

### อย. เผยผลตรวจจูงไนน์มัสแคทรอบใหม่ ผ่านมาตรฐาน เข้มเฝ้าระวัง กักก่อนปล่อยผักผลไม้นำเข้า ป้องผู้บริโภคปลอดภัย

อย. เผยมีการกักจูงไนน์มัสแคทที่นำเข้าจากต่างประเทศตรวจสอบ ผลผ่านมาตรฐานทั้งหมด ขอประชาชนมั่นใจ อย. ใช้มาตรการ Hold Test Release เฝ้าระวัง กักก่อนปล่อยผักผลไม้นำเข้า เก็บตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์หาสารฆ่าแมลงตกค้าง ทราบผลภายใน 24 ชั่วโมง หากพบเกินค่ามาตรฐานดำเนินคดีผู้นำเข้าทุกราย ไม่ปล่อยให้นำเข้ามาขายในประเทศเด็ดขาด

**เกศชกรเลิศชาย เลิศวุฒิ รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา** เปิดเผยว่า เมื่อวันที่ 5 พฤศจิกายน 2567 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) โดยด่านอาหารและยาได้กักจูงไนน์มัสแคท 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) โดยเก็บตัวอย่างส่งห้องปฏิบัติการที่ได้มาตรฐาน ISO 17025 ตรวจหาสารพิษตกค้างทางการเกษตรแล้วเสร็จภายใน 24 ชั่วโมง หากพบเกินค่าความปลอดภัยจะห้ามนำเข้าและดำเนินคดีทันที และขอความร่วมมือในการป้องกันการนำเข้าสินค้าที่ไม่ได้มาตรฐาน โดยผู้นำเข้าจะต้องมั่นใจว่าผักผลไม้ที่นำมาจำหน่ายได้มาจากแหล่งที่ได้มาตรฐาน เป็นไปตามกฎหมายของประเทศไทย รวมถึงจะมีการหารือร่วมกับสถานทูตของประเทศคู่ค้า เพื่อให้สินค้าที่นำเข้ามาเกิดความปลอดภัยมากที่สุด

**เกศชกรเลิศชาย** กล่าวในตอนท้ายว่า ด่านอาหารและยาจะเพิ่มการสุ่มเก็บตัวอย่างผักผลไม้มากขึ้น และจะมีการเพิ่มจำนวน โดยส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการหาสารพิษตกค้างทางการเกษตร เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการคุ้มครองผู้บริโภคให้มีความปลอดภัยยิ่งขึ้น อย่างไรก็ตาม ในการบริโภคผักผลไม้อย่างปลอดภัยยังคงต้องให้ความสำคัญกับการล้างทำความสะอาด ซึ่งมีหลายวิธี ได้แก่ การล้างด้วยน้ำเปล่า ให้แช่ในน้ำนาน 15 นาที จากนั้นเปิดน้ำไหล ถูผักผลไม้เบาๆ ล้างผ่านน้ำสะอาดไหลซ้ำอีกไม่น้อยกว่า 30 วินาที การล้างด้วยโซเดียมไบคาร์บอเนต (ผงฟู/เบกกิ้งโซดา) ผสมโซเดียมไบคาร์บอเนต 1 ช้อนชา ต่อน้ำสะอาด 4 ลิตร แช่ให้ท่วมนาน 15 นาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด และการล้างด้วยน้ำเกลือ ผสมเกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ 2 ลิตร แช่ให้ท่วม 15 นาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด วิธีเหล่านี้จะช่วยให้อาหารผักผลไม้ได้อย่างปลอดภัยมากขึ้น

\*\*\*\*\*

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