**อย. รวมพลัง สสจ. ตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยผักและผลไม้สดทั่วประเทศ**

อย. ประสานความร่วมมือกับ สสจ. ทั่วประเทศ ในการตรวจประเมินโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด และการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ เพื่อกำกับดูแลมาตรฐานการผลิตของโรงคัดบรรจุผัก ผลไม้สด ตามหลักเกณฑ์ GMP แนะเลือกซื้อผัก ผลไม้จากแหล่งที่เชื่อถือได้ และการล้างทำความสะอาดผักและผลไม้ เพื่อความปลอดภัย

**วันนี้ (28 มกราคม 2568) เภสัชกรเลิศชาย เลิศวุฒิ รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา** เปิดเผยว่า สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ (สสจ.) ได้มีการประชุมประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงาน โดยการหารือในครั้งนี้มุ่งเป้าไปที่การเร่งระดมตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยของผักและผลไม้สดทั่วประเทศ เพื่อกำกับดูแลมาตรฐานการผลิตของโรงคัดบรรจุผัก ผลไม้สด ตามหลักเกณฑ์ GMP ซึ่งมีข้อกำหนดที่มุ่งเน้นให้ผู้ผลิตต้องคัดเลือกวัตถุดิบจากแหล่งเพาะปลูกที่มีระบบควบคุมการใช้สารเคมีทางการเกษตรอย่างถูกต้อง มีการแสดงฉลากที่ชัดเจนเพื่อการตามตรวจสอบย้อนกลับ

โดย อย. และ สสจ. จะทำหน้าที่ตรวจประเมิน GMP โรงคัดบรรจุทั่วประเทศ จำนวน 853 แห่ง ซึ่งเป็นการดำเนินการกลางน้ำ และเก็บตัวอย่างผักและผลไม้สด ณ โรงคัดบรรจุ ส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการมาตรฐาน เพื่อสรุปสถานการณ์ความปลอดภัยด้านสารเคมีทางการเกษตรตกค้างในผักและผลไม้สด แจ้งต่อกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งเป็นหน่วยงานกำกับดูแลต้นน้ำ เพื่อให้สามารถนำไปสู่การแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบ โดย อย. จะดำเนินการบังคับใช้กฎหมายกรณีที่ผลการตรวจประเมิน GMP ไม่ผ่านตามเกณฑ์ และในส่วนของผู้จำหน่ายซึ่งเป็นปลายน้ำ อย. ขอแนะนำให้เลือกซื้อผัก ผลไม้จากแหล่งที่เชื่อถือได้ และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ว่ามาจากแปลงปลูก หรือผู้นำเข้ารายใด หากเกิดปัญหาพบความไม่ปลอดภัยจะได้ดำเนินการไปยังต้นทางที่เป็นต้นเหตุของปัญหาได้

**รองเลขาธิการฯ อย.** กล่าวเพิ่มเติมว่า อย. ขอแนะนำผู้บริโภคให้ความสำคัญกับการล้างทำความสะอาดผักและผลไม้ก่อนรับประทานหรือนำมาปรุงอาหาร เพราะสามารถช่วยลดสารพิษตกค้างไม่ว่าจะเป็นชนิดดูดซึมหรือไม่ดูดซึมได้ หรือลดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรคได้ โดยสามารถนำไปใช้ได้ 3 วิธี คือ วิธีที่ 1 การล้างน้ำธรรมดา โดยแช่น้ำ 15 นาที (เขย่า/ลูบเบาๆ) แล้วล้างผ่านน้ำสะอาดไหลซ้ำอีกครั้งหนึ่งไม่น้อยกว่า 30 วินาที วิธีที่ 2 แช่ในน้ำผสมโซเดียมไบคาร์บอเนต (เบกกิ้งโซดา) โดยใช้โซเดียมไบคาร์บอเนต 1 ช้อนชา หรือ 5 กรัม ต่อน้ำ 4 ลิตร แช่ให้ท่วมผักและผลไม้นาน 15 นาที แล้วล้างน้ำสะอาด และวิธีที่ 3 แช่ในน้ำผสมเกลือ โดยใช้เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ หรือ 18 กรัม ต่อน้ำ 2 ลิตร แช่ให้ท่วมผักและผลไม้นาน 15 นาที แล้วล้างน้ำสะอาด นอกจากนี้ควรเลือกซื้อผักและผลไม้ที่มีสีสันตามธรรมชาติ ไม่มีคราบขาวของสารเคมี หรือมีกลิ่นที่ผิดปกติ มีรอยกัดแทะของหนอนหรือแมลงอยู่บ้าง และเลือกรับประทานผักและผลไม้ตามฤดูกาล เนื่องจากมีโอกาสเจริญเติบโตได้ดีกว่านอกฤดูกาล ทำให้ลดการปนเปื้อนของสารเคมีและปุ๋ย และควรรับประทานผัก ผลไม้ให้หลากหลาย ไม่ควรรับประทานชนิดเดียวกันซ้ำ ๆ

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

**วันที่เผยแพร่ข่าว 28 มกราคม 2568 ข่าวแจก 96 / ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568**