

การแบ่งชนิดวัตถุอันตรายตามความเป็นอันตราย ความเสี่ยงและความจำเป็นในการควบคุม ดังนี้

วัตถุอันตรายชนิดที่ 1

เป็นวัตถุอันตรายที่ก่อให้เกิดผลกระทบน้อยกว่ากลุ่มอื่น กำหนดให้ผู้ผลิตและผู้นำเข้า ไม่ต้องขอขึ้นทะเบียนวัตถุอันตราย แต่ต้องแจ้งข้อเท็จจริงเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ทราบ และปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนด เช่น การจัดทำฉลาก การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีการในการผลิตและการเก็บรักษา เป็นต้น เช่น ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด เช่น ผลิตภัณฑ์ล้างจาน ผลิตภัณฑ์ซักผ้า ผลิตภัณฑ์กาว ที่มีสารสำคัญเป็นสารกลุ่ม alkyl cyanoacrylate

วัตถุอันตรายชนิดที่ 2

กำหนดให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้ส่งออกหรือผู้มีไว้ในครอบครองต้อง ขอขึ้นทะเบียนวัตถุอันตรายและแจ้งการดำเนินการ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ทราบก่อนจึงจะประกอบกิจการได้ การแสดงฉลากจะต้องแสดงเลขทะเบียนวัตถุอันตรายไว้บนฉลากผลิตภัณฑ์ เช่น ผลิตภัณฑ์กำจัดแมลงที่ใช้ในบ้านเรือนหรือทางสาธารณสุข ที่มี benzyl benzoate เป็นสารสำคัญ

วัตถุอันตรายชนิดที่ 3

กำหนดให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้ส่งออก หรือผู้มีไว้ในครอบครอง ต้อง ขอขึ้นทะเบียนวัตถุอันตราย และต้องได้รับอนุญาต ให้ดำเนินการจากพนักงานเจ้าหน้าที่ก่อน จึงจะประกอบกิจการได้ การแสดงฉลากจะต้องแสดงเลขทะเบียนวัตถุอันตรายไว้บนฉลากผลิตภัณฑ์ เช่น ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด / ฆ่าเชื้อโรค ที่มีกรด ด่าง หรือสารกลุ่ม aldehydes เป็นสารสำคัญ เป็นต้น

วัตถุอันตรายชนิดที่ 4

เป็นวัตถุอันตรายที่มีความเป็นอันตรายหรือความเสี่ยงสูงทั้งจากคุณสมบัติของตัวสารเองหรือจากลักษณะการใช้ เช่น สารก่อมะเร็ง สารก่อกลายพันธุ์ สารที่เป็นพิษต่อระบบสืบพันธุ์ หรือสารที่ห้ามใช้โดยอนุสัญญา กฎหมายจึง ห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้า ส่งออก หรือมีไว้ในครอบครอง เช่น สารพาราควอต สาร DDT, chlordane, dieldrin ในผลิตภัณฑ์ป้องกันกำจัดแมลง เป็นต้น

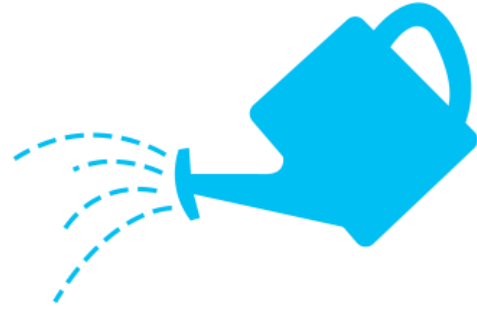
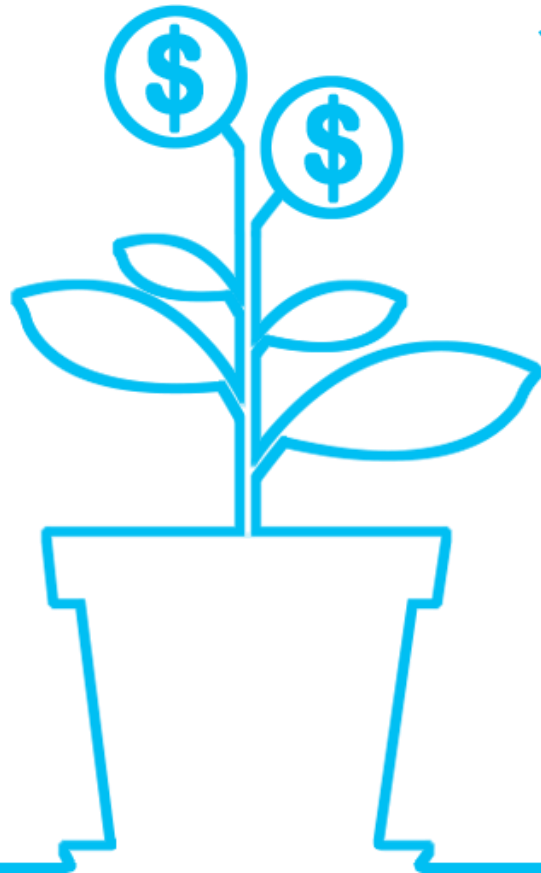


สรุปข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการควบคุม สารคลอรีนไฟรฟอส สารพาราควอต และสารไกลโฟเซต

หน่วยงาน	รายละเอียด	คลอรีนไฟรฟอส	คลอรีนไฟรฟอส-เมทิล	พาราควอต	พาราควอตไดคลอไรด์	พาราควอตไดคลอไรด์ [บิส (เมทิลซัลเฟต)]	สารไกลโฟเซต และอนุพันธ์
กรมวิชาการ เกษตร	ชนิดวัตถุอันตราย	วัตถุอันตรายชนิดที่ 3 โดยการผลิต การนำเข้า การส่งออก หรือการมีไว้ในครอบครองต้องได้รับใบอนุญาต					
	กฎหมาย	ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง บัญชีรายชื่อวัตถุอันตราย พ.ศ. ๒๕๕๖ บัญชี 1.1					
สำนักงาน คณะกรรมการ อาหารและยา	ชนิดวัตถุอันตราย	วัตถุอันตรายชนิดที่ 4*	-	-	วัตถุอันตรายชนิดที่ 4*	-	-
	กฎหมาย	ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่องบัญชีรายชื่อวัตถุอันตราย(ฉบับที่ 5) พ.ศ.2562	-	-	ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง บัญชีรายชื่อวัตถุอันตราย พ.ศ. ๒๕๕๖ บัญชี 4.1	-	-
กรมโรงงาน อุตสาหกรรม	ชนิดวัตถุอันตราย	วัตถุอันตรายชนิดที่ 3	-	-	-	-	-
	กฎหมาย	ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง บัญชีรายชื่อวัตถุอันตราย พ.ศ. ๒๕๕๖ บัญชี 5.1	-	-	-	-	-

หมายเหตุ - วัตถุอันตรายชนิดที่ 4 โดยห้ามมิให้มีการผลิต การนำเข้า การส่งออก หรือการมีไว้ในครอบครอง





ผลการตรวจเฝ้าระวังสารฆ่าแมลง
ในผักและผลไม้สดจังหวัดตรัง

ปี 2562

วิธีการตรวจวิเคราะห์และแหล่งที่มาของตัวอย่างผักและผลไม้สด

1. การตรวจสอบสารฆ่าแมลงตกค้างด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test kit)

ตัวอย่างจาก สถานที่จำหน่าย และสถานที่ปรุงประกอบอาหาร ได้แก่ ร้านชำ ตลาดนัด ตลาดสด ห้างค้าส่ง ห้างสรรพสินค้า โรงพยาบาล ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก โรงเรียน และเรือนจำ โดย หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัย ด้านอาหารกลุ่ม 12 สงขลา

ชุดทดสอบอย่างง่าย (Test kit) 2 ชุด ได้แก่

1.1 ชุดทดสอบ GT ใช้ตรวจสอบสารเคมีในกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟตและคาร์บาเมท

1.2 ชุดทดสอบ TM/2 ใช้ตรวจสอบสารเคมีในกลุ่มออร์กาโนคลอรีนและไพเรทรอยด์

2. การตรวจวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช

ตัวอย่างจากสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ในจังหวัดตรัง จำนวน 2 แห่ง

ณ ห้องปฏิบัติการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



ผลการตรวจวิเคราะห์สารฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้สด ณ สถานที่จำหน่าย และสถานที่ประกอบอาหาร

กลุ่มทดสอบ	จำนวนตัวอย่าง	ผ่านเกณฑ์		ไม่ผ่านเกณฑ์		ตัวอย่างที่ไม่ผ่านมาตรฐาน
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	
กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต และคาร์บาเมท	723	717	99.17	6	0.83	ส้ม (2) แตงกวา โหระพา พริกสด กวางตุ้ง
กลุ่มออร์กาโนคลอรีน และไพเรทรอยด์	114	114	100	0	0	-
รวม	837	831	99.28	6	0.72	

หมายเหตุ : 1. สารคลอร์ไพริฟอส เป็นสารในกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต แต่ทั้งนี้ไม่สามารถระบุได้ว่าตัวอย่างที่มีการแปลผล “ไม่ผ่านเกณฑ์” เกิดจากตัวอย่างมีการปนเปื้อนสารในกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟตหรือคาร์บาเมท



ผลการตรวจวิเคราะห์สารฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้สด ณ สถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) จังหวัดตรัง

สถานที่ผลิต	ชนิดผักและผลไม้	การแปลผล
1. สวนส้มรุ่งอรุณ		
เลขที่ 54 หมู่ที่ 1 ถ.ตรัง-ปะเหลียน ต.ย่านตาขาว อ.ย่านตาขาว จ.ตรัง	1. ส้มเปลือกอ่อน (ส้มโชกุน) ปะเหลียน 1	ผ่านเกณฑ์
	2. ส้มเปลือกอ่อน (ส้มโชกุน) ปะเหลียน 2	ผ่านเกณฑ์
2. บริษัท สวนผักสวัสดิ์ จำกัด		
เลขที่ 55/5 หมู่ที่ 5 ต.นาท่ามเหนือ อ.เมืองตรัง จ.ตรัง	1. ผักกวางตุ้ง	ผ่านเกณฑ์
	2. ผักกาดขาว	ผ่านเกณฑ์
	3. ผักบุ้ง	ผ่านเกณฑ์
	4. ผักขึ้นฉ่าย	ผ่านเกณฑ์
	5. ผักคะน้า	ผ่านเกณฑ์

หมายเหตุ : ขอบข่ายการตรวจสารเคมีกำจัดแมลงจำนวน 132 ชนิด ที่อยู่ภายใต้ความรับผิดชอบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา คือ สารคลอร์ไพริฟอส และคลอร์ไพริฟอส-เมทิล



การดำเนินงาน

1. แจ้างผลวิเคราะห์แก่ผู้ผลิตและเจ้าหน้าที่ระดับอำเภอ
2. แจ้างผลวิเคราะห์แก่ผู้จำหน่าย และผู้ประกอบการ
3. ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการล้างผักและผลไม้สดให้ปลอดภัยจากสารฆ่าแมลงแก่ผู้บริโภค



วิธีล้างผักง่ายๆ

ช่วยลดสารตกค้างจากยาฆ่าแมลง

เตรียมผักก่อนล้าง

- ผักหัว**
ปอกเปลือกตัดส่วนที่ไม่รับประทานออก
- ผักใบ**
แกะกลีบ/คลี่ใบ ถ้ามีดินติดราก ให้คาะออก
- ผักราก**
ปอกเปลือกตัดส่วนที่ไม่รับประทานออก
- ผลไม้**
ล้างทั้งผล

วิธีล้างด้วยน้ำไหล (ลดสารตกค้างได้ 25-65%)

ล้างผัก

- 1 แช่ผักในน้ำ
- 2 นำใส่ในตระกร้า / ตะกรง เปิดน้ำไหลความแรงพอประมาณ
- 3 ใช้มือช่วยถูใบ ประมาณ 2 นาที

ล้างผลไม้

- 1 แบบเปลือกบาง เช่น องุ่น ชมพู
แช่น้ำแล้วล้าง กังพอง/ผล
- 2 แบบเปลือกแข็ง เช่น ส้ม แอปเปิ้ล ฝรั่ง
แช่น้ำแล้วล้าง โดยใช้มือถูที่ บริเวณผิว

วิธีล้างหากต้องล้างในปริมาณมาก

ล้างด้วยผงฟู หรือเบคกิ้งโซดา

- ใช้ 1/2 ช้อนโต๊ะ ต่อ น้ำ 10 ลิตร
- แช่ทิ้งไว้ 15 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด
- ลดสารพิษตกค้างได้ 90-95%

ล้างด้วยน้ำส้มสายชู

- ใช้ 1 ช้อนโต๊ะ/น้ำ 4 ลิตร
- แช่ทิ้งไว้ 10 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด
- ลดสารพิษตกค้างได้ 60-84%