



ข่าว เพื่อสื่อมวลชน

ฝ่ายประชาสัมพันธ์
กลุ่มสารนิเทศและงานร้องเรียน

กองพัฒนากฎหมายผู้บริโภค
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข
ก.สีนวนนท์ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทร. 0 2590 7123, 7117 โทรสาร. 0 2591 8474

อย. พร้อมรณโฆบาย ปฏิบัติการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร ย่านเยาวราช และสามย่าน สร้างความมั่นใจผู้บริโภคอาหารเจ

อย. เข้ม รุดนำรณโฆบาย รวมพลังตรวจสอบอาหารปนเปื้อนในเทศกาลกินเจ ประเดิม ตลาดสามย่าน และเยาวราช ที่ขายอาหารเจจำนวนมาก โดยเฉพาะเน้นที่ผักสดที่นำมาประกอบอาหารเจ ต้องตรวจไม่พบสารฆ่าแมลง และผลิตภัณฑ์อาหารสด ต้องไม่พบสารอันตรายปนเปื้อนในอาหาร ปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์อาหารที่สุ่มเก็บตัวอย่างทันที หากพบสารปนเปื้อน จะใช้มาตรการทางกฎหมายดำเนินการต่อผู้ประกอบการร้านค้าอย่างเคร่งครัด เพื่อให้คนไทยบริโภคอาหารไร้สารปนเปื้อน มีความปลอดภัยเทียบเท่ามาตรฐานสากล พร้อมกันนี้ ยังตรวจความถูกต้องของฉลากในร้านค้าเบ็ดเตล็ด เพื่อป้องกันความปลอดภัยให้ผู้บริโภคอีกทางหนึ่ง

นพ.ไพจิตร วราจิต ปลัดกระทรวงสาธารณสุข เปิดเผยว่า จากการที่กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้มีมาตรการเชิงรุกเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับความปลอดภัยจากการบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพ โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์อาหารสด อาหารแปรรูปต่างๆ ต้องมีความปลอดภัยสูงต่อการบริโภค ซึ่ง อย. ได้จัดรณโฆบายออกสำรวจตลาดต่างๆ ทั้งใน กทม. และต่างจังหวัด เพื่อตรวจสอบปนเปื้อนที่เป็นอันตรายในอาหารอย่างต่อเนื่อง และในช่วงเทศกาลกินเจที่จะมาถึงนี้ อย. ไม่ได้หยุดนิ่งที่จะสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่มีคุณภาพ ไม่มีสารที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย ในวันที่ (15 ต.ค.52) ตนพร้อมด้วยเลขานุการฯ อย. และทีมงานของ อย. ได้นำรณโฆบาย พร้อมอุปกรณ์ตรวจวิเคราะห์ที่ทันสมัยสามารถวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารได้อย่างรวดเร็ว รุดเข้าตรวจตลาดสามย่าน และตลาดเยาวราช ซึ่งเป็นตลาดที่มีแม่บ้านจับจ่ายซื้ออาหารเพื่อเตรียมประกอบอาหารในช่วงเทศกาลกินเจจำนวนมาก โดยผักสดต่างๆ จะนิยมบริโภคเป็นพิเศษในช่วงนี้ ดังนั้นจึงเน้นการตรวจหาสารฆ่าแมลงในผักสดเป็นอันดับแรก และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงจำหน่ายอาหารต่างๆ เพื่อตรวจหาสารปนเปื้อนอื่นๆ ด้วย ไม่ว่าจะเป็นสารบอแรกซ์ สารกันเชื้อรา สารฟอกขาว ฟอร์มาลิน พร้อมกันนี้ ยังได้สุ่มตรวจร้านค้าที่ขายสินค้าเบ็ดเตล็ดรวมทั้งขายอาหารสำเร็จรูปที่นำเข้า ณ บริเวณเดียวกัน จำนวน 4 ร้าน เพื่อตรวจความถูกต้องของฉลากอาหาร ผลไม่พบการแสดงฉลากอาหารที่ไม่ถูกต้อง

ทั้งนี้ จากการเก็บตัวอย่างอาหารที่ตลาดสามย่าน จำนวน 16 ตัวอย่าง ได้แก่ ตรวจหาสารฆ่าแมลงในผักกาดหอม ผักบุ้ง ผักกวางตุ้ง แตงกวา ตรวจหาสารบอแรกซ์ ในลูกชิ้นเจ ตรวจหาสารฟอร์มาลิน ในเห็ดฟาง เห็ดหูหนู ตรวจสารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ในผักกาดคองหวาน และผักกาดคองเปรี้ยว รวมทั้งตรวจสอบสารฟอกขาวในอิงชอย และถั่วงอก ผลปรากฏว่า ตรวจไม่พบสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายทั้ง 16 ตัวอย่าง

สำหรับการตรวจที่ตลาดเยาวราช จำนวน 32 ตัวอย่าง ได้แก่ ตรวจหาสารฆ่าแมลงในผักและผลไม้จำนวน 7 ตัวอย่าง โดยตรวจ ผักคะน้า ผักบุ้ง ผักปวยเล้ง ถั่วงอกยว ส้ม ผลผ่าน 6 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง คือ ผักปวยเล้ง ตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 17 ตัวอย่าง ในลูกชิ้นเจ ผลตรวจไม่พบสารปนเปื้อน ตรวจสารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ในผักกาดคอง และผลไม้คอง จำนวน 7 ตัวอย่าง ผลตรวจไม่พบสารปนเปื้อน รวมทั้งตรวจสอบสารฟอกขาวในถั่วงอก ผลตรวจไม่พบสารปนเปื้อน

ในเบื้องต้นที่ตรวจพบสารฆ่าแมลงในผักปวยเล้ง อย. ได้ตั้งเตือนมิให้นำมาขายอีก และส่งตรวจวิเคราะห์ซ้ำที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดยความผิดในการตรวจพบยาฆ่าแมลง จะมีความผิดในข้อหาผลิตเพื่อจำหน่ายอาหารผิดมาตรฐาน มีโทษปรับไม่เกิน 50,000 บาท และหากตรวจพบสารบอแรกซ์ สารฟออร์มาลิน สารฟอกขาว มีโทษ 2 ข้อหา คือ ผลิตเพื่อจำหน่ายอาหารฝ่าฝืนประกาศฯ มีโทษปรับไม่เกิน 20,000 บาท และผลิตเพื่อจำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์ มีโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

นพ. พิพัฒน์ ยิ่งเสรี เลขาธิการ อย. กล่าวเสริมต่อไปว่า อย. มีความห่วงใยสุขภาพคนไทย จึงยังคงต้องตรวจสอบอาหารให้ปราศจากสารปนเปื้อน โดยเฉพาะแหล่งตลาดสดอย่างต่อเนื่องตลอดไป และจะเน้นตรวจในทุกช่วงเทศกาลสำคัญอย่างเข้มงวด อย่างไรก็ตาม ขอให้ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับการเลือกซื้ออาหารมารับประทานด้วย โดยเลือกซื้ออาหารสดที่ไม่มีลักษณะเนื้อมีสี หรือกลิ่นที่ผิดปกติ เช่น เลือกผักหรืออาหารทะเลที่ไม่มีลักษณะแข็งหรือกรอบจนเกินไป หรือมีกลิ่นฉุนแสบจมูก หลีกเลี่ยงอาหารที่หุ่ยกรอบผิดปกติ เลือกถั่วงอก จิงชอย หน่อไม้คอง น้ำตาลมะพร้าว ทูเรียนกวน ที่มีสีใกล้เคียงธรรมชาติ ไม่ขาวเกินไป เป็นต้น กรณีผักสดเพื่อมิให้เกิดการตกค้างของยาฆ่าแมลง ควรล้างผักให้สะอาดโดยลอกเป็นส่วนๆ ล้างในน้ำที่ไหลจากก๊อกโดยดูเบาๆ ที่ใบผักประมาณ 2 นาที หรือแช่น้ำสะอาดแล้วใช้มือถูเบาๆ 15 นาที เพื่อความปลอดภัย

ในส่วนของผู้ผลิตและจำหน่ายอาหาร โปรดเห็นแก่ความปลอดภัยของผู้บริโภค ย่นำสารปนเปื้อนอันตรายมาใส่ในอาหารอย่างเด็ดขาด หาก อย. ตรวจพบจะถูกดำเนินการตามกฎหมายอย่างเคร่งครัด ขอให้ผู้บริโภคมั่นใจการดำเนินงานของ อย. หากพบเบาะแสผู้กระทำผิด ขอให้โปรดแจ้งร้องเรียนมายัง สายด่วน อย. 1556 หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัด เพื่อเป็นข้อมูลให้ อย. สืบหาต้นตอผู้กระทำผิดต่อไป

กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค 15 ตุลาคม 2552 แดลงข่าว 3 / ปีงบประมาณ 2553

ข้อมูล Fact Sheet แผ่นพับ เพิ่มเติม

พิษภัยจากสารบอแรกซ์ในอาหาร

http://www.oryor.com/oryor/admin/module/fda_fact_sheet/file/f_32_1170178858.pdf

ข้อมูล แผ่นพับ เพิ่มเติม

เรื่อง บริโภคปลอดภัย ล้าง ผัก ผลไม้ ถูกวิธี

http://www.oryor.com/oryor/admin/module/fda_pub_leaflet/file/f_3_1252307725.pdf