

ข่าวเลขที่ ๙๗

๑๕ สิงหาคม ๒๕๕๖

## พาณิชย์บูรณาการทุกหน่วยงานสร้างความเชื่อมั่น“ข้าวไทยปลอดภัยไร้สารพิษ”

นางสาววิบูลย์ลักษณ์ ร่วมรักษ์ อธิบดีกรมการค้าภายใน เปิดเผยว่า กรมการค้าภายในได้จัดสัมมนา เรื่อง“ข้าวไทยปลอดภัยไร้สารพิษ” เมื่อวันที่ ๑๐ สิงหาคม ๒๕๕๖ ณ โรงแรม แกรนด์ ฮิลล์ รีสอร์ทท แอนด์ สปา จังหวัดนครสวรรค์ เพื่อให้เกิดความชัดเจนและได้ข้อเท็จจริง เกี่ยวกับกระแสข่าวสารพิษตกค้างในข้าวสาร ตลอดจนเป็นการสร้างความเชื่อมั่นให้ผู้บริโภคว่าข้าวไทยปลอดภัยไร้สารพิษ โดยมีผู้แทนจากกรมการค้า ต่างประเทศ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมวิชาการเกษตร และนายก สมาคมผู้ประกอบการข้าวถุงไทย เข้าร่วมอภิปราย

ผลการสัมมนาในส่วนของกรมส่งเสริมพัฒนาคุณภาพข้าวไทยให้ได้มาตรฐาน และมีความปลอดภัย กระทรวงพาณิชย์ได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานต่างๆ จัดตั้งศูนย์ป้องกันและปราบปรามการค้าข้าวเสื่อมคุณภาพ (ศปขส.) พร้อมแต่งตั้งคณะกรรมการฯ เพื่อบูรณาการการตรวจสอบคุณภาพข้าวทั้งในโครงการรับจำนำข้าวของ รัฐบาล และที่จำหน่ายในท้องตลาดทั่วไปให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด ดำเนินการตามกฎหมาย กรณีตรวจพบ คุณภาพข้าวไม่เป็นไปตามกฎหมายหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง เป็นการคุ้มครองและเสริมสร้างความมั่นใจต่อผู้บริโภค รวมทั้งการกำกับดูแลคุณภาพข้าวเพื่อการส่งออก ข้าวไทยเป็นที่ยอมรับของลูกค้านานาชาติอยู่แล้ว ชนิดข้าวที่ ไทยส่งออก ได้แก่ ข้าวหอมมะลิ และข้าวขาว การรณรงค์เพื่อรักษาคุณภาพข้าวก่อนลงเรือสินค้า มีการใช้สารเคมี ซึ่งเป็นไปตามข้อตกลงทางการค้าระหว่างประเทศ และมีกรมวิชาการเกษตรคอยกำกับดูแลและให้การรับรอง การรณียดังกล่าว สำหรับมาตรฐานความปลอดภัยข้าวบรรจุถุง อย. มีมาตรการให้ผู้ประกอบการข้าวสารบรรจุถุง ต้องผ่านการรับรองระบบจัดการความปลอดภัยในระดับ GMP เบื้องต้นสำหรับสถานที่บรรจุ และต้องมีเลขสารบบ อาหารจาก อย. ตลอดจนต้องแสดงฉลากครบถ้วนตามที่กำหนด โดยจะเร่งรัดเพื่อให้แล้วเสร็จภายในปี ๒๕๕๖ และ เตรียมออกมาตรการกำหนดระดับสารปนเปื้อนสูงสุดโดยอยู่ระหว่างดำเนินการออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขเพื่อ บังคับใช้ต่อไป

อธิบดีกรมการค้าภายใน กล่าวเพิ่มเติมว่า สำหรับการตรวจสอบสารปนเปื้อนในข้าวสาร เพื่อสร้าง ความมั่นใจให้ผู้บริโภค ได้รับการยืนยันจากกรมวิชาการเกษตรว่าได้ทำการทดลองรณียดข้าวสารโดยใช้สารเคมี มากกว่าปกติ ๓ เท่า จากนั้นเปิดทิ้งไว้ และนำไปชอนน้ำก่อนนำไปหุงต้มพบว่าระดับปริมาณสารปนเปื้อนลดลง และไม่เกินค่ามาตรฐาน Codex ซึ่งสารเคมีที่ใช้รณียดเป็นสารที่ได้รับการยอมรับทั่วโลกและใช้มาเป็นเวลานานแล้ว ดังนั้นหากปฏิบัติให้ถูกต้อง ต้องนำไปผ่านกระบวนการหุงต้มก่อนจะทำให้ระดับสารตกค้างไม่เกินค่ามาตรฐานหรือไม่มี สารตกค้างเลย นอกจากนี้ สมาชิกของสมาคมผู้ประกอบการข้าวถุงไทย ได้มีการตรวจสอบคุณภาพข้าวของตนเอง อย่างสม่ำเสมอ ทั้งการส่งตรวจคุณภาพทางวิชาการ (ด้านเคมีและกายภาพ) และตรวจ DNA รวมทั้งตรวจหาสาร ปนเปื้อน ขอให้ผู้บริโภคมั่นใจได้ว่าคุณภาพข้าวสารบรรจุถุงที่วางจำหน่ายในท้องตลาดมีความปลอดภัย ในการบริโภค