



อย. แจง มีการเฝ้าระวังสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในผักผลไม้ต่อเนื่อง

อย. เผยมีการตรวจหาสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้ทุกปี ทั้งที่ผลิตในประเทศและนำเข้าจากต่างประเทศ เพื่อเฝ้าระวังความปลอดภัย พร้อมยกระดับมาตรการการจัดการปัญหาสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้ รวมทั้งประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคลดความเสี่ยงโดยการล้างผักและผลไม้ให้สะอาดก่อนรับประทาน

นพ.ไพศาล ดั่นคุ้ม รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา และในฐานะโฆษกสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเปิดเผยว่า จากกรณีที่เคยเฝ้าระวังสารเคมีกำจัดศัตรูพืช (Thai-PAN) ได้แถลงผลเฝ้าระวังสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในผักผลไม้ปี 2559 และพบสารพิษตกค้างเกินค่ามาตรฐานในผักผลไม้จำนวนมากนั้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ขอแจ้งให้ประชาชนทราบว่า การกำกับดูแลความปลอดภัยในการบริโภคผักและผลไม้อยู่ในความดูแลของหลายหน่วยงาน ในส่วนของ อย. ได้มีการเฝ้าระวังสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้ที่จำหน่ายภายในประเทศอย่างต่อเนื่องทุกปี โดยหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Units) ซึ่งดำเนินงานครอบคลุมพื้นที่ 12 เขตบริการสุขภาพ และ กรุงเทพมหานคร โดยตรวจวิเคราะห์เบื้องต้น (Screen Test) ด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (GT-Test Kit) ผลการตรวจหาสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้ตั้งแต่ปี 2556-2559 (ข้อมูล ณ วันที่ 4 พฤษภาคม 2559) พบตกมาตรฐาน ร้อยละ 3.68 , 3.09 , 2.18 และ 1.61 ตามลำดับ จากจำนวนตัวอย่างผักผลไม้ที่สุ่มเก็บทั้งหมด 65,387 59,630 58,561 และ 30,475 ตัวอย่าง

นอกจากนี้ยังได้เฝ้าระวังสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้นำเข้า ณ ด่านอาหารและยา จำนวน 44 แห่ง ส่งตรวจวิเคราะห์ที่ห้องปฏิบัติการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ตั้งแต่ปี 2556-2558 พบตกมาตรฐาน ร้อยละ 4.95 , 7.21 , และ 1.08 จากจำนวนตัวอย่างทั้งหมด 1,092 929 และ 1,202 ตัวอย่าง ซึ่ง อย. ได้ดำเนินการเรียกคืนสินค้าและดำเนินคดีตามกฎหมาย รวมทั้งจะถูกเข้าสู่ระบบกักกันในการนำเข้าครั้งต่อไป จนกว่าจะได้ผลการตรวจวิเคราะห์ที่แสดงว่าผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัย จึงจะนำสินค้าเข้ามาจำหน่ายในประเทศได้

รองเลขาธิการฯ กล่าวต่อไปว่า กระทรวงสาธารณสุขมีมาตรการในการจัดการปัญหาสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้อย่างเข้มงวดมากขึ้น โดยการยกระดับการกำกับดูแล สถานที่ตัดแต่งและบรรจุผักหรือผลไม้สดกำหนดให้ผักหรือผลไม้สดบางชนิดที่ผ่านกระบวนการตัดแต่งและบรรจุต้องมาจากแหล่งเพาะปลูกที่มีการควบคุมการใช้สารเคมีทางการเกษตรที่ปลอดภัย และต้องมีการแสดงฉลาก สัญลักษณ์บ่งชี้รุ่นการผลิต ที่สามารถตามสอบย้อนกลับ(Traceability) ได้ ซึ่งขณะนี้ อยู่ในระหว่างการพิจารณาในชั้นของคณะกรรมการ รวมทั้งมีแนวทางการพัฒนาระบบเฝ้าระวัง

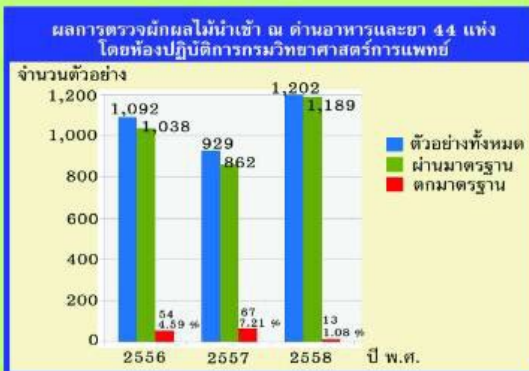
โดยบูรณาการการดำเนินงานเฝ้าระวังผักและผลไม้ทั้งในประเทศและนำเข้าร่วมกับกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ นอกจากนี้มีการพัฒนาศักยภาพด้านอาหารและยา โดยกำหนดให้ผู้นำเข้าผักหรือผลไม้สดที่ผ่านการตัดแต่งและบรรจุ ต้องแสดงใบรับรองสถานที่ตัดแต่งและบรรจุผักหรือผลไม้สดด้วย

นพ.ไพศาล ดั่นคุ้ม กล่าวในตอนท้ายว่า ในการแก้ปัญหาความเสี่ยงจากการบริโภคผักและผลไม้ สามารถทำได้โดยการล้างผักและผลไม้ให้สะอาดก่อนนำไปบริโภค เพื่อลดการตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ซึ่งสามารถทำได้หลายวิธี เช่น การล้างผ่านน้ำไหลนาน 2 นาที จะช่วยลดการตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชร้อยละ 54-63 การลอกหรือปอกเปลือกชั้นนอกแล้วแช่น้ำสะอาดนาน 5-10 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง จะช่วยลดการตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชร้อยละ 27-72 การใช้ความร้อนต้มหรือลวกผ่านด้วยน้ำร้อน ลดการตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชร้อยละ 48-50 การแช่ต่างทับทิมนาน 10 นาที (ต่างทับทิม 20-30 เกล็ดผสมน้ำ 4 ลิตร) และล้างด้วยน้ำสะอาด ลดการตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชร้อยละ 35-43 และการใช้เบกกิ้งโซดา 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำอุ่น 20 ลิตร แช่นาน 15 นาที และล้างด้วยน้ำสะอาด ลดการตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชร้อยละ 80-95

กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค 6 พฤษภาคม 2559 ข่าวแจก 69 / ปีงบประมาณ พ.ศ. 2559



อย. เข้มเฝ้าระวัง สารเคมีกำจัดศัตรูพืชในผักผลไม้สด



หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Units) ครอบคลุมพื้นที่ 12 เขตบริการสุขภาพ และ กทม. ตรวจสอบด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (GT-Test Kit)

การดำเนินการ

- เรียกคืน
- ดำเนินคดี
- นำเข้าครั้งต่อไป ก็กักกันจนกว่าได้ผลการตรวจที่ปลอดภัย

กระทรวงสาธารณสุขเตรียมพร้อมยกระดับมาตรการกำกับดูแลความปลอดภัยผักหรือผลไม้สด



พัฒนาระดับสถานที่ติดตั้งและบรรจุผักหรือผลไม้สด วัตถุต้องมาจากแหล่งที่มีการควบคุมการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืช

Lot No. xxx

ฉลาด ต้องแสดงสัญลักษณ์บ่งชี้รุ่นการผลิต ที่สามารถตามสอบย้อนกลับ (Traceability) ได้



ผู้นำเข้า ต้องแสดงใบรับรองสถานที่ติดตั้งและบรรจุผักหรือผลไม้สด ณ ด้านอาหารและยา



พัฒนาระบบการตรวจสอบเฝ้าระวังผักผลไม้สด โดยบูรณาการร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

ลดความเสี่ยงการตกค้างสารเคมีกำจัดศัตรูพืช

ใช้วิธีต้มในคาร์บอนเตต (ผงขี้เถ้า)

1 ซองใช้ใส่ถุง 20 ลิตส์
ใช้น้ำ 15 ลิตร จากนั้นล้างด้วยน้ำสะอาด

ลดปริมาณสารตกค้างได้ 80-95%

ใช้น้ำส้มสายชู 1 ซอง (โต๊ะ/น้ำ 4 ลิตร)

ใช้น้ำ 10 ลิตร จากนั้นล้างด้วยน้ำสะอาด

ลดปริมาณสารตกค้างได้ 29-38%

เด็ดผักเป็นใบ

ใช้น้ำสะอาดไหลผ่านอย่างน้อย 2 นาที

ลดปริมาณสารตกค้างได้ 54-63%

ใช้เกลือป่น 1 ซอง (โต๊ะ)

ผสมน้ำ 4 ลิตร ใช้น้ำ 10 ลิตร
จากนั้นล้างด้วยน้ำสะอาด

ลดปริมาณสารตกค้างได้ 27-38%

ใช้ด่างทับทิม 20-30 เกล็ด

ผสมน้ำ 4 ลิตร ใช้น้ำ 10 ลิตร
จากนั้นล้างด้วยน้ำสะอาด

ลดปริมาณสารตกค้างได้ 35-43%