

# พาณิชย์บูรณาการทุกหน่วยงานสร้างความเชื่อมั่น “ข้าวไทยปลอดภัยไร้สารพิษ”

นางสาววิบูลย์ลักษณ์ ร่วมรักษ์ อธิบดีกรมการค้าภายใน เปิดเผยว่า กรมการค้าภายในได้จัดสัมมนาเรื่อง“ข้าวไทยปลอดภัยไร้สารพิษ” เมื่อวันที่ 10 สิงหาคม 2556 ณ โรงแรม แกรนด์ ฮิลล์ รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัดนครสวรรค์ เพื่อให้เกิดความชัดเจนและได้ข้อเท็จจริง เกี่ยวกับกระแสข่าวสารพิษตกค้างในข้าวสาร ตลอดจนเป็นการสร้างความเชื่อมั่นให้ผู้บริโภคว่าข้าวไทยปลอดภัยไร้สารพิษ โดยมีผู้แทนจากกรมการค้าต่างประเทศ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมวิชาการเกษตร และนายกสมาคมผู้ประกอบการข้าวถุงไทย เข้าร่วมอภิปราย

ผลการสัมมนาในส่วนของ การส่งเสริมพัฒนาคุณภาพข้าวไทยให้ได้มาตรฐาน และมีความปลอดภัย กระทรวงพาณิชย์ได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานต่างๆ จัดตั้งศูนย์ป้องกันและปราบปรามการค้าข้าวเสื่อมคุณภาพ (ศปขส.) พร้อมแต่งตั้งคณะกรรมการ เพื่อบูรณาการการตรวจสอบคุณภาพข้าวทั้งในโครงการรับจำนำข้าวของรัฐบาล และที่จำหน่ายในท้องตลาดทั่วไปให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด ดำเนินการตามกฎหมาย กรณีตรวจพบคุณภาพข้าวไม่เป็นไปตามกฎหมายหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง เป็นการคุ้มครองและเสริมสร้างความมั่นใจต่อผู้บริโภค รวมทั้งการกำกับดูแลคุณภาพข้าวเพื่อการส่งออก ข้าวไทยเป็นที่ยอมรับของลูกค้านานาชาติอยู่แล้ว ชนิดข้าวที่ไทยส่งออก ได้แก่ ข้าวหอมมะลิ และข้าวขาว การรมยาเพื่อรักษาคุณภาพข้าวก่อนลงเรือสินค้า มีการใช้สารเคมี ซึ่งเป็นไปตามข้อตกลงทางการค้าระหว่างประเทศ และมีกรมวิชาการเกษตรคอยกำกับดูแลและให้การรับรอง การรมยาดังกล่าวอย่างต่อเนื่อง สำหรับมาตรฐานความปลอดภัยข้าวบรรจุถุง อย. มีมาตรการให้ผู้ประกอบการข้าวสารบรรจุถุงต้องผ่านการรับรองระบบจัดการความปลอดภัยในระดับ GMP เบื้องต้นสำหรับสถานที่บรรจุ และต้องมีเลขสารบบอาหารจาก อย. ตลอดจนต้องแสดงฉลากครบถ้วนตามที่กำหนด โดยจะเร่งรัดเพื่อให้แล้วเสร็จภายในปี 2556 และเตรียมออกมาตรการกำหนดระดับสารปนเปื้อนสูงสุดโดยอยู่ระหว่างดำเนินการออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขเพื่อบังคับใช้ต่อไป

อธิบดีกรมการค้าภายใน กล่าวเพิ่มเติมว่า สำหรับการตรวจสอบสารปนเปื้อนในข้าวสาร เพื่อสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภค ได้รับการยืนยันจากกรมวิชาการเกษตรว่าได้ทำการทดลองรมยาข้าวสารโดยใช้สารเคมีมากกว่าปกติ 3 เท่า จากนั้นเปิดทิ้งไว้ และนำไปชาน้ำก่อนนำไปหุงต้มพบว่าระดับปริมาณสารปนเปื้อนลดลงและไม่เกินค่ามาตรฐาน Codex ซึ่งสารเคมีที่ใช้รมยาเป็นสารที่ได้รับการยอมรับทั่วโลกและใช้มาเป็นเวลานานแล้ว ดังนั้นหากปฏิบัติให้ถูกต้อง ต้องนำไปผ่านกระบวนการหุงต้มก่อนจะทำให้ระดับสารตกค้างไม่เกินค่ามาตรฐานหรือไม่มีสารตกค้างเลย นอกจากนี้ สมาชิกของสมาคมผู้ประกอบการข้าวถุงไทย ได้มีการตรวจสอบ

คุณภาพข้าวของตนเองอย่างสม่ำเสมอ ทั้งการส่งตรวจคุณภาพทางวิชาการ (ด้านเคมีและกายภาพ) และตรวจ DNA รวมทั้งตรวจหาสารปนเปื้อน ขอให้ผู้บริโภคมั่นใจได้ว่าคุณภาพข้าวสารบรรจุถุงที่วางจำหน่ายในท้องตลาดมีความปลอดภัยในการบริโภค