



ข่าว สื่อมวลชน

ฝ่ายประชาสัมพันธ์
กลุ่มสารนิเทศและงานร้องเรียน

กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข
ถ.สีลมเยื้อง อ.เมือง อ.นนทบุรี 11000
โทร. 0 2590 7123, 7117 โทรสาร. 0 2591 8474

อย. เผยสูตรค้นหาปลาร้าปลอดภัย ย้ำความมั่นใจผู้บริโภค

อย. ร่วมกับตลาดไท รังสิต สร้างความมั่นใจผู้บริโภคปลาร้า จัดอบรมผู้จำหน่ายปลาร้าทั้งค้าส่งและค้าปลีก แนะนำให้เลือกซื้อและจำหน่ายปลาร้าอย่างปลอดภัย รวมทั้งจับมือกับกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ มอบป้ายอาหารปลอดภัย “Food Safety” ให้กับร้านที่ผ่านการตรวจ ซึ่งจากการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ปลาร้า ปลาเค็ม และปลาแห้งจากร้านค้า 32 ร้าน จำนวน 89 ตัวอย่าง ปรากฏว่าทุกร้านและทุกตัวอย่างผ่านเกณฑ์การตรวจวิเคราะห์ ดังนั้นผู้บริโภคมั่นใจได้ว่าปลอดภัย นอกจากนี้ยังสาธิตการปรุงและชิมเมนูปลาร้าปลอดภัย อีกหลายเมนู

นพ. นรงค์สันต์ พิรภิจ รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา เปิดเผยว่า จากกรณีพบการตกค้างของสารฆ่าแมลงในปลาร้านั้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้ลงพื้นที่ตรวจสอบถึงกระบวนการผลิตปลาร้าและเก็บตัวอย่างปลาร้ามาตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง พบว่าสาเหตุการตกค้างของสารฆ่าแมลงมาจากห่วงโซ่ในการผลิตอาหาร คือ วัตถุดิบ กระบวนการผลิต และการวางจำหน่าย ดังนั้น ในวันที่ (28 ธ.ค. 52) อย. ร่วมกับตลาดไท จัดกิจกรรมรณรงค์ปลาร้าปลอดภัยขึ้น เพื่อลดปัญหาการตกค้างของสารฆ่าแมลงในปลาร้า พร้อมทั้งย้ำความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค โดยจัดอบรมให้ความรู้ผู้จำหน่ายปลาร้า ปลาแห้ง ปลาเค็มทั้งค้าส่งและค้าปลีก ถึงวิธีการเลือกซื้อและจำหน่ายปลาร้าอย่างปลอดภัย เช่น ซื้อจากแหล่งผลิตที่มีชื่อ-ที่อยู่ชัดเจนเชื่อถือได้ มีภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด และไม่เป็นอันตราย ขณะวางจำหน่ายควรมีการปกปิดภาชนะบรรจุให้มิดชิดเพื่อป้องกันฝุ่นละอองและแมลงหรือสัตว์พาหะที่ก่อให้เกิดโรค ทำความสะอาดภาชนะที่ใช้บรรจุอย่างสม่ำเสมอ ที่สำคัญไม่ควรวางผลิตภัณฑ์ขณะที่มีการฉีดพ่นสารฆ่าแมลงในตลาด นอกจากนี้ ยังได้รับความร่วมมือจากกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ในการมอบป้ายอาหารปลอดภัย “Food Safety” ให้กับร้านที่ผ่านการตรวจวิเคราะห์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (GT-Test Kit) ซึ่งสามารถตรวจหาสารเคมีได้ 2 กลุ่มคือ ออร์กาโนฟอสเฟต และคาร์บาเมต และจากการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ปลาร้า ปลาเค็ม และปลาแห้งจากร้านค้า 32 ร้านในตลาดไท จำนวน 89 ตัวอย่าง ปรากฏว่าทุกร้านและทุกตัวอย่างผ่านเกณฑ์การตรวจวิเคราะห์ โดยตรวจไม่พบการตกค้างของสารฆ่าแมลงในปลาร้า ดังนั้น ถือว่ามาตรการสกัดกั้นปลาร้าที่ไม่ปลอดภัย ณ แหล่งกระจายสินค้าเกษตรขนาดใหญ่ ก่อนกระจายออกไปสู่ผู้บริโภคถือว่าได้ผลเป็นที่น่าพอใจ

รองเลขาธิการ อย. กล่าวเพิ่มเติมว่า นอกจากนี้ยังมีการสาธิตปรุงและชิมปลาร้าปลอดภัยอีกหลายเมนู เช่น ปลาร้าหลน ปลาร้าทรงเครื่อง ส้มตำปลาร้า ปลาร้าบอง ปลาร้าปลา เป็นต้น เพื่อแนะนำถึงวิธีการปรุงอาหารที่ปลอดภัยและถูกสุขลักษณะที่ดี อย่างไรก็ตาม ในอนาคต อย. จะมีการตรวจเฝ้าระวังอย่างต่อเนื่องและร่วมมือกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) จัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ผลิตทั่วประเทศ รวมทั้งมีมาตรการกำกับดูแลแหล่งผลิต และกระบวนการผลิตปลาร้าให้ปลอดภัยได้มาตรฐานต่อไป

ข้อมูลเพิ่มเติม Fact Sheet

เรื่อง อันตรายที่เกิดจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืชทางเกษตร

http://www.oryor.com/oryor/admin/module/fda_fact_sheet/file/f_123_1263284687.pdf