****

**อย. เผยผลตรวจองุ่นไชน์มัสแคทรอบใหม่ ผ่านมาตรฐาน**

**เข้มเฝ้าระวัง กักก่อนปล่อยผักผลไม้นำเข้า ป้องผู้บริโภคปลอดภัย**

*อย. เผยมีการกักองุ่นไชน์มัสแคทที่นำเข้าจากต่างประเทศตรวจสอบ ผลผ่านมาตรฐานทั้งหมด
ขอประชาชนมั่นใจ อย. ใช้มาตรการ* Hold Test Release *เฝ้าระวัง กักก่อนปล่อยผักผลไม้นำเข้า เก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์หาสารฆ่าแมลงตกค้าง ทราบผลภายใน* 24 *ชั่วโมง หากพบเกินค่ามาตรฐานดำเนินคดีผู้นำเข้าทุกราย ไม่ปล่อยให้นำเข้ามาขายในประเทศเด็ดขาด*

***เภสัชกรเลิศชาย เลิศวุฒิ******รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา*** *เปิดเผยว่า เมื่อวันที่ 5 พฤศจิกายน 2567 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) โดยด่านอาหารและยาได้กักองุ่น
ไชน์มัสแคท 6,932.4 กิโลกรัม มูลค่านำเข้ารวม 3,053,616.47 บาท พร้อมเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารพิษตกค้างทางการเกษตร ซึ่งผลการทดสอบเป็นไปตามข้อกำหนดทั้งหมด อย. จึงได้ตรวจปล่อยให้เข้ามาจำหน่ายในประเทศได้*

*ทั้งนี้ อย. มีการเฝ้าระวังและติดตามข้อมูลทั้งจากในและต่างประเทศอย่างเข้มงวด เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับอาหารที่มีคุณภาพ มาตรฐาน และปลอดภัย กรณีของผักผลไม้นำเข้า อย. มีมาตรการตรวจสอบอย่างรัดกุม ใช้มาตรการเฝ้าระวัง กักก่อนปล่อยผักผลไม้นำเข้า (*Hold Test Release*) โดยเก็บตัวอย่าง
ส่งห้องปฏิบัติการที่ได้มาตรฐาน* ISO17025 *ตรวจหาสารพิษตกค้างทางการเกษตรแล้วเสร็จภายใน* 24 *ชั่วโมง หากพบเกินค่าความปลอดภัยจะห้ามนำเข้าและดำเนินคดีทันที และขอความร่วมมือในการป้องกันการนำเข้าสินค้าที่ไม่ได้มาตรฐาน โดยผู้นำเข้าจะต้องมั่นใจว่าผักผลไม้ที่นำมาจำหน่ายได้มาจากแหล่งที่ได้มาตรฐานเป็นไปตามกฎหมายของประเทศไทย รวมถึงจะมีการหารือร่วมกับสถานทูตของประเทศคู่ค้า เพื่อให้สินค้าที่นำเข้ามาเกิดความปลอดภัยมากที่สุด*

***เภสัชกรเลิศชาย*** *กล่าวในตอนท้ายว่า ด่านอาหารและยาจะเพิ่มการสุ่มเก็บตัวอย่างผักผลไม้มากขึ้นและจะมีการเพิ่มจำนวน โดยส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการหาสารพิษตกค้างทางการเกษตร เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการคุ้มครองผู้บริโภคให้มีความปลอดภัยยิ่งขึ้น อย่างไรก็ตาม ในการบริโภคผักผลไม้อย่างปลอดภัยยังคงต้องให้ความสำคัญกับการล้างทำความสะอาด ซึ่งมีหลายวิธี ได้แก่* ***การล้างด้วยน้ำเปล่า*** *ให้แช่ในน้ำนาน* 15 *นาที จากนั้นเปิดน้ำไหล ถูผักผลไม้เบาๆ ล้างผ่านน้ำสะอาดไหลซ้ำอีกไม่น้อยกว่า*
30 *วินาที* ***การล้างด้วยโซเดียมไบคาร์บอเนต (ผงฟู/เบคกิ้งโซดา)*** *ผสมโซเดียมไบคาร์บอเนต* 1 *ช้อนชา ต่อน้ำสะอาด* 4*ลิตร แช่ให้ท่วมนาน* 15 *นาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด และ****การล้างด้วยน้ำเกลือ*** *ผสม
เกลือป่น* 1 *ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ* 2 *ลิตร แช่ให้ท่วม* 15 *นาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด วิธีเหล่านี้จะช่วยให้บริโภคผักผลไม้ได้อย่างปลอดภัยมากขึ้น*

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**วันที่เผยแพร่ข่าว 7 พฤศจิกายน 2567 ข่าวแจก 27 / ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568**