



กว้างซีเข้มงวดตรวจสอบสารตกค้าง และการลักลอบใช้สารพืชรบกวนในผลไม้ ตรวจคัดกรองกว่า 4,200 ตัวอย่าง สินค้าไม่ผ่านมาตรฐานส่งออกจากตลาดทั้งหมด

สำนักข่าว China Consumer News (中国消费者报) รายงานว่า นับตั้งแต่เดือนมิถุนายน 2569 เป็นต้นมา ซึ่งเป็นช่วงที่ผลไม้ตามฤดูกาลในเขตปกครองตนเองกว่างซีจ้วงออกสู่ตลาดเป็นจำนวนมาก สำนักงานคณะกรรมการความปลอดภัยด้านอาหารและยาของเขตปกครองตนเองกว่างซีจ้วง ได้บูรณาการการทำงานร่วมกับหลายหน่วยงาน ได้แก่ หน่วยงานกำกับดูแลตลาด หน่วยงานด้านการเกษตรและกิจการชนบท หน่วยงานตำรวจ และหน่วยงานด้านคมนาคมขนส่ง เพื่อดำเนินการปฏิบัติการตรวจสอบและบังคับใช้กฎหมายร่วมกัน โดยมุ่งเน้นการปราบปรามปัญหาการตกค้างของสารกำจัดศัตรูพืชเกินค่ามาตรฐาน และการใช้วัตถุกันเสีย สารให้ความหวาน หรือสารเคมีอื่น ๆ โดยผิดกฎหมาย

การดำเนินงานครั้งนี้ครอบคลุมพื้นที่สำคัญตลอดห่วงโซ่อุปทานผลไม้ ได้แก่ แหล่งเพาะปลูก จุดรับซื้อผลผลิตในแปลงเกษตร คลังสินค้าและศูนย์โลจิสติกส์ ตลาดค้าส่งสินค้าเกษตร ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านจำหน่ายผลไม้ริมถนน ตลอดจนร้านค้าออนไลน์ โดยใช้มาตรการตรวจสอบในหลายรูปแบบ เช่น การเข้าตรวจแบบไม่แจ้งล่วงหน้า การปฏิบัติการตรวจสอบในช่วงเวลากลางคืน และการตั้งจุดตรวจประจำบริเวณตลาด เพื่อดำเนินการตรวจสอบอย่างครอบคลุม

ในขั้นตอนการผลิต เจ้าหน้าที่ได้ตรวจสอบบันทึกการใช้สารกำจัดศัตรูพืชของเกษตรกร รวมถึงการปฏิบัติตามระยะปลอดภัยก่อนการเก็บเกี่ยว (Pre-harvest Interval: PHI) พร้อมทั้งให้คำแนะนำเกี่ยวกับการออก หนังสือรับรองการปฏิบัติตามมาตรฐานและความปลอดภัยของสินค้าเกษตร (Certificate of Conformity) ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด



สำหรับขั้นตอนการจำหน่ายและกระจายสินค้า เจ้าหน้าที่ได้ตรวจสอบการปฏิบัติตามระบบตรวจสอบแหล่งที่มาของสินค้า การตรวจรับสินค้า และการจัดเก็บเอกสารหลักฐานการจัดซื้ออย่างเคร่งครัด รวมทั้งเพิ่มความเข้มงวดในการตรวจสอบและดำเนินคดีกับผู้ประกอบการที่จัดซื้อหรือจำหน่ายผลไม้ที่ไม่มีเอกสารแสดงแหล่งที่มา หรือไม่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

ในส่วนของการป้องกันการใช้สารเคมีผิดกฎหมายระหว่างกระบวนการผลิตและการจำหน่าย หน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้มุ่งตรวจสอบขั้นตอนการรับซื้อ การเก็บรักษา และการแช่ผลไม้ โดยเฉพาะการลักลอบใช้วัตถุเจือปนอาหารผิดกฎหมาย

และการใช้สารเคมีที่ไม่มีฉลาก ไม่มีแหล่งผลิต หรือไม่มีข้อมูลกำกับ (สารเคมี “สามไม่มี” หรือ “三无化学药剂”) สำหรับการพ่นหรือเคลือบผลไม้เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

หน่วยงานกำกับดูแลยังได้เพิ่มความเข้มข้นในการสุ่มเก็บตัวอย่างผลไม้ตามฤดูกาลและการตรวจคัดกรองอย่างรวดเร็ว (Rapid Test) นอกเหนือจากการตรวจวิเคราะห์สารกำจัดศัตรูพืชตกค้างตามปกติ โดยให้ความสำคัญกับการตรวจหาสารกันเสีย สารให้ความหวาน และตัวชี้วัดความเสี่ยงอื่น ๆ เป็นพิเศษ

สำหรับผลไม้ที่ตรวจพบว่าไม่เป็นไปตามมาตรฐาน เจ้าหน้าที่ได้มีคำสั่งให้ถอนออกจากการจำหน่ายและอายัดสินค้าไว้ทันที พร้อมทั้งส่งข้อมูลให้หน่วยงานด้านการเกษตรและกิจการชนบท ดำเนินการตรวจสอบย้อนกลับไปยังแหล่งผลิต เพื่อหาสาเหตุของปัญหา และดำเนินมาตรการลงโทษทางปกครอง รวมถึงมาตรการด้านเครดิตทางธุรกิจตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

สำนักงานคณะกรรมการความปลอดภัยด้านอาหารและยาของเขตปกครองตนเองกว่างซีจ้วงเปิดเผยว่า ปฏิบัติการพิเศษครั้งนี้ได้ดำเนินการตรวจสอบผู้ประกอบการจำหน่ายผลไม้ทุกประเภทแล้ว กว่า 1,600 ราย ตรวจคัดกรองผลไม้ด้วยวิธีรวดเร็ว เก็บ 4,200 ตัวอย่าง และสุ่มตรวจอย่างเป็นทางการมากกว่า 1,700 ตัวอย่าง อีกทั้งได้ให้คำแนะนำและกำกับดูแลการออกหนังสือรับรองการปฏิบัติตามมาตรฐานและความปลอดภัยของสินค้าเกษตรอย่างถูกต้อง มากกว่า 1,600 ฉบับ โดยผลไม้ที่ตรวจพบว่าไม่ผ่านมาตรฐานทั้งหมดได้ถูกสั่งถอนออกจากตลาดเรียบร้อยแล้ว และอยู่ระหว่างการตรวจสอบย้อนกลับเพื่อดำเนินคดีตามกฎหมายต่อไป

แปลและเรียบเรียงโดย สปช.ปักกิ่ง

แหล่งที่มา: <https://mp.weixin.qq.com/s/UHoAVHC7JdYNIQH7FtsQvA>



www.opsmoac.go.th/beijing



www.facebook.com/moac.beijing