

**อย. เผ่าระวัง “ผักสลัด” นำเข้าจากออสเตรเลีย
ด้านอาหารและยาตรวจเข้ม ขอให้ผู้บริโภควางใจ
แนะนำล้างผักให้สะอาดก่อนบริโภคทุกครั้ง**

อย. ไม่นิ่งเฉย เผย มาตรการเผ่าระวัง “ผักสลัด” ที่นำเข้ามาจากประเทศออสเตรเลีย หลัง สธ. ได้รับการแจ้งเตือนภัยทางอาหารจากฝ่ายเลขานุการของเครือข่ายอาหารปลอดภัยระหว่างประเทศว่า ออสเตรเลียมีการเรียกคืนผักสลัดบรรจุถุงพลาสติก 25 รายการ เนื่องจากตรวจพบการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลา ขณะนี้ ด้านอาหารและยาทั่วประเทศเผ่าระวัง “ผักสลัด” ที่พบปัญหา มิให้มีการนำเข้ามาในประเทศเด็ดขาด ขอให้ผู้บริโภคมั่นใจในการบริโภคผัก แนะนำการป้องกันโรค ควรล้างผักให้สะอาด ลอกหรือปอกเปลือกชั้นนอกผักออกก่อน ที่สำคัญ ควรยึดหลัก “กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ” ตามนโยบายกระทรวงสาธารณสุขอย่างเคร่งครัด เพื่อความปลอดภัย



ภก.ประพนธ์ อางตระกูล รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา ในฐานะโฆษก อย. เปิดเผยต่อผู้สื่อข่าวว่า ตามที่กระทรวงสาธารณสุขได้รับการแจ้งเตือนภัยทางอาหารปลอดภัยระหว่างประเทศ (INFOSAN Secretariat) ว่าประเทศออสเตรเลียมีการเรียกคืนสินค้าประเภทผักสลัดบรรจุในถุงพลาสติกที่ผลิตโดยบริษัท Tripod Farmers Pty Ltd. จำนวน 25 รายการ เนื่องจากตรวจพบการปนเปื้อนของเชื้อซัลโมเนลลา (Salmonella anatum) ซึ่งเป็นเชื้อก่อโรคอาหารเป็นพิษ และมีการส่งไปขายยังประเทศต่าง ๆ รวมถึงประเทศไทยด้วยนั้น ในส่วนของประเทศไทย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้สั่งการให้ด้านอาหารและยาทั่วประเทศเผ่าระวัง “ผักสลัด” ที่พบปัญหาดังกล่าว มิให้มีการนำเข้ามาในประเทศไทยเด็ดขาด ทั้งนี้ ด้านอาหารและยา ได้ตรวจสอบแล้ว พบมีการนำเข้าผักสลัดยี่ห้อดังกล่าว จำนวน 2 ครั้ง รวม 9 กิโลกรัม โดยผู้นำเข้าได้จำหน่ายไปหมดแล้ว และได้แจ้งการเรียกคืนผักรุ่นดังกล่าวกับลูกค้าแล้ว อย่างไรก็ตาม อย. ยังคงมีมาตรการสุ่มตรวจเพื่อหา

สารปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าอย่างต่อเนื่อง หากพบว่าไม่ได้มาตรฐานหรืออาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค จะไม่อนุญาตให้มีการนำเข้ามาภายในประเทศอย่างเด็ดขาด และจะเรียกคืนจากท้องตลาด รวมทั้งติดตามสถานการณ์พร้อมเฝ้าระวังอย่างใกล้ชิด และแจ้งให้ผู้บริโภคทราบ

รองเลขาธิการฯ อย. กล่าวต่อไปว่า เพื่อความปลอดภัยในการบริโภคผัก ขอให้ผู้บริโภคล้างผักอย่างถูกวิธี เพื่อลดการตกค้างของสารฆ่าแมลง หรือเชื้อโรคต่างๆ โดยมีวิธีปฏิบัติง่ายๆ เพื่อมิให้เกิดโรคอุจจาระร่วง หรือโรคภัยร้ายแรงอื่นๆ โดยก่อนรับประทานผักและผลไม้ ควรล้างให้สะอาดทุกครั้ง โดยใช้มีดคลี่ใบผักและเปิดน้ำไหลจากก๊อกแรงพอประมาณให้น้ำไหลผ่านผักประมาณ 2 นาที หรือลอกหรือปอกเปลือกชั้นนอกของผักออก เช่น กะหล่ำปลี เด็ดผักเป็นใบๆ แล้วแช่น้ำสะอาด หรืออาจใช้น้ำส้มสายชู (5%) 1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำ 1 กะละมัง แช่ผักทิ้งไว้ 10 นาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด หรือจะใช้น้ำยาล้างผัก หรือใช้น้ำร้อนลวกผัก หรือจะใช้น้ำยาล้างผักโดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้บนฉลากก็ได้ ที่สำคัญ ควรยึดหลัก “กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ” เพื่อสุขอนามัยที่ดีด้วย ขอให้ผู้บริโภคมั่นใจการดำเนินงานของ อย. ที่จะตรวจสอบเฝ้าระวังผักและผลไม้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์อาหารทุกประเภทที่นำเข้ามาจำหน่ายในไทย มิให้มีผลิตภัณฑ์ที่มีสารอันตรายปนเปื้อนและเล็ดรอดจำหน่ายในท้องตลาดเด็ดขาด หากผู้บริโภคพบเห็นการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สุขภาพใดคาดว่าผิดกฎหมายหรือมีสารอันตรายปนเปื้อนแจ้งร้องเรียนมาได้ที่ สายด่วน อย. 1556 หรือผ่าน Oryor Smart Application หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัดที่พบปัญหา

กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค 8 กุมภาพันธ์ 2559 ข่าวแจก 43 / ปีงบประมาณ พ.ศ. 2559