลไม้จากแหล่งผลิตที่ไว้ใจได้ แค่พิจารณา รูปลักษณ์ภายนอกคงไม่สามารถยืนยันถึงความปลอดภัยได้ เพราะผักที่มีรูพรุนก็อาจมีสารตกค้าง ส่วนผัก-ผลไม้ที่สวยงาม ก็อาจมาจากฟาร์มที่ไม่ได้ใช้สารเคมีได้เหมือนกัน

6. ล้างผัก-ผลไม้ก่อนนำไปปรุงหรือบริโภค แม้จะเป็น ผักปลอดสารพิษก็ควรต้องล้างก่อน หรือผัก-ผลไม้ที่จะเก็บ เข้าตู้เย็นก็ควรล้างก่อนเช่นกัน



แหล่งข้อมูลอ้างอิง

- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
- กรมส่งเสริมวิชาการเกษตร
- www.pharm.su.ac.th/cheminlife
- มาตรฐานสากลและมาตรฐานสากล วิธีการล้างผักผลไม้ให้ปลอดภัยจากสารพิษ.
- นิตยสารเกษตรศาสตร์ ปีที่ 5 ฉบับที่ 6 มิถุนายน 2548



ฉลาดหวาน มัน เค็ม

อ่านง่าย ได้ประโยชน์



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข

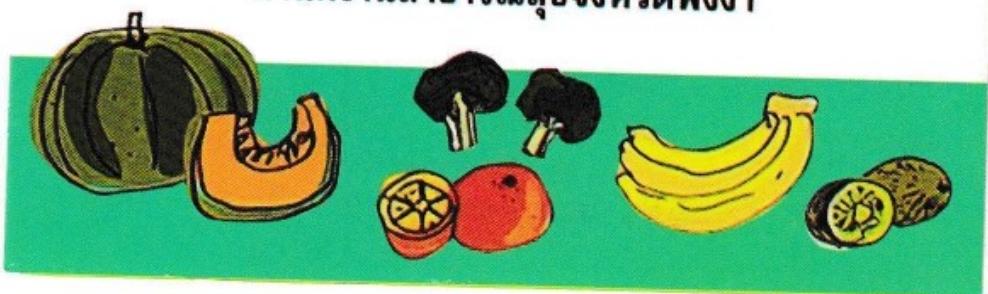


ล้ำงผัก ผลไม้สด ลดสารพิษ อกค่าง



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพัทุมธานี



ฉบับหวาน มัน เค็ม บอกอะไร

- บอกให้เรารู้ว่าอาหารที่กำลังรับประทานมีพลังงานน้ำตาล ไขมัน และโซเดียม ในปริมาณเท่าไร
- ค่าที่แสดงเป็นร้อยละ จะทำให้ทราบว่า หากกับประทานอาหารนั้นแล้ว จะได้รับพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม ในปริมาณร้อยละเท่าไรของปริมาณที่ควรรับประทานในหนึ่งวัน โดยมีเป้าหมายในแต่ละวันไม่ควรได้รับเกิน 100%
- เปรียบเทียบปริมาณพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม ระหว่างผลิตภัณฑ์อาหารชนิดเดียวกัน และเลือกผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมกับเราได้อย่างง่าย ๆ เช่น
 - หากกำลังควบคุมน้ำหนัก ควรเลือกผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณพลังงานน้อยกว่า
 - หากกังวลเรื่องน้ำตาล หรือเป็นโรคเบาหวาน ควรเลือกผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำตาลน้อยกว่า
 - หากกังวลเรื่องไขมัน หรือมีภาวะไขมันในเลือดสูง ควรเลือกผลิตภัณฑ์ที่มีไขมันน้อยกว่า
 - หากกังวลเรื่องโซเดียม หรือมีภาวะความดันโลหิตสูง เป็นโรคไต ควรหลีกเลี่ยงผลิตภัณฑ์ที่มีโซเดียม
 - สามารถช่วยวางแผนการรับประทานอาหารได้อย่างดี เช่น เมื่อต้องการรับประทานอาหารสำเร็จรูปที่ให้พลังงานสูงในมื้อนี้ มื้อถัดไปก็เลือกรับประทานอาหารสำเร็จรูปที่มีพลังงานน้อย ๆ หรือ จะทำให้ทราบว่าหากรับประทานอาหารสำเร็จรูปนั้นหมัดถุงในครั้งเดียวจะได้รับพลังงานสูงมาก ดังนั้นควรแบ่งรับประทานในปริมาณที่แสดง จำนวนครั้งในการรับประทานไว้ เพื่อไม่ให้ได้รับพลังงานมากเกินไป



ฉบับหวาน มัน เค็ม

เห็นชัดเจน เข้าใจง่าย

เปรียบเทียบได้ทันที



คุ้มครอง ห่วงใย ใส่ใจคุณภาพ
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

www.oryor.com
โครงการอาหารปลอดภัย

ฉบับหวาน มัน เค็ม อ่านง่าย ได้ประโยชน์

ผลิตโดย : สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพังงา
โทรศัพท์ : 076-481729

โภชนา อาหาร



อาหาร ที่มักพบการโฆษณาที่ไม่ถูกต้อง เช่น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องดื่มสมุนไพร หรือวิตามินต่าง ๆ กาแฟรุ่งส้าเร็ชนิดผง ซึ่งพบว่ามีการโฆษณาอวดอ้างว่า ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของร่างกาย เช่น อ้างว่าทำให้ผิวขาว ลดความอ้วนเห็นผลใน 3 วัน หรือ ช่วยรักษารอยแดง รอยแผลเป็น ซึ่งโฆษณาลักษณะดังกล่าว เป็นการโฆษณาที่ไม่ได้รับอนุญาต และเป็นการโฆษณาที่หลอกลวง

ตัวอย่างโฆษณาอาหารเกินจริง ที่ต้องไม่หลงเชื่อ

- ลดความอ้วนเห็นผลเร็ว 6 เท่า ไวกว่าเดิม 7 วัน 3 กิโล ผ่อนเพรียวได้ดั่งใจ
- ควบคุมน้ำหนัก สำหรับคนดื้อยา (ลดยา)
- กาแฟลดน้ำหนัก เพาพลาวนและจัดไขมันส่วนเกิน ไม่กลับมาอ้วนอีก ผสมแออล - กลูต้าไธโอน เพิ่มพลัง ความขาวท้าให้รื่น ràng
- ผิวขาวเนียน เป๊ลปลัง สดใส ลดริ้วรอยเหี่ยวย่น ลดสิว กระ จุดด่างดำ



- ช่วยเพิ่มความสูง
- ช่วยให้ออกฟู หุ่นเฟิร์ม กระชับ ไม่มีเม็ดลิ้น
- เครื่องดื่มสมุนไพรเจ็น ป้องกันโรคหัวใจ สมองเสื่อม
- ช่วยแก้ปัญหาัยทอง เช่น ลดอาการร้อนวูบวาบ ป้องกันโรคกระดูกพรุน
- ช่วยเพิ่มสมรรถภาพทางเพศ อ่อนปากเปียก แมลงดี้ยา เทียนผลแข็งปั๊บแน่นอน
- ยืนยันว่ามีผลการศึกษาทางวิทยาศาสตร์ แต่ไม่ได้ระบุเอกสารอ้างอิงใด
- แสดงบทสัมภาษณ์ผู้ป่วยที่ใช้ผลิตภัณฑ์อาหาร แล้วโรค/อาการของโรคต่าง ๆ หาย หรือดีขึ้น



- แสดงภาพก่อนและหลัง (Before and After)
ของผู้ใช้ผลิตภัณฑ์ ซึ่งสื่อให้เข้าใจว่า เมื่อรับประทานผลิตภัณฑ์แล้วทำให้ได้ผลดีขึ้น เช่น น้ำหนักลดลง โรคหรืออาการของโรคดีขึ้น เป็นต้น



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข

คิด ก่อนใช้อ

โภชนา ผลิตภัณฑ์ เสริมอาหาร ผลิตภัณฑ์ เครื่องสำอาง



กำความรู้จัก
กับผลิตภัณฑ์สุขภาพ

ผลิตภัณฑ์สุขภาพ

เป็นผลิตภัณฑ์ที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต และเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์การใช้เพื่อสุขภาพอนามัย ซึ่งในที่นี้จะพูดถึงเฉพาะอาหารและเครื่องสำอางซึ่งมักมีการโฆษณาอย่างรวดเร็วคุณภาพเกินจริง อุบัติอย่าง โดยเฉพาะทางสื่อโฆษณาเนื่อง ไม่ว่าจะเป็นเฟซบุ๊ก หรืออินสตาแกรม ที่มักอ้างว่าผ่านการรับรองจาก อย. แล้ว...ฯลฯ หากพบคำกล่าวอ้างดังกล่าว ขอให้สูญใจซึ่ง อย่าได้เชื่อโดยทันที ก่อนซื้อควรคิดพิจารณาคำโฆษณา และ สรรพคุณที่เป็นไปได้ด้วย เช่น อาหารหรือ เครื่องสำอางจะต้องไม่สามารถเปลี่ยนแปลง โครงสร้างของร่างกาย อาทิ อ้างว่าสามารถ ลดความอ้วนได้ คำโฆษณาลักษณะนี้ ถือเป็นการโฆษณาหลอกลวง ซึ่งร้าย อาจได้รับอันตรายจากผลิตภัณฑ์ที่หลอกลวงนั้นเป็นได้

ตามกฎหมาย **อาหาร** หมายถึง ของกินหรือเครื่องดื่มทุกชนิด เช่น ขนม ขบเคี้ยว น้ำบริโภค น้ำโคล น้ำมันรุ่งแตง กาแฟ เครื่องดื่ม เป็นต้น

เครื่องสำอาง หมายถึง วัสดุที่ มุ่งหมายสำหรับใช้ทา ถู นวด โรย พ่น หยด ใส่ อบ หรือกระทำด้วยวิธีอื่นใดกับ ส่วนภายนอกของร่างกายมนุษย์ และให้หมายความรวมถึงการใช้กับพืช และเยื่อบุใน ช่องปาก โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อความสะอาด ความสวยงาม หรือเปลี่ยนแปลงลักษณะที่ปรากฏ หรือรังับกลิ่นกายหรือปกป้องคุณลักษณะต่าง ๆ นั้น ให้อยู่ในสภาพดี และรวมตลอดทั้งเครื่องประดับ และเครื่องแต่งตัว ซึ่งเป็นอุปกรณ์ภายนอกร่างกาย

อันตราย

ที่อาจได้รับจากผลิตภัณฑ์อาหาร
ที่โฆษณา **เกินจริง**

โฆษณา เครื่องสำอาง

ไอ้อວดสrustรคุณว่า ลดความอ้วน

มักลักษณะของสารเคมีในอาหาร หรือยาลดความอ้วน ซึ่งมีอันตรายต่อผู้ป่วยโรคหัวใจและหลอดเลือด โรคความดันโลหิตสูง โรคตับ โรคไต โรคต้อหิน หญิงตั้งครรภ์และให้นมบุตร ทำให้เกิดความดันโลหิตสูง หัวใจเต้นเร็ว และอาจเสียชีวิตได้



ไอ้อວดสrustรคุณว่า กำให้ออกฟู รูฟิต

มักลักษณะของสารเคมีในอาหาร อาการข้างเคียง เช่น มีเลือดออกปกติทางช่องคลอด ปวดหรือเจ็บศีรษะ คลื่นไส้ เด้านมแข็งเป็นก้อน จนอาจทำให้เป็นมะเร็งต้านม มะเร็ง และร่างไข้ได้

ไอ้อວดสrustรคุณว่า เสริมสมรรถภาพทางเพศ

มักลักษณะของสารเคมีในอาหาร "ชีลเดนไฟฟิล" ซึ่งเป็นยาควบคุมพิเศษ ที่ใช้รักษาอาการหย่อนสมรรถภาพทางเพศ ต้องอยู่ภายใต้ การดูแลของแพทย์ อาจส่งผลให้ความดันโลหิตตก จนถึงขั้น มีภาวะช็อก และเสียชีวิตได้



ไอ้อວดสrustรคุณว่า กำให้ผิวขาวขึ้น

มักอ้างสมรรถภาพทางเพศ แต่ยังไม่มีงานวิจัยยืนยันว่า กลูต้าไอลูนที่ผสมอยู่ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร สำหรับรับประทานจะสามารถเปลี่ยนสีผิวให้ขาวขึ้นได้จริง

ผลิตภัณฑ์ เครื่องสำอาง

เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อร่างกายเพียงแค่ผิว ภายนอกเท่านั้นไม่สามารถถูกถ่ายผ่าน ขึ้นในได้ และไม่มีผลเปลี่ยนแปลงโครงสร้าง หรือการทำงานของร่างกาย แต่ปัจจุบันยังพบเห็น ข้อความโฆษณาเครื่องสำอางที่อ้างถูกเกินจริง หลากหลายลักษณะ โดยเฉพาะทางอินเทอร์เน็ต

"แบบเขื่อนขัน"



ผลภัณฑ์ได้รับจากการใช้เครื่องสำอางอวัดอ้างกำให้หน้าขาว แต่ผสมสารห้ามใช้

ตัวอย่างโฆษณาเครื่องสำอาง
เกินจริงที่ต้องไม่หลงเชื่อ



- ลดสิว ฝ้า ผิวหน้าขาว เพื่อผลใน 3 วัน
- ยับยั้งกระบวนการสร้างสีผิวที่ผิดปกติ เปลี่ยนสีผิวคำ เป็นผิวขาวเท็จ 100%
- ลบริ้วรอย เสริมสร้างคอลลาเจนขึ้นใหม่ เพิ่มการไหลเวียนเลือด
- ช่วยแซมเซลล์ผิวหน้า และ กระตุ้นการทำงานของเซลล์ผิว ช่วยสร้างคอลลาเจนให้ผิวหน้าเด่งดีขึ้น
- ปกป้องผิวจากโรคผิวหนัง ผด ผื่นคัน ช่วย ฆ่าเชื้อแบคทีเรีย เชื้อรา กลาก เกลี้ยวน
- ช่วยแก้ปัญหาผมร่วง ผมบาง ชะลอการเกิด ผมขาว
- บำบัดอาการของโรคข้อเข่าเสื่อม ไม่ต้อง เสียง่าเข่า
- ยับยั้งการเกิดแผลเป็นชนิดคีลอยด์
- กระชับช่องคลอด รีพร์ ช่องคลอดพิ特
- ฟื้นฟูการแข็งตัวของอวัยวะเพศชาย
- ครีมขยายเส้นที่ อ ก ส า ย ช่วยกระชับทรงอ ก และขยายทรงอ กให้ดูอวบอิ่มเด่งดีได้รูป
- เจล/ครีมกำจัดเซลล์ลูไลท์ ในมันส่วนเกิน ตามร่างกาย



อันตราย
ที่อาจได้รับจากเครื่องสำอาง
ที่โฆษณา **เกินจริง**

ไอ้อວดว่า รักษาสิว ฝ้า
กำให้หน้าขาว เห็นผลกันใจ

มักลักษณะของสารห้ามใช้ที่ก่อให้เกิดอันตราย ดังนี้

- สารประกอบของproto ทำให้เกิดการแพ้ เกิดพิษ สะสมของสารproto ทำให้หางเดินปัสสาวะอักเสบ และトイอักเสบ
- ไฮดรอกซีโนร์ ทำให้เกิดการระคายเคือง เกิดจุดดำ ขาวที่หน้า ผิวหน้าคำ เป็นฝ้ากระ รักษาไม่หาย
- กรดเรทโนอิก (กรดวิตามินเอ) ทำให้หน้าแดงเสบ ร้อนรุนแรง ผิวหน้าลอกอย่างรุนแรง และ เป็นอันตรายต่อทารกในครรภ์



ผลิตโดย...
สำนักงานสาธารณสุข
จังหวัดพัทุมธานี
โทร.076-481729

ร่วมกับ



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข

การเลือกซื้อ เลือกใช้ผลิตภัณฑ์สุขภาพ

นอกจากสัญลักษณ์ที่อย. กำหนดบนฉลากแล้ว ควรพิจารณาข้อมูลอื่นๆ บนฉลากประกอบด้วย อาทิ ชื่อและประเภทผลิตภัณฑ์ วันเดือนปีที่ผลิต/หมดอายุ ปริมาณสุทธิ ข้อมูล สถานที่ผลิต ส่วนประกอบ วิธีใช้ คำเตือน (ถ้ามี) เป็นต้น

โปรดระวัง!

หากพบโฆษณาที่กล่าวว่า “ผ่านการรับรองจาก อย.” หรือได้รับ “เครื่องหมาย อย.” แสดงบนฉลากแล้ว หมายถึง ผลิตภัณฑ์นั้น ได้รับอนุญาตจาก อย. ให้จำหน่ายหรือนำเข้าได้เท่านั้น ไม่ได้หมายความรวมไปถึง การรับรอง ประโยชน์หรือสรรพคุณของผลิตภัณฑ์ว่าใช้แล้วจะเห็นผลลัพธ์ตามที่โฆษณาไว้



อ่านฉลาก อย่างฉลาด



สุขภาพดีเริ่มต้นที่นี่...ที่ตัวคุณ

ผลิตโดย

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพังงา
โทร 076-481729

Facebook : www.facebook.com/อย.พังงา

อ่านฉลาก อย่างฉลาด

ผลิตภัณฑ์อาหาร

10-1-56666-1-0123



ผลิตภัณฑ์เครื่องมือแพทย์

บ.999/2550



ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง

เลขที่ใบรับแจ้ง 10-1-5399999

ผลิตภัณฑ์ยา

ทะเบียนยาเลขที่ 1A 999/56

อ่านฉลาก อย่างฉลาด ได้ประโยชน์อย่างไร

การอ่านสัญลักษณ์บนฉลาก ช่วยจำแนกประเภท ของผลิตภัณฑ์สุขภาพ ที่อยู่ในความรับผิดชอบของ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ทำให้ได้รับ ผลิตภัณฑ์สุขภาพที่มีคุณภาพ และ/หรือบริโภคได้อย่าง ปลอดภัย



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพังงา



สัญลักษณ์ที่กำหนดฯ แสดงบนฉลากผลิตภัณฑ์สุขภาพ



ผลิตภัณฑ์อาหาร

มี "เลขสารบനอาหาร 13 หลัก" อยู่ในกรอบเครื่องหมาย อ.ย.



สิ่งที่ต้องรู้

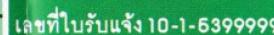
ผลิตภัณฑ์อาหาร ไม่มีสรรพคุณในการบำบัด รักษา ป้องกัน บรรเทาโรค หรืออาการของโรค หากพบผลิตภัณฑ์อาหารที่โฆษณา ว่าด้วยสรรพคุณดังกล่าว

อย่าเชื่อ เพราะเป็นการโฆษณาให้อาหารเกินจริงที่ไม่ได้รับอนุญาต จาก อ.ย. ผลิตภัณฑ์อาหารไม่ใช่ยา รักษาโรคไม่ได้



ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง

ไม่มีเครื่องหมาย อ.ย.บนฉลาก แต่ต้องแสดง "เลขที่ใบรับแจ้ง" เป็นเลข 10 หลัก และ มีข้อความที่จำแนกครบถ้วน โดยสามารถตรวจสอบเลขที่ใบรับแจ้ง ผ่าน Oryor Smart Application



สิ่งที่ต้องรู้

ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง มีจุดประสงค์ใช้เพียงเพื่อทำความสะอาด เพิ่มความสวยงาม และสำหรับใช้ภายนอกเท่านั้น ไม่สามารถทำให้ สิ่งใดเข้าสู่ร่างกายได้ ไม่ว่าจะด้วยธรรมชาติ และไม่สามารถลบหรืออยู่เหยียบได้ อย่าเชื่อ หากพบโฆษณาให้อาหารเกินจริง เพราะอาจทำให้มีเสีย หน้าผั้ง ไม่สวยดังเดิม



ผลิตภัณฑ์ยา

ไม่มี "เครื่องหมาย อ.ย." บนฉลาก แต่จะต้องแสดง "เลขทะเบียนยาเลขที่ 1A 999/56, Reg. No.1C 999/54"



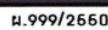
สิ่งที่ต้องรู้

ผลิตภัณฑ์ยา มีสรรพคุณป้องกัน บำบัด บรรเทา รักษาโรค หรืออาการของโรคบางชนิดเท่านั้น ไม่สามารถรักษาโรคได้สารพัดโรค หรือครอบจักรวาล ตามที่โฆษณาไว้ด้วย อย่าเชื่อ หากซื้อจากร้านขายยาที่ได้รับอนุญาต หรือซื้อตามแพทย์สั่งเท่านั้น



ผลิตภัณฑ์เครื่องมือแพทย์

ที่ต้องมี "เครื่องหมาย อ.ย." บนฉลาก ได้แก่ คอนแทคเลนส์ ถุงยางอนามัย ถุงมือสำหรับการคลายกรรูม ชุดตรวจที่เกี่ยวข้องกับการติดเชื้อเช่นไข้ไวรัส



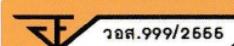
สิ่งที่ต้องรู้

ผลิตภัณฑ์เครื่องมือแพทย์ เลือกซื้อหรือเลือกใช้ทุกครั้ง ต้องมี เครื่องหมาย อ.ย. และอ่านวิธีการใช้บนฉลากให้ถูกต้อง ครบถ้วน ระวัง! โฆษณาให้อาหารเกินจริง ควรศึกษาข้อมูลก่อนซื้อ ก่อนใช้ เพื่อความปลอดภัย



ผลิตภัณฑ์วัสดุอันตราย ที่ใช้ในบ้านเรือน

ฉลากที่ต้องมี "เครื่องหมาย อ.ย." เช่น ผลิตภัณฑ์กำจัดแมลง ผลิตภัณฑ์กำจัดหูนุ ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีปฏิกิริยากรด-ด่าง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เชื้อที่ให้ในบ้านเรือน ผลิตภัณฑ์ลับค่าผิด เป็นต้น



สิ่งที่ต้องรู้

ผลิตภัณฑ์วัสดุอันตรายที่ใช้ในบ้านเรือน นอกจากมีเครื่องหมาย อ.ย. แล้ว ต้องมีฉลากภาษาไทยที่มีข้อความครบถ้วน ก่อนใช้ทุกครั้ง ต้องอ่านฉลาก และวิธีการใช้ให้ล้ำเรียดและเข้าใจ ควรใช้ด้วยความระมัดระวัง ใช้เท่าที่จำเป็น และใช้ให้ถูกวิธี เพื่อความปลอดภัยในการใช้ผลิตภัณฑ์

