

พวงเครื่องปรุงรสอาหาร

(พวงถ้วยเดี่ยว)



พวงถ้วยเดี่ยวไม่ดี

พวงเครื่องปรุงรสอาหาร หรือ ที่เรียกตามร้านอาหารว่า "พวงถ้วยเดี่ยว"

1. เครื่องปรุงที่ดี ต้องมีสภาพปกติ โดยพิจารณาจาก

- น้ำตาลทราย แห้ง สะอาด ไม่มีกลิ่นอับ ไม่จับตัวเป็นก้อน
- น้ำปลา แบ่งจากภาชนะปิดสนิท ที่มีเลขทะเบียน อย. กำกับ
- น้ำส้มสายชู แบ่งจากภาชนะปิดสนิท มีลักษณะใส มีกลิ่นเฉพาะ สีพริกแดงสดใส เนื้อพริกไม่เปื่อย
- พริกป่น แห้ง ไม่จับเป็นก้อน กลิ่นปกติ ไม่มีราขึ้น

2. ภาชนะบรรจุที่ดี :-

ทำจากแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบ หรือสแตนเลสที่มีคุณภาพ เนื้อดีมีฝาปิด และมีช่องดัก ไม่ใช่ปะปนกัน สภาพสมบูรณ์ทน การกัดกร่อนได้ดี ไม่ทำปฏิกิริยากับเครื่องปรุง

ข้อแนะนำ :-

ควรปิดฝาภาชนะทุกครั้งหลังใช้

ทางเลือกผู้บริโภค :-

เลือกซื้ออาหารที่มีความปลอดภัย สังเกตได้จากตราสัญลักษณ์
อาหารปลอดภัย (Food Safety)



พวงถ้วยเดี่ยวดี

ด้วยความปรารถนาดีจาก กระทรวงสาธารณสุข



สอบถามรายละเอียดได้ที่ : สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข
88/7 หมู่ 4 ซ.โรงพยาบาลบาราศนราดูร ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000 โทร. 0 2951 1022 โทรสาร 0 2951 1023
<http://www.dmsc.moph.go.th>