



### อย. และ กรมประมง ย้ำ ให้นำเข้าจากญี่ปุ่น ไม่พบการปนเปื้อน

อย. จับมือ กรมประมง แจงเรื่องปลานำเข้าจากจังหวัดฟุกุชิม่าประเทศญี่ปุ่นมีการนำเข้าอย่างถูกต้อง เป็นไปตาม ข้อกำหนดประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง มาตรฐานอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี ขอ ผู้บริโภคอย่าวิตกกังวลเกี่ยวกับความปลอดภัย เพราะการนำเข้าปลาจากทุกประเทศ เจ้าหน้าที่ด่านประมงมีการตรวจสอบอย่างเข้มงวด รวมทั้ง อย. ยังทำหน้าที่เฝ้าระวังตรวจสอบให้มีผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปลอดภัยต่อ ผู้บริโภคในประเทศอย่างเข้มงวด แต่หากพบการปนเปื้อนที่เป็นอันตรายก็จะสั่งเรียกคืนหรือระงับการนำเข้า ทันที



วันนี้ (6 มีนาคม 2561) นพ.วันชัย สัตยาวิฑูมิพงศ์ เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา พร้อมด้วย นางอุมาพร พิมลบุตร รองอธิบดีกรมประมง ร่วมกันแถลงข่าวว่า กรณีสื่อญี่ปุ่นรายงานข่าวว่าประเทศไทยได้นำเข้าปลาจากจังหวัดฟุกุชิม่า ประเทศญี่ปุ่น ซึ่งเป็นพื้นที่ที่เกิดปัญหาโรงงานไฟฟ้านิวเคลียร์ระเบิดเมื่อปี 2554 และปัจจุบันมีการนำเข้าเนื้อปลามาขายที่ร้านอาหารญี่ปุ่นในไทย นั้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และกรมประมง ขอชี้แจงข้อมูลให้ประชาชนทราบว่า อย. ได้ร่วมมือกับกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในการตรวจสอบการนำเข้าสินค้าอาหาร โดย อย. ได้ถ่ายโอนภารกิจตรวจสอบการนำเข้าสินค้าเกษตรที่ยังไม่แปรรูปให้กระทรวงเกษตรฯ ได้แก่ สินค้าประมง เนื้อสัตว์ ปศุสัตว์ อาหารทะเล ถั่วธัญพืช เครื่องเทศ มีผลตั้งแต่วันที่ 15 พฤษภาคม 2559 ที่ผ่านมา โดยมาตรการควบคุมอาหารที่ปนเปื้อนกัมมันตภาพรังสีมี 2 มาตรการ ได้แก่ 1. การกำหนดปริมาณการปนเปื้อนกัมมันตรังสี โดยมีประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง มาตรฐานอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสีกำหนดให้ปนเปื้อนได้ไม่เกิน ไอโอดีน – 131 ไม่เกิน 100 เบคเคอเรลต่อกิโลกรัม หรือ เบคเคอเรลต่อลิตร , ซีเซียม – 134 และ ซีเซียม – 137 รวมกันไม่เกิน 500 เบคเคอเรลต่อกิโลกรัม หรือ เบคเคอเรลต่อลิตร 2. การกำหนดชนิดอาหารและพื้นที่เสี่ยงในการนำเข้าจะต้องมีหลักฐานในการระบุประเภทปริมาณอาหารจากประเทศต้นทางแสดงที่ด่านนำเข้าทุกครั้ง

อ.ย. ได้มีการประสานอย่างใกล้ชิดกับกระทรวงสาธารณสุขของประเทศญี่ปุ่นโดยผ่านสถานทูตญี่ปุ่นในประเทศไทยซึ่งสถานทูตญี่ปุ่นได้แจ้งให้ทราบว่าประเทศญี่ปุ่นมีมาตรการจัดการกับสินค้าที่ตรวจพบการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสีอย่างเข้มงวด โดยหากตรวจพบอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสีเกินมาตรฐานอาหารจากพื้นที่นั้นจะถูกควบคุมและทำลายโดยทันที เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการกระจายสินค้าไปสู่ตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ ทั้งนี้ อ.ย. ได้ตรวจสอบผลการเฝ้าระวังในปี พ.ศ. 2560 ซึ่งดำเนินการโดยกระทรวงสาธารณสุขญี่ปุ่นมีการเก็บตัวอย่างปลาและผลิตภัณฑ์ประมงจากเมืองฟูกูชิมะ จำนวน 7,408 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเกินเกณฑ์ 8 ตัวอย่าง เป็นปลา Whitespotted char 4 ตัวอย่าง และ Cherry salmon 4 ตัวอย่าง ส่วนปลานำเข้าเป็นปลากลุ่มปลาตาเดียวไม่ใช่ปลาที่มีปัญหาดังกล่าว

ผลการตรวจเฝ้าระวังที่ดำเนินการโดย อ.ย. ในกรณีผลิตภัณฑ์ประมงที่ผ่านมาตั้งแต่ปี 2554 ไม่พบการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสีเกินมาตรฐานแต่อย่างใด และทางกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ได้มีการสุ่มตรวจสารกัมมันตรังสีในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีโอกาสปนเปื้อนทั้งในประเทศและนำเข้าจากต่างประเทศ ช่วงเดือนมีนาคม – เมษายน 2559 ไม่พบการปนเปื้อนสารซีเซียม – 137 เช่นกัน

นางอุมาพร พิมลบุตร รองอธิบดีกรมประมง กล่าวต่อไปว่า เพื่อตรวจสอบความปลอดภัยของปลานำเข้า กระทรวงเกษตรฯ ได้ประชุมหารือร่วมกับกระทรวงสาธารณสุขกำหนดมาตรการในการกำกับดูแลตรวจสอบ ให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจ และเชื่อมั่นในระบบตรวจสอบสินค้าเกษตรและอาหารที่มีการนำเข้าจากต่างประเทศ ซึ่งกระทรวงเกษตรฯ มุ่งเน้นที่จะยกระดับความปลอดภัยของสินค้าเกษตรและอาหารอย่างต่อเนื่อง

เลขาธิการฯ อ.ย. กล่าวในตอนท้ายว่า อ.ย. ร่วมกับกระทรวงเกษตรฯ ดำเนินการเฝ้าระวังอาหารที่นำเข้าอย่างเข้มงวดซึ่งหากพบการปนเปื้อน อ.ย. จะใช้มาตรการส่งคืนหรือทำลายทันที ขอให้ประชาชนวางใจในการดำเนินงานของ อ.ย. และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ขอให้รับฟังข้อมูลข่าวสารให้รอบด้าน อ.ย. จะเฝ้าระวังและติดตามข้อมูลจากทั้งในและต่างประเทศ หากพบผลิตภัณฑ์อาหารใดที่เป็นอันตราย และประชาสัมพันธ์ข้อมูลให้ประชาชนทราบทันที หากผู้บริโภคพบผลิตภัณฑ์อาหารใดสงสัยว่าจะเป็นอันตราย สามารถแจ้งร้องเรียนได้ที่ สายด่วน อ.ย. 1556 หรือผ่าน Oryor Smart Application หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัด