

สธ. และ เกษตรฯ บูรณาการความร่วมมือแก้ไขปัญหาราสารพิษตกค้างในผักและผลไม้ตลอดห่วงโซ่

สธ. และเกษตรฯ บูรณาการความร่วมมือจัดการปัญหาราสารพิษตกค้างในผักและผลไม้ รวมทั้งเฝ้าระวังการนำเข้าผักผลไม้เสี่ยงสูงอย่างเข้มงวด หากผลการตรวจไม่ผ่านจะถูกดำเนินคดี และไม่สามารถนำเข้าผัก ผลไม้ นั้นได้

เลขาธิการเลขาธิการ เลิศวุฒิ รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา เปิดเผยว่า กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ร่วมกับกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยสำนักมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) และกรมวิชาการเกษตร บูรณาการความร่วมมือแก้ไขปัญหาราสารพิษตกค้างจากวัตถุดิบอันตรายทางการเกษตรในผัก และผลไม้ ตั้งแต่ต้นน้ำ (แปลงปลูก/นำเข้า) กลางน้ำ (โรงคัดบรรจุ) และปลายน้ำ (สถานที่จำหน่าย) โดยดำเนินงานภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ในการขับเคลื่อนเพื่อจัดการความเสี่ยงของสารพิษตกค้างในผักผลไม้ การสื่อสารเพื่อลดความเสี่ยงหรืออันตรายจากสารพิษตกค้าง รวมถึงการปรับเกณฑ์มาตรฐานสารพิษตกค้างให้ครอบคลุมชนิดผักผลไม้ และการใช้วัตถุดิบอันตรายทางการเกษตรในปัจจุบัน

จากการเก็บผักผลไม้ในประเทศส่งตรวจวิเคราะห์ตั้งแต่ปี 2560 ถึง ปี 2567 รวม 2,193 ตัวอย่าง ผ่าน 81.35% (1,784 ตัวอย่าง) ไม่ผ่าน 18.65% (409 ตัวอย่าง) ซึ่งยังพบปัญหาราสารพิษตกค้างในผักผลไม้ ดังนั้น ในปีงบประมาณ 2568 อย. ได้ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ ตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยของผักและผลไม้สด ณ โรงคัดบรรจุทั่วประเทศ จำนวน 854 แห่ง เพื่อกำกับดูแลมาตรฐานการผลิตของโรงคัดบรรจุผักผลไม้สดตามหลักเกณฑ์ GMP และตรวจสอบการแสดงฉลากเพื่อการตามสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มา รวมทั้งเก็บตัวอย่างผักและผลไม้สด ส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการมาตรฐาน โดยมีการสื่อสารความเสี่ยงเป็นระยะ และสรุปสถานการณ์ความปลอดภัยด้านสารพิษตกค้างจากวัตถุดิบอันตรายทางการเกษตร แจ้งต่อกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งกำกับดูแลแปลงปลูกในประเทศ เพื่อให้สามารถนำไปสู่การแก้ไขปัญหาที่ต้นเหตุ

รองเลขาธิการฯ กล่าวต่อไปว่า อย. และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด จะบังคับใช้กฎหมายอย่างเข้มงวด กรณีที่ผลการตรวจประเมิน GMP ไม่ผ่านตามเกณฑ์ เพื่อให้กลไกการตรวจสอบสารตกค้างจากวัตถุดิบอันตรายทางการเกษตรมีประสิทธิภาพสอดคล้องตามที่กฎหมายกำหนด นอกจากนี้ อย. ยังมีมาตรการเฝ้าระวังการนำเข้าผักผลไม้อย่างเข้มงวดด้วยเช่นกัน โดยการตรวจกัก เก็บผัก ผลไม้กลุ่มเสี่ยง เช่น องุ่น สาลี่ คื่นช่าย ปวยเล้ง เป็นต้น ส่งตรวจวิเคราะห์ หากผลการตรวจไม่ผ่านจะถูกดำเนินคดี และไม่สามารถนำเข้าผัก ผลไม้ นั้นได้ในส่วนของผู้นำเข้า ตลาดค้าปลีก ขอให้เลือกผัก ผลไม้จากแหล่งที่น่าเชื่อถือ และสามารถทวนสอบย้อนกลับได้ว่ามาจากแหล่งใด ในส่วนของผู้บริโภค ควรให้ความสำคัญกับการล้างทำความสะอาดผักและผลไม้ก่อนรับประทานหรือนำมาปรุงอาหาร ซึ่งจากผลงานวิจัยพบว่าการล้างอย่างถูกวิธีด้วยน้ำธรรมดา น้ำผสมโซเดียมไบคาร์บอเนต (ผงฟู/เบคกิ้งโซดา) หรือน้ำผสมเกลือ มีประสิทธิภาพในลดปริมาณสารพิษตกค้างได้ ไม่ว่าจะเป็นสารพิษชนิดดูดซึมหรือไม่ดูดซึม นอกจากนี้ ควรเลือกซื้อผักและผลไม้ตามฤดูกาล เลือกให้หลากหลาย และไม่ควรบริโภคชนิดเดียวกันซ้ำ ๆ ซึ่งจะช่วยลดความเสี่ยงจากสารพิษตกค้างได้

วันที่เผยแพร่ข่าว 13 ธันวาคม 2567 ข่าวแจก 58/ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568