

THRASFF

ANNUAL REPORT

2025



รายงานประจำปี

ระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหาร
และอาหารสัตว์สำหรับประเทศไทย

2568



สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

THAILAND

RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED



คำนำ

ระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ เป็นเครือข่ายการแจ้งเตือนระหว่างหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่รับผิดชอบ เมื่อมีการตรวจพบความเสี่ยงจากอาหารและอาหารสัตว์ที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค ทั้งทางตรงและทางอ้อม รวมถึงการดำเนินการมาตรการเพื่อป้องกันไม่ให้ความเสี่ยงดังกล่าวเข้าสู่ห่วงโซ่อุปทานอาหาร หรือกล่าวอีกนัยหนึ่ง คือ การป้องกันมิให้อันตรายที่ตรวจพบไปถึงผู้บริโภค

เมื่อมีการใช้งานอย่างเต็มศักยภาพ ระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์จะเป็นเครื่องมือที่มีประสิทธิภาพในการบริหารจัดการความเสี่ยง (risk management) และการสื่อสารความเสี่ยง (risk communication) ได้อย่างเป็นระบบและทันก่วงที่

ระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์สำหรับประเทศไทย (Thailand Rapid Alert System for Food and Feed: THRASFF) ประกอบด้วยภาคีเครือข่าย 9 หน่วยงาน ได้แก่ กรมการข้าว กรมวิชาการเกษตร กรมปศุสัตว์ กรมประมง กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมควบคุมโรค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ และสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข โดยมีขอบเขตการแจ้งเตือน 4 ด้าน ได้แก่ สินค้านำเข้า สินค้าในตลาด สินค้าตรวจก่อนส่งออก และสินค้าแจ้งเตือนปลายทาง ซึ่งหากมีการบันทึกข้อมูลอย่างครบถ้วนในทุกขอบเขต ระบบดังกล่าวจะเป็นเครื่องมือสำคัญที่สะท้อนสถานการณ์ความปลอดภัยอาหารของประเทศไทยได้อย่างแท้จริง

รายงานประจำปีของระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์สำหรับประเทศไทย 2568 ฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสรุปผลการดำเนินงานของระบบ THRASFF จากหน่วยงานภาคีเครือข่าย ระหว่างวันที่ 1 มกราคม 2568 ถึงวันที่ 31 ธันวาคม 2568 โดยมีประเด็นสำคัญ อาทิ สินค้านำเข้าที่พบปัญหาซ้ำ ได้แก่ ถั่วลิสงปนเปื้อนสารอะฟลาทอกซิน และปัญหาใหม่ ได้แก่ ปลากระพงปนเปื้อนยาสัตว์ตกค้าง สินค้าในตลาดที่พบการปนเปื้อนสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชเกินค่ามาตรฐานในผักและผลไม้สด รวมถึงข้อมูลการแจ้งเตือนจากประเทศคู่ค้าเกี่ยวกับสินค้าส่งออกของไทยที่ถูกปฏิเสธการนำเข้าและสาเหตุที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนข่าวสารด้านความปลอดภัยอาหารจากต่างประเทศ

ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า รายงาน THRASFF Annual Report 2025 ฉบับนี้ จะไม่เป็นเพียงแหล่งข้อมูลสำคัญในการติดตามสถานการณ์ความปลอดภัยอาหารของประเทศ แต่ยังเป็นส่วนหนึ่งในการสร้างความตระหนักรู้เสริมความเชื่อมั่น และสนับสนุนการยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยอาหารของประเทศไทยในเวทีสากล เพื่อประโยชน์สูงสุดต่อผู้บริโภคและความยั่งยืนของระบบอาหารในระยะยาว



สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
พฤษภาคม 2569

สารบัญ

ความเป็นมาของระบบ THRASFF	1
ผลการดำเนินการ THRASFF ปี พ.ศ.2568	2
• สิ้นค่านำเข้า	2
• สิ้นค้าในตลาด	6
• สิ้นค้าตรวจก่อนส่งออก	12
• สิ้นค้าแจ้งเตือนปลายทาง	14
• ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจาก THRASFF	21
กิจกรรมที่ดำเนินการในปี 2568	22
แผนปฏิบัติการเพื่อขับเคลื่อนระบบ แจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและ อาหารสัตว์สำหรับประเทศไทย พ.ศ. 2566-2570	26
ข่าวสารความปลอดภัยอาหารน่ารู้	28



ความเป็นมา

ของระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหาร และอาหารสัตว์ของไทย (THRASFF)



พ.ศ. 2551

01



กลุ่มประเทศอาเซียนมีความสนใจในการจัดทำ

ระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์

เพื่อใช้ในอาเซียน ประกอบกับกรมการยุโรปด้านความปลอดภัยอาหารและคุ้มครองผู้บริโภคมาเยือนประเทศไทยอย่างเป็นทางการ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงได้เริ่มเจรจากับสหภาพยุโรป เพื่อขอความร่วมมือและสนับสนุนการจัดตั้งระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ของอาเซียน (ARASFF)

พ.ศ. 2552

02



กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จัดตั้ง

**ระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์
ของอาเซียน**

**(ASEAN Rapid Alert System for Food and Feed :
ARASFF)**

ภายใต้ความร่วมมือกับกรมการยุโรป โดยอาศัยต้นแบบจากระบบ The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) ของสหภาพยุโรป

พ.ศ. 2554

03



ประเทศไทยจัดตั้ง

**ระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์
ของไทย**

**(Thailand Rapid Alert System for Food and Feed :
THRASFF)**

โดยให้มีความสอดคล้องกับระบบ ARASFF

ผลการดำเนินการ THRASFF ปี 2568



01

สินค้านำเข้า

สินค้านำเข้า เป็นข้อมูล
การแจ้งเตือน เมื่อหน่วยงาน
เครือข่าย ตรวจพบอันตราย
ในสินค้าอาหารและอาหารสัตว์
ที่มีการนำเข้าและไม่เป็นไป
ตามที่กฎหมายกำหนดไว้
โดยในปี 2568 มีการแจ้งเตือน
ทั้งสิ้น 39 รายการ



ผลการดำเนินการ THRASFF ปี 2568

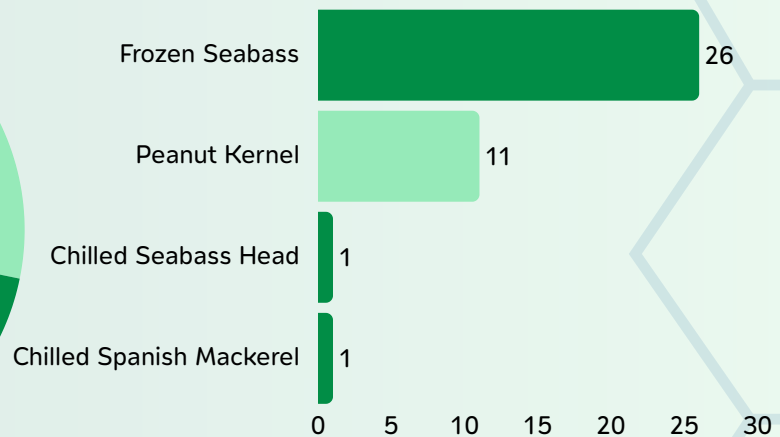
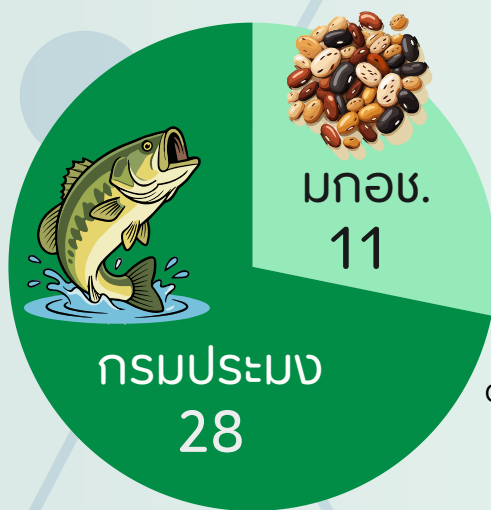


1. สินค้านำเข้า

หน่วย : รายการ

หน่วยงานที่ทำการแจ้งเตือน

ชนิดสินค้า



กรมประมง



มกอช.

รวม
39
รายการแจ้งเตือน

ภาพที่ 1 การแจ้งเตือนสินค้านำเข้าในระบบ THRASFF ปี 2568
(จำแนกตามรายการสินค้าและหน่วยงานที่แจ้งเตือน)

จากภาพที่ 1 จะเห็นได้ว่าสินค้านำเข้าที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ของประเทศไทยในปี 2568 ที่มีจำนวนมากที่สุด ได้แก่ ปลากระพงแช่แข็ง (Frozen Seabass) มีการแจ้งเตือนถึง 26 ครั้ง รองลงมา คือ ถั่วลิสง (Peanut Kernel) 11 ครั้ง หัวปลากระพงแช่แข็ง (Chilled Seabass Head) และ ปลาแมคเคอเรลแช่แข็ง (Chilled Spanish Mackerel) อย่างละ 1 ครั้ง โดยเป็นการแจ้งเตือนจากกรมประมง 28 รายการ และ มกอช. 11 รายการ

ผลการดำเนินการ THRASFF ปี 2568



1.สินค้านำเข้า

หน่วย : ครั้ง

 ประเทศ	ประเภทอันตราย/อันตรายที่พบ				
	Mycotoxins	Residues of Veterinary Medicinal Products			Heavy Metals
	Aflatoxins	Clothianidin	Norfloxacin	Enrofloxacin	Lead
 จีน	1	-	-	-	-
 อินเดีย	10	-	-	-	-
 มาเลเซีย	-	1	10	26	-
 เมียนมา	-	-	-	-	1
รวม	11	1	10	26	1

● ถั่วลิสง ● หัวปลากะพงแช่แข็ง ● ปลากะพงแช่แข็ง ● ปลาแมคเคอเรลแช่แข็ง

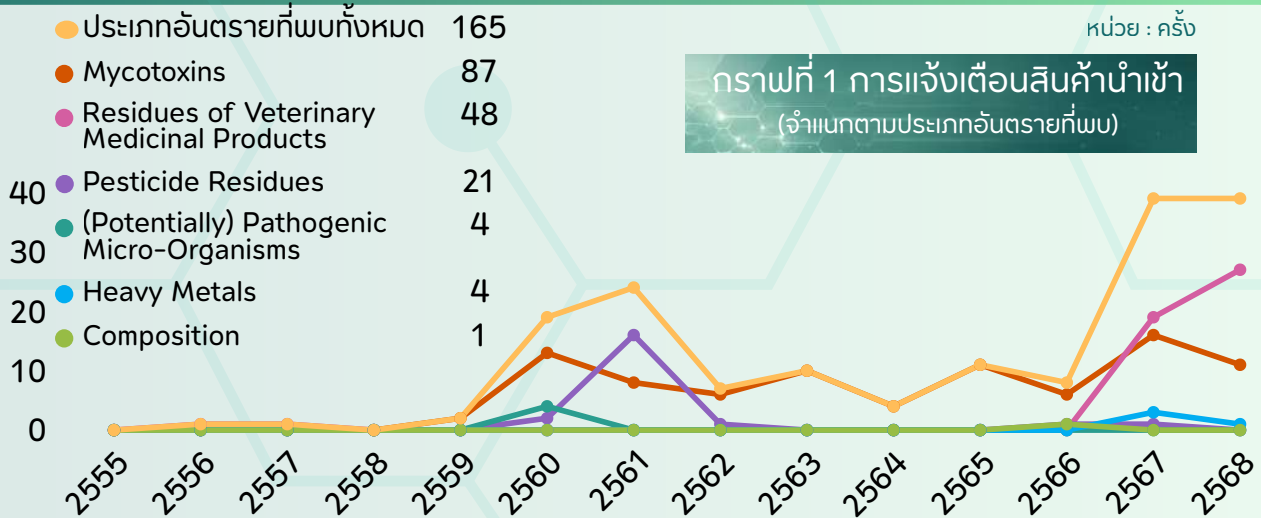
ตารางที่ 1 การแจ้งเตือนสินค้านำเข้าในระบบ THRASFF ปี 2568
(จำแนกตามอันตรายและประเทศต้นทาง)

จากตารางที่ 1 พบว่า การตรวจพบอันตรายในแต่ละประเทศมีความแตกต่างกัน โดยอันตรายที่ตรวจพบมากที่สุด คือ สารตกค้างจากยาสัตว์ (Residues of Veterinary Medicinal Products) โดยเฉพาะกลุ่ม Enrofloxacin ในปลากะพงแช่แข็ง จากประเทศมาเลเซีย รวมทั้งสิ้น 26 ครั้ง รองลงมา คือ สารพิษจากเชื้อรา (Mycotoxins) Aflatoxins ในถั่วลิสงจากประเทศจีน จำนวน 1 ครั้ง และจากประเทศอินเดีย จำนวน 10 ครั้ง รวมทั้งสิ้น 11 ครั้ง

นอกจากนี้ ยังพบสารตกค้างจากยาสัตว์ชนิด Clothianidin ในหัวปลากะพงแช่แข็งจากประเทศมาเลเซีย และอันตรายจากโลหะหนัก (Lead) ในปลาแมคเคอเรลแช่แข็งจากประเทศเมียนมา อย่างละ 1 ครั้ง

ภาพรวมการแจ้งเตือนสินค้านำเข้า ในระบบ THRSFF ตั้งแต่ก่อตั้งระบบ

(1 มกราคม 2555 ถึง 31 ธันวาคม 2568)



ภาพที่ 2 การแจ้งเตือนสินค้านำเข้า (จำแนกตามประเทศต้นทางและชนิดสินค้า)

หน่วย : รายการ

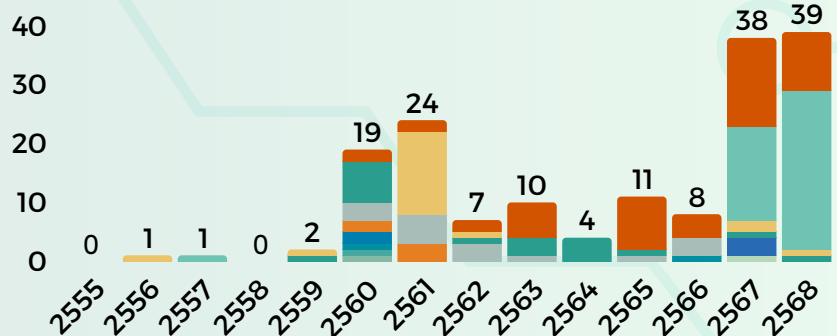
การแจ้งเตือนทั้งหมด 164 รายการ

ประเทศที่ถูกแจ้งเตือนสูงสุด 5 อันดับแรก

49 44 19 19 16

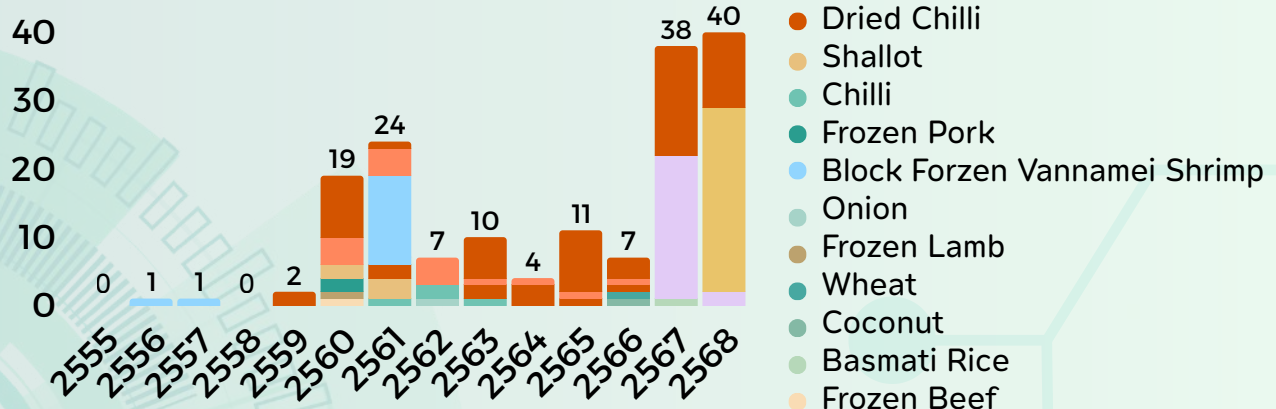


- INDIA
- MALAYSIA
- CHINA
- MYANMAR
- LAO P.D.R.
- INDONEIA
- CAMBODIA
- NETHERLANDS
- AUSTRALIA
- NEW ZEALAND
- UNITED ARAB EMIRATES
- NORWAY



ชนิดสินค้าที่มีการแจ้งเตือนสูงสุด 5 อันดับแรก

57 27 23 16 13



ผลการดำเนินการ THRASFF ปี 2568



02 สินค้าในตลาด

สินค้าในตลาด เป็นข้อมูลการแจ้งเตือนเมื่อตรวจพบอันตรายในสินค้าที่จำหน่ายในตลาด ซึ่งสุ่มตรวจจากผักและผลไม้ที่แสดงเครื่องหมาย Q รวมถึงสมุนไพรและเครื่องเทศ โดยในปี 2568 มีการแจ้งเตือนทั้งสิ้น 77 รายการ



ผลการดำเนินการ THRASFF ปี 2568



2. สินค้าในตลาด

หน่วย : รายการ

หน่วยงานที่ทำการแจ้งเตือน

กรมวิชาการ
เกษตร

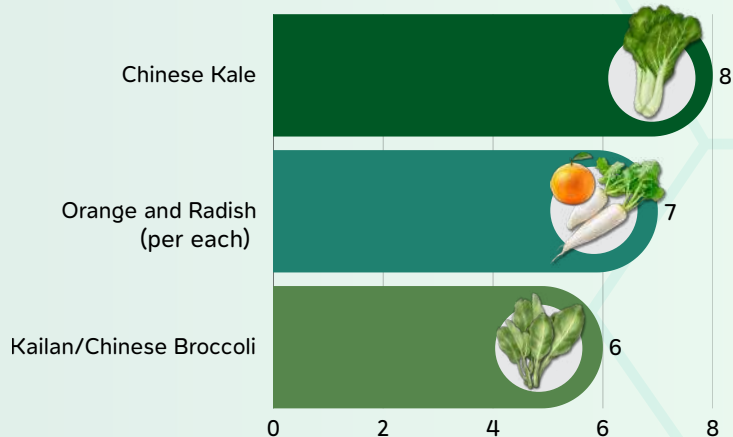


มกช.



กรมวิชาการเกษตร

ชื่อสินค้า สูงสุด 3 อันดับแรก



รวม

77

รายการแจ้งเตือน

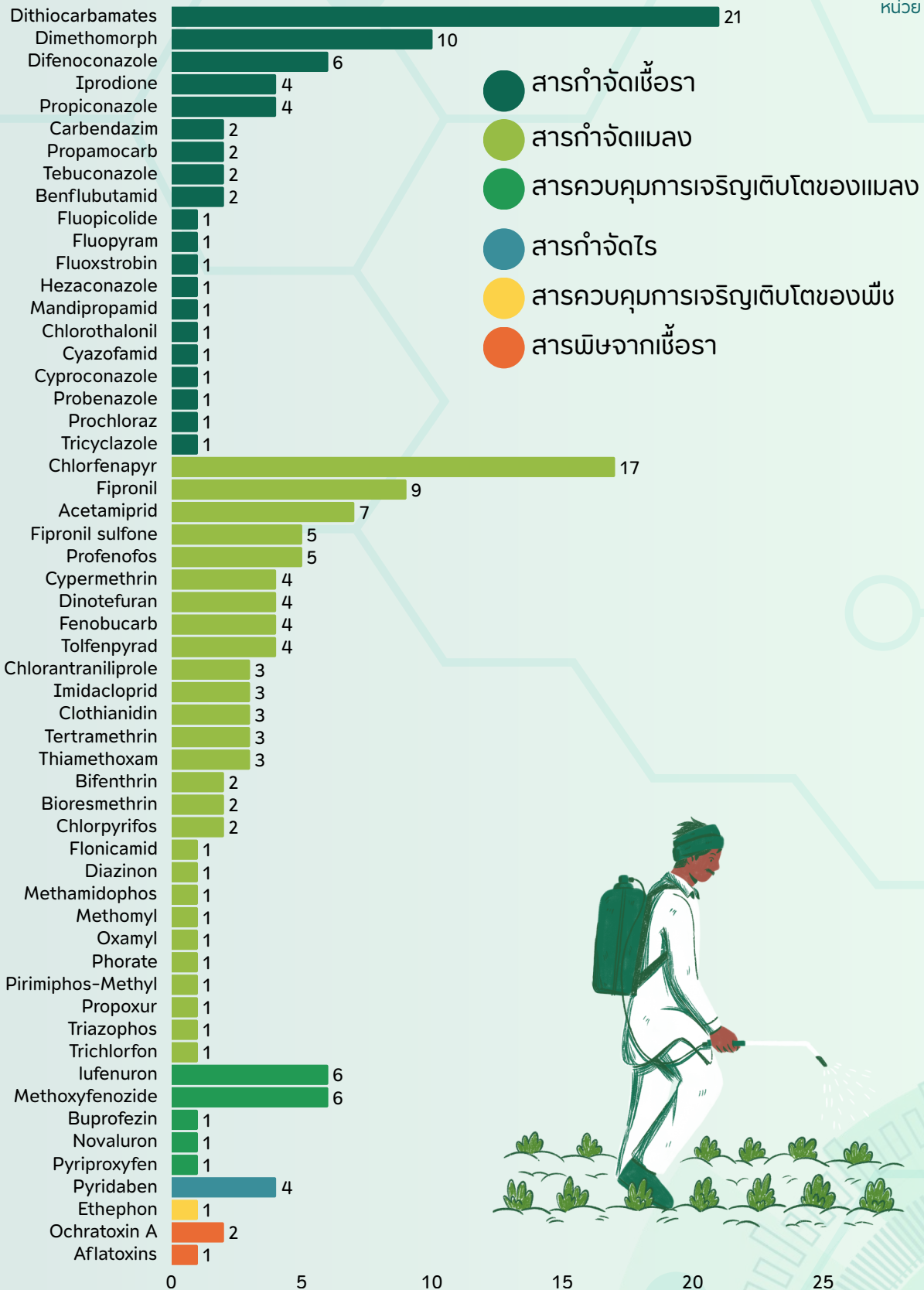
ภาพที่ 3 การแจ้งเตือนสินค้าในตลาดในระบบ THRASFF ปี 2568
(จำแนกตามรายการสินค้าสูงสุด 3 อันดับแรกและหน่วยงานที่แจ้งเตือน)

จากภาพที่ 3 จะเห็นได้ว่าสินค้าในตลาดที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ของประเทศไทย ในปี 2568 ที่มีจำนวนมากที่สุด 3 อันดับแรก ได้แก่ ผักกวางตุ้ง (Chinese Kale) มีการแจ้งเตือนถึง 8 ครั้ง รองลงมา คือ ส้มและหัวไชเท้า (Orange and Radish) มีการแจ้งเตือนอย่างละ 7 ครั้ง และคะน้า (Kailan/Chinese Broccoli) มีการแจ้งเตือน 6 ครั้ง นอกจากนี้ ยังมีสินค้าอื่น ๆ ที่ได้รับการแจ้งเตือนอีกกว่า 50 ครั้ง โดยเป็นการแจ้งเตือนจาก มกช. 74 รายการ (สินค้าประเภทผักและผลไม้) และ กรมวิชาการเกษตร 3 รายการ (สินค้าประเภทสมุนไพรและเครื่องเทศ)

ผลการดำเนินการ THRASFF ปี 2568



2. สินค้าในตลาด



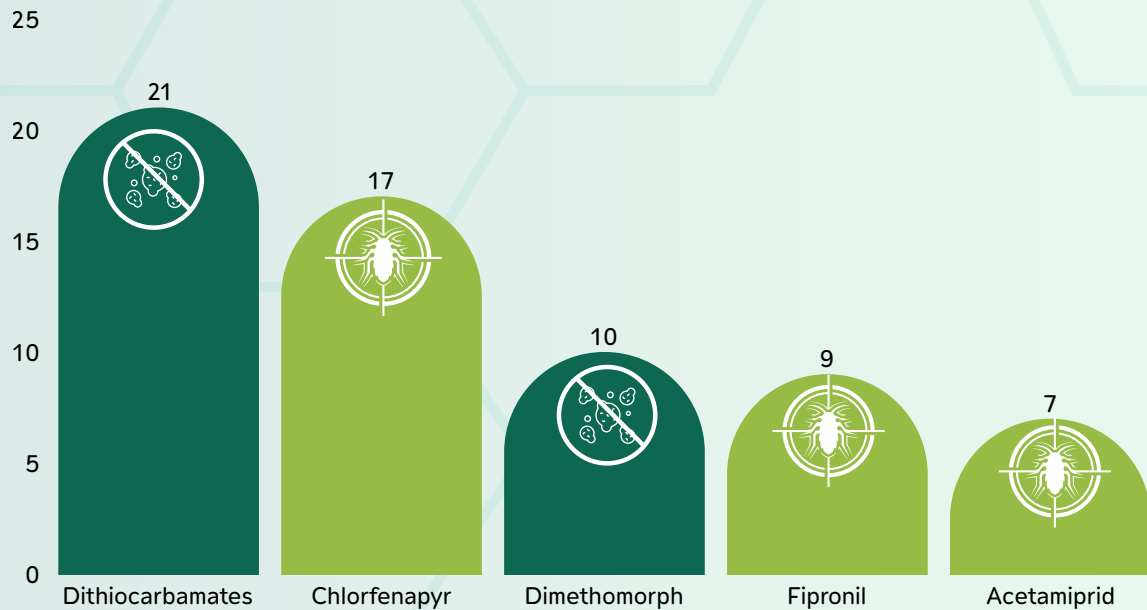
ภาพที่ 4 การแจ้งเตือนสินค้าในตลาดในระบบ THRASFF ปี 2568
(จำแนกตามสารกำจัดศัตรูพืชตกค้าง)

ผลการดำเนินการ THRASFF ปี 2568



2. สินค้าในตลาด

หน่วย : ครั้ง



ภาพที่ 5 การแจ้งเตือนสินค้าในตลาดในระบบ THRASFF ปี 2568
(จำแนกตามสารกำจัดศัตรูพืชตกค้างสูงสุด 5 อันดับแรก)

จากภาพที่ 5 พบว่า สารกำจัดศัตรูพืชตกค้างในสินค้าในตลาดที่เกินค่ามาตรฐาน (MRL) สูงสุด 5 อันดับแรก ได้แก่ สาร Dithiocarbamates ซึ่งเป็นสารกำจัดเชื้อรา มีการแจ้งเตือน 21 ครั้ง สาร Chlorfenapyr ซึ่งเป็นสารกำจัดแมลงที่มีความเป็นพิษค่อนข้างสูงและออกฤทธิ์รบกวนกระบวนการสร้างพลังงานของแมลง มีการแจ้งเตือน 17 ครั้ง สาร Dimethomorph ซึ่งเป็นสารกำจัดเชื้อราที่ใช้ป้องกันโรคราน้ำค้างในพืช มีการแจ้งเตือน 10 ครั้ง สาร Fipronil ซึ่งเป็นสารกำจัดแมลงที่ออกฤทธิ์ต่อระบบประสาท และมีความเป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อมสูง มีการแจ้งเตือน 9 ครั้ง และ สาร Acetamiprid ซึ่งใช้ควบคุมแมลงดูดกินน้ำเลี้ยง มีการแจ้งเตือน 7 ครั้ง

ผลการตรวจพบดังกล่าว สะท้อนให้เห็นถึงความจำเป็นที่จะต้องมีการควบคุมการใช้สารเคมีทางการเกษตรที่เคร่งครัดยิ่งขึ้นและมีการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารอย่างต่อเนื่อง

ภาพรวมการแจ้งเตือนสินค้าในตลาด

ในระบบ THRASFF ตั้งแต่ก่อตั้งระบบ

(1 มกราคม 2555 ถึง 31 ธันวาคม 2568)

ตารางที่ 2 การแจ้งเตือนสินค้าในตลาด (จำแนกตามชนิดสินค้า)

หน่วย : ครั้ง

	2558	2559	2560	2561	2562	2563	2564	2565	2566	2567	2568	รวม
ส้ม 	-	-	-	-	-	-	6	11	8	8	7	40
โหระพา	-	-	-	-	-	-	3	6	11	7	1	28
ผักชี	-	-	-	-	-	-	-	11	6	7	-	24
คะน้า	-	-	-	-	-	-	1	6	2	7	6	22
มะเขือเปราะ	-	-	-	-	-	-	2	11	4	4	1	22
สั้มโอ	-	-	-	-	-	-	3	1	7	5	3	19
ขี้หนูดำ	-	-	-	-	-	-	4	2	2	7	3	18
ฝรั่ง	-	-	-	-	-	-	4	8	3	1	2	18
พริก	-	-	-	-	-	-	2	6	4	1	3	16
หัวไชเท้า	-	-	-	-	-	-	-	1	2	6	7	16
ต้นหอม	-	-	-	-	-	-	-	1	-	10	4	15
เมล่อน	-	-	-	-	-	-	1	4	2	4	3	14
มะนาว	-	-	-	-	-	-	2	-	4	3	5	14
กุวางตุ้ง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	8	14
ถั่วฝักยาว	-	-	-	-	-	-	1	4	4	1	3	13
เสาวรส	-	-	-	-	-	-	-	-	5	2	3	10
มะเขือเทศ	-	-	-	-	-	-	2	-	2	5	1	10
กะเพรา	-	-	-	-	-	-	-	-	1	5	4	10
ถั่วลันเตา	-	3	-	-	1	-	1	1	1	-	-	7
ผักสลัด	-	-	-	-	-	-	1	-	1	4	1	7
พริกป่น	-	-	-	-	-	-	2	-	1	1	2	6
อาหารเส้น	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6
กะหล่ำปลี	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	-	5
ข้าว	1	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-	4
ลำไย	-	-	-	-	-	-	1	2	-	-	-	3
ขวดพลาสติกแบบบีบ	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	3
กล้วย	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1	-	3
มะละกอ	-	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	3
มะระ	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	2	3
กล้วยหอมทอง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	3
ผักบุ้ง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
ผักกาดหอม	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	2
กระเจี๊ยบเขียว	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	2
พริกขี้หนู	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2
อะโวคาโด	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
หลอดพลาสติก	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
ชะอม	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
มะม่วง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
เบ็ดแครง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
แก้วมังกร	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
น้ำตาลมะพร้าว	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
น้ำตาลอ้อย	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
ผักชีฝรั่ง	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
ผักชีลาว	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
ผักหวาน	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
สละ	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
แตงกวา	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
ขี้หนูฝรั่ง	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
ผักกาดหอมบัตเตอร์เฮด	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
สับปะรด	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
หัวไชเท้าญี่ปุ่น	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
รวม	1	11	2	2	2	0	38	89	82	98	77	402

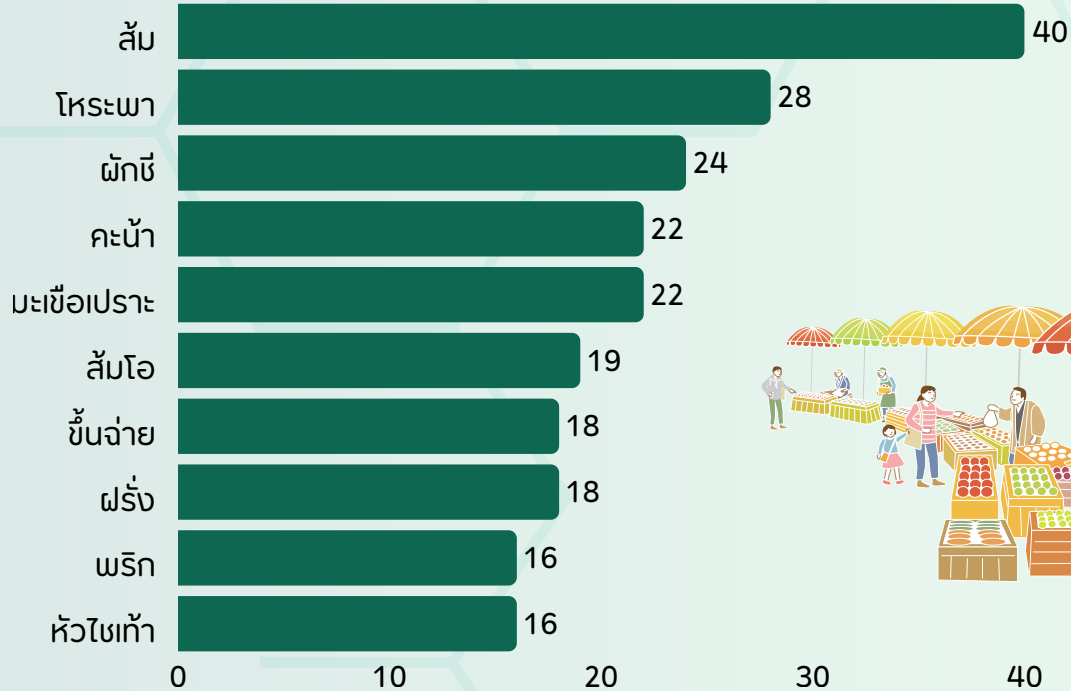
หมายเหตุ : ปี 2555-2557 ไม่มีการแจ้งเตือนในระบบ THRASFF

ภาพรวมการแจ้งเตือนสินค้าในตลาด ในระบบ THRASFF ตั้งแต่ก่อตั้งระบบ

(1 มกราคม 2555 ถึง 31 ธันวาคม 2568)

ภาพที่ 6 การแจ้งเตือนสินค้าในตลาด (จำแนกตามชนิดสินค้าสูงสุด 10 อันดับแรก)

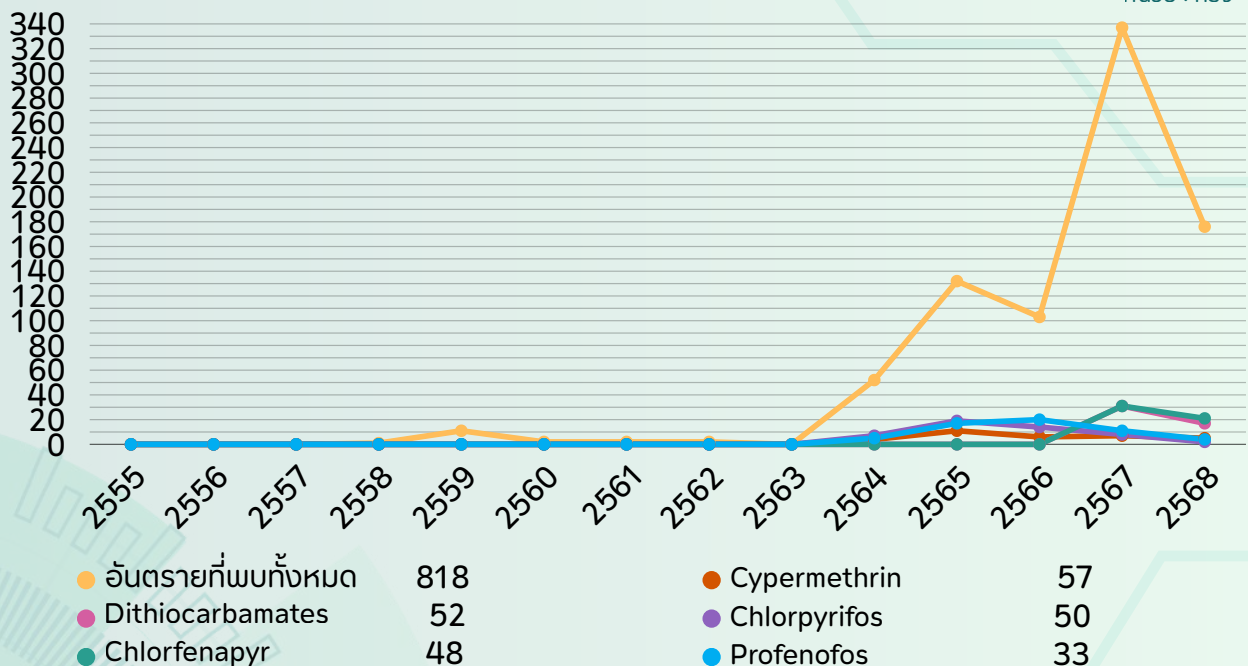
หน่วย : ครั้ง



กราฟที่ 2 การแจ้งเตือนสินค้าในตลาด

(จำแนกตามอันตรายที่พบ 5 อันดับแรก)

หน่วย : ครั้ง



ผลการดำเนินการ THRASFF ปี 2568



03

สินค้าตรวจ ก่อนส่งออก

สินค้าตรวจก่อนส่งออกเป็น
การแจ้งเตือน เมื่อหน่วยงานเครือข่าย
ตรวจพบอันตรายในสินค้าที่เป็น
อาหารและอาหารสัตว์ ที่มีการเตรียม
ส่งออก แต่ตรวจแล้วไม่เป็นไป
ตามที่กำหนดไว้ในเงื่อนไขการนำเข้า
ของประเทศคู่ค้า โดยในปี 2568
ไม่มีการนำเข้าข้อมูลในระบบ

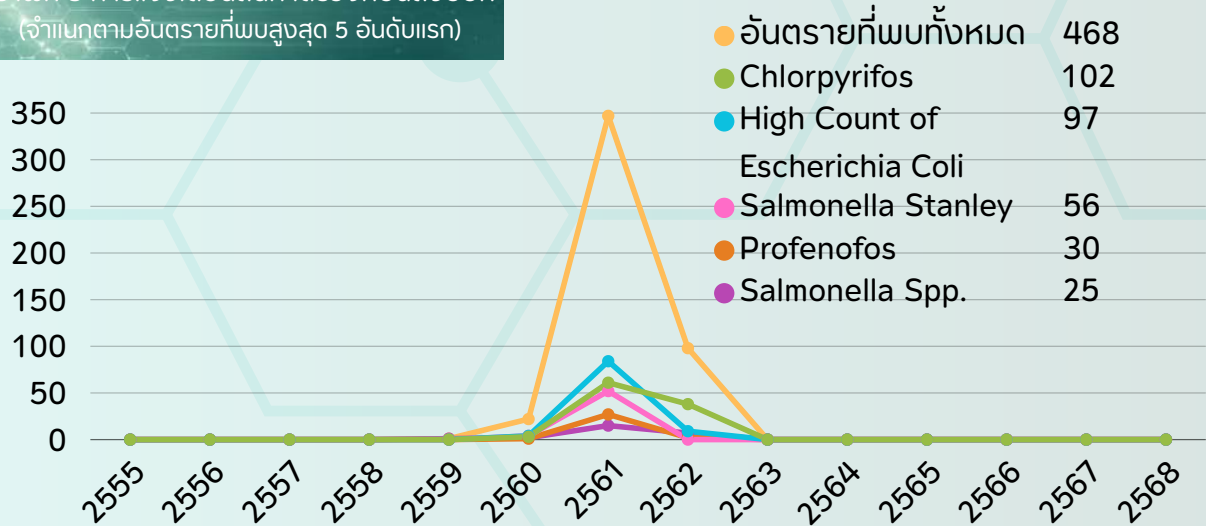


ภาพรวมการแจ้งเตือนสินค้าตรวจก่อนส่งออก ในระบบ THRASFF ตั้งแต่ก่อตั้งระบบ

(1 มกราคม 2555 ถึง 31 ธันวาคม 2568)

กราฟที่ 3 การแจ้งเตือนสินค้าตรวจก่อนส่งออก
(จำแนกตามอันตรายที่พบสูงสุด 5 อันดับแรก)

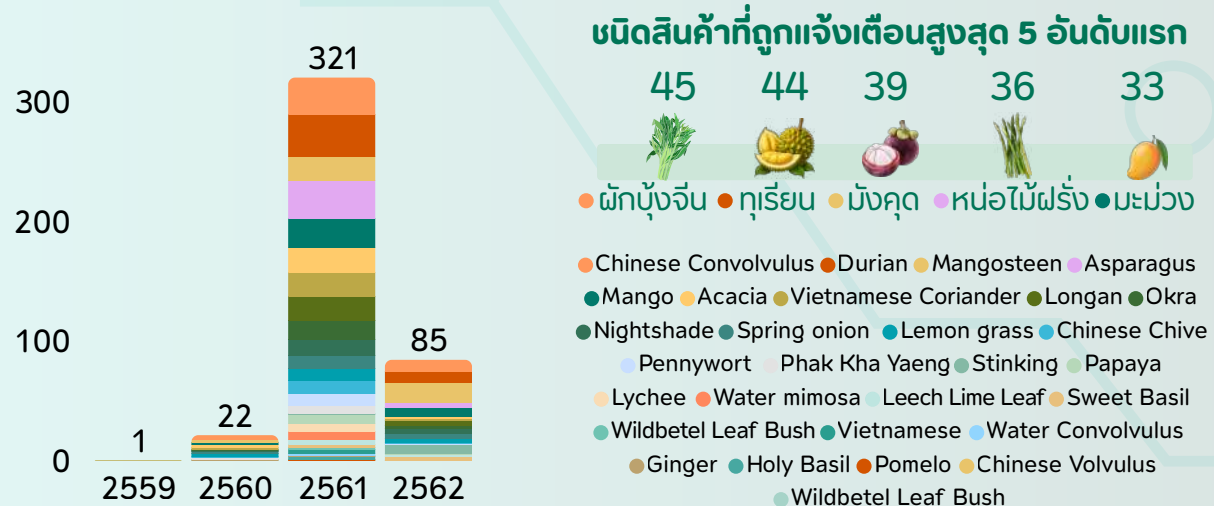
หน่วย : ครั้ง



ภาพที่ 7 การแจ้งเตือนสินค้าตรวจก่อนส่งออก (จำแนกตามชนิดสินค้าและประเทศปลายทาง)

การแจ้งเตือนทั้งหมด 429 รายการ

หน่วย : รายการ



ประเทศปลายทางที่ส่งออกสูงสุด 5 อันดับแรก

หน่วย : ครั้ง



หมายเหตุ : ปี 2555-2558 และ ปี 2563-2568 ไม่มีการแจ้งเตือนในระบบ THRASFF

ผลการดำเนินการ THRASFF ปี 2568



สินค้าเร่งเตือนปลายทาง

สินค้าเร่งเตือนปลายทาง เป็นการเร่งเตือนจากประเทศผู้นำเข้า เมื่อตรวจพบว่าสินค้าที่ส่งออกจากประเทศไทยไม่เป็นไปตามมาตรฐานหรือกฎระเบียบของประเทศนั้น ๆ โดยในปี 2568 มีการเร่งเตือนทั้งสิ้น 294 รายการ



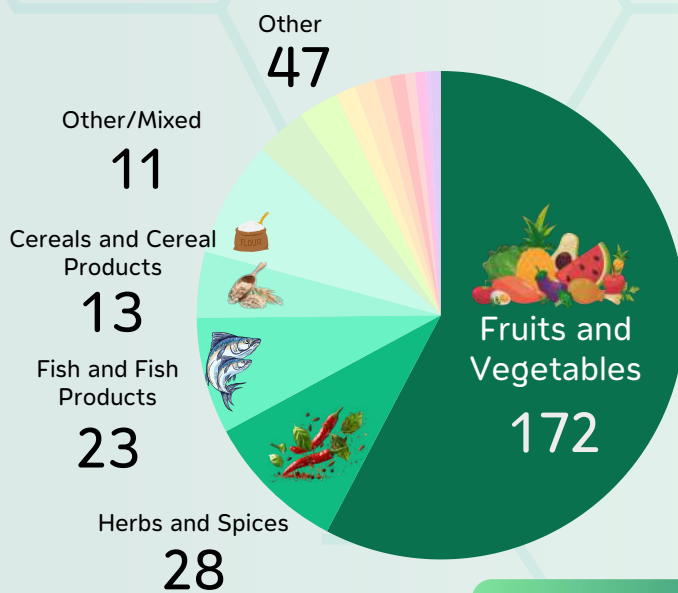
ผลการดำเนินการ THRASFF ปี 2568



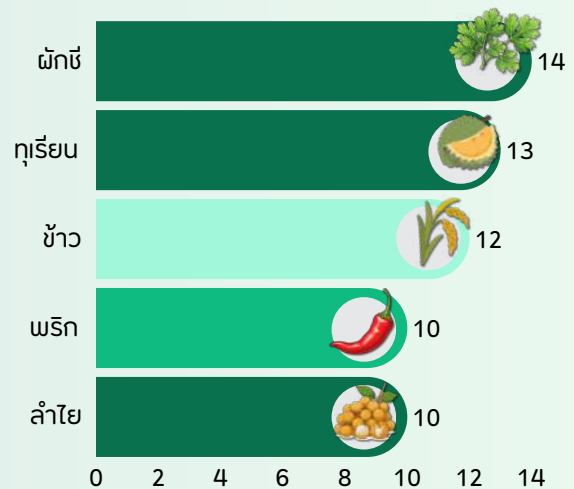
4.สินค้าแจ้งเตือนปลายทาง

หน่วย : รายการ

ประเภทสินค้าที่มีการแจ้งเตือน



ชนิดสินค้าที่มีการแจ้งเตือนสูงสุด 5 อันดับแรก



รวม
294
รายการแจ้งเตือน

ภาพที่ 8 การแจ้งเตือนสินค้าแจ้งเตือนปลายทางในระบบ THRASFF ปี 2568
(จำแนกตามประเภทสินค้าและชนิดสินค้าที่พบสูงสุด 5 อันดับแรก)

จากภาพที่ 8 พบว่า ในปี 2568 ประเภทสินค้าที่ถูกแจ้งเตือนจากประเทศปลายทาง เนื่องจากไม่เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหารของประเทศผู้นำเข้า สูงสุด 5 อันดับแรก ได้แก่ ผักและผลไม้ (Fruits and Vegetables) มีการแจ้งเตือน 172 ครั้ง สมุนไพรและเครื่องเทศ (Herbs and Spices) มีการแจ้งเตือน 28 ครั้ง ปลาและผลิตภัณฑ์จากปลา (Fish and Fish Products) มีการแจ้งเตือน 23 ครั้ง ธัญพืชและผลิตภัณฑ์จากธัญพืช (Cereals and Cereal Products) มีการแจ้งเตือน 13 ครั้ง และ ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ หรือผลิตภัณฑ์ผสม (Other/Mixed) มีการแจ้งเตือน 11 ครั้ง

เมื่อพิจารณาชนิดสินค้า พบว่า ผักชีมีการแจ้งเตือนมากที่สุด 14 ครั้ง รองลงมา ได้แก่ ทุเรียน 13 ครั้ง ข้าว 12 ครั้ง พริกและลำไย อย่างละ 10 ครั้ง ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิเคราะห์ในระดับประเภทสินค้าที่พบว่า ผักและผลไม้ มีการแจ้งเตือนสูงสุด

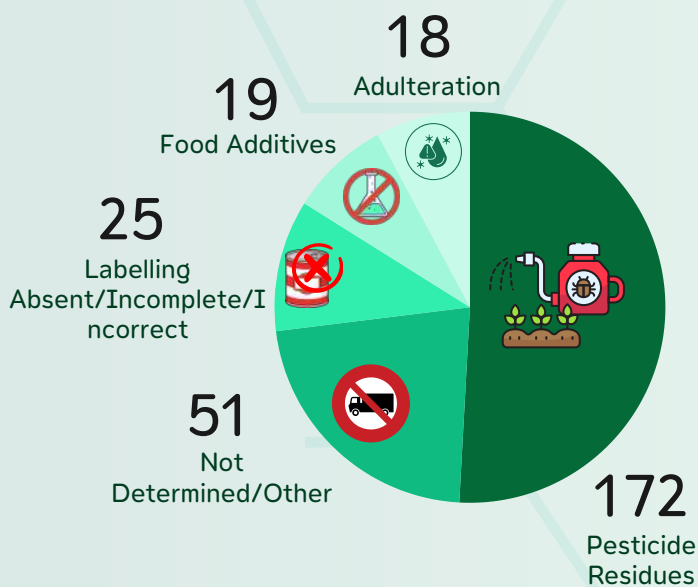
ผลการดำเนินการ THRASFF ปี 2568



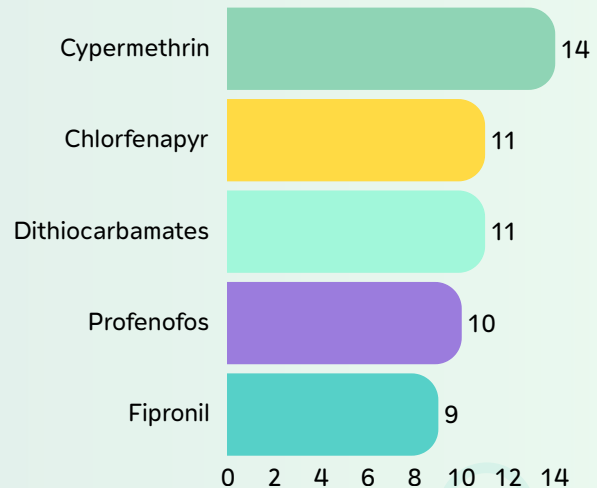
4.สินค้าแจ้งเตือนปลายทาง

หน่วย : ครั้ง

ประเภทอันตราย สูงสุด 5 อันดับแรก



อันตรายที่พบ สูงสุด 5 อันดับแรก



ภาพที่ 9 การแจ้งเตือนสินค้าแจ้งเตือนปลายทางในระบบ THRASFF ปี 2568
(จำแนกตามประเภทอันตรายและอันตรายที่พบสูงสุด 5 อันดับแรก)

จากภาพที่ 9 พบว่า ในปี 2568 ประเภทอันตรายที่ถูกแจ้งเตือนจากประเทศปลายทาง สูงสุด 5 อันดับแรก ได้แก่ สารกำจัดศัตรูพืชตกค้าง (Pesticide Residues) มีการแจ้งเตือน 172 ครั้ง อันตรายที่ไม่สามารถระบุประเภทได้/อื่น ๆ (Not Determined/ Others) 51 ครั้ง การแสดงฉลากไม่ครบถ้วน/ไม่ถูกต้อง (Labelling Absent/ Incomplete/ Incorrect) 25 ครั้ง วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives) 25 ครั้ง และ การปลอมปนอาหาร (Adulteration) 18 ครั้ง

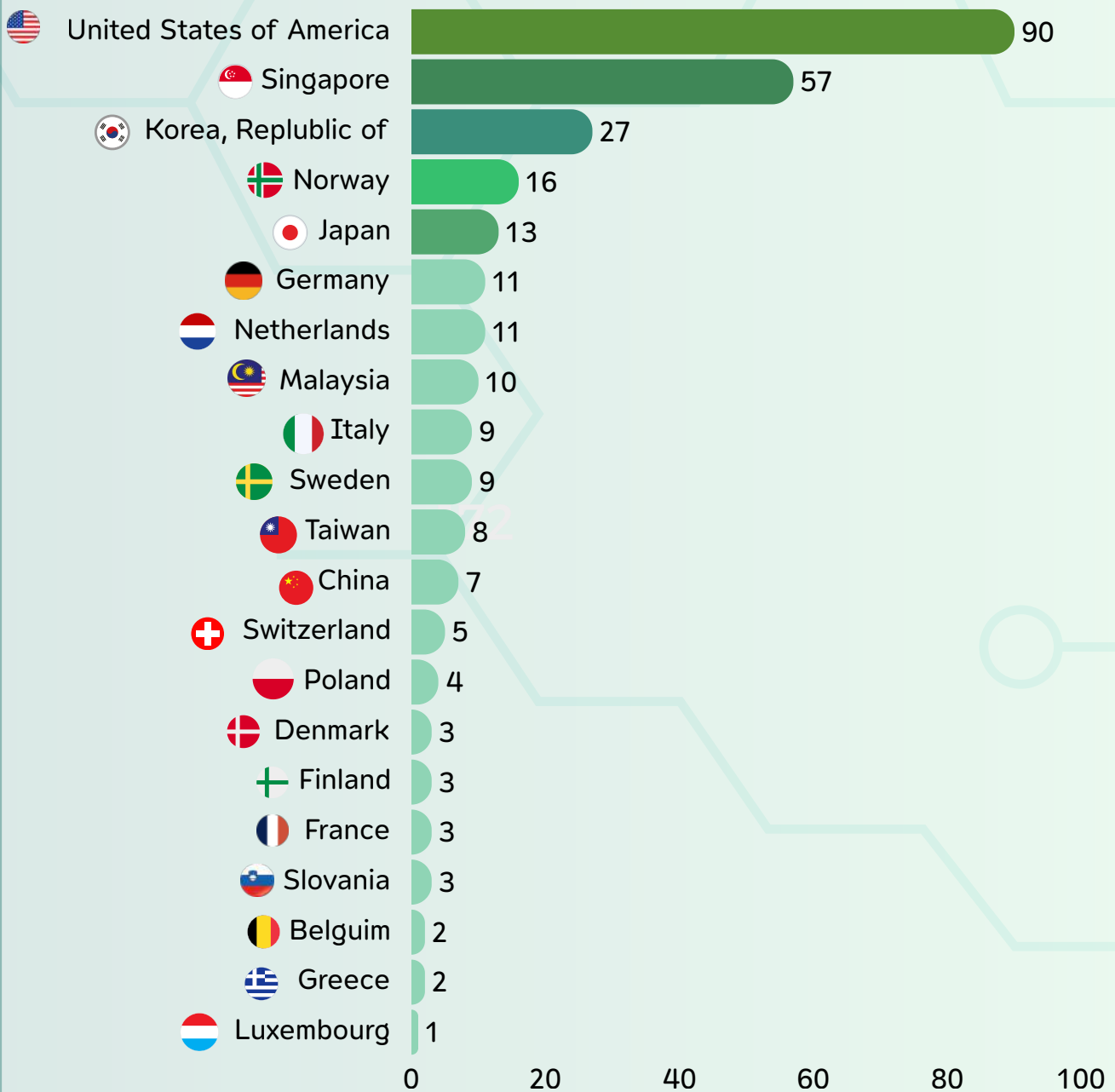
เมื่อพิจารณาตามชนิดของสารกำจัดศัตรูพืชตกค้าง (Pesticide residues) พบว่า สารที่มีการแจ้งเตือนมากที่สุด 5 อันดับแรก ได้แก่ Cypermethrin, Chlorfenapyr, Dithiocarbamates, Profenofos และ Fipronil ตามลำดับ

ผลการดำเนินการ THRASFF ปี 2568



4.สินค้าเจ๋งเตือนปลายทาง

หน่วย : ครั้ง



ภาพที่ 10 การแจ้งเตือนปลายทางในระบบ THRASFF ปี 2568
(จำแนกตามประเทศแจ้งเตือนปลายทาง)

จากภาพที่ 10 จะเห็นได้ว่า ในปี 2568 มีประเทศปลายทางที่แจ้งเตือนสินค้าส่งออกจากประเทศไทย เนื่องจากไม่เป็นไปตามมาตรฐานหรือกฎระเบียบของประเทศนั้น ๆ ถึง 21 ประเทศ โดยประเทศที่แจ้งเตือนสูงสุด ได้แก่ สหรัฐอเมริกา จำนวน 90 ครั้ง สิงคโปร์ 57 ครั้ง สาธารณรัฐเกาหลี 27 ครั้ง ราชอาณาจักรนอร์เวย์ 16 ครั้ง และ ญี่ปุ่น 13 ครั้ง

ผลการดำเนินการ THRASFF ปี 2568



4.สินค้าแจ้งเตือนปลายทาง

หน่วย : ครั้ง

ประเภทสินค้า

ประเทศที่แจ้งเตือนปลายทาง 5 อันดับแรก

	USA 	SINGAPORE 	KOREA 	NORWAY 	JAPAN 
 Fruits and Vegetables	46	54	23	1	1
 Fish and Fish Products	15	-	-	1	1
 Herbs and Spices	8	3	2	-	-
 Cereals and Cereal Products	2	-	-	-	10
 Confectionery	5	-	-	3	-
 Soups, Broths and Sauces	5	-	-	1	-
 Meat (Other)	1	-	-	5	-
 Crustaceans	3	-	-	-	1
● ● ● Other / Mixed	1	-	1	-	-
 Prepared Dishes	1	-	1	-	-
 Food Packaging	1	-	-	-	-
 Non-Alcoholic Beverages	1	-	-	-	-
 Nuts and Nut Products	1	-	-	-	-
 Bivalve Molluscs	-	-	-	1	-
 Poultry	-	-	-	1	-
รวม	90	57	27	13	13

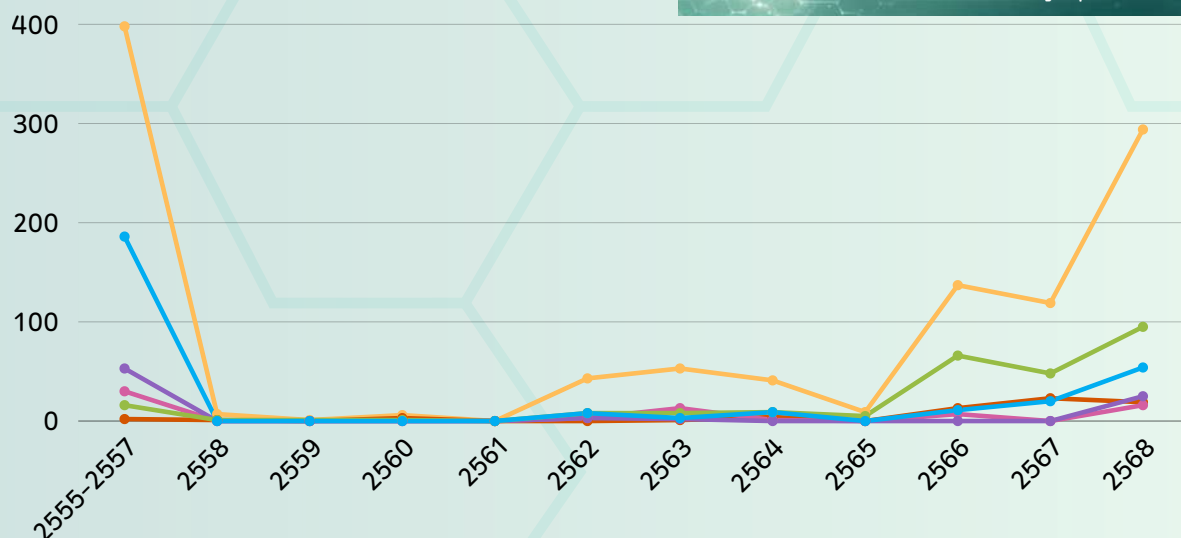
ตารางที่ 3 การแจ้งเตือนสินค้าแจ้งเตือนปลายทางในระบบ THRASFF ปี 2568
(จำแนกตามประเทศที่แจ้งเตือนปลายทาง 5 อันดับแรก และประเภทสินค้าที่ถูกแจ้งเตือน)

ภาพรวมการแจ้งเตือนสินค้าแจ้งเตือนปลายทาง ในระบบ THRSFF ตั้งแต่ก่อตั้งระบบ

(1 มกราคม 2555 ถึง 31 ธันวาคม 2568)

หน่วย : ครั้ง

กราฟที่ 4 การแจ้งเตือนปลายทาง
(จำแนกตามประเภทอันตรายที่พบสูงสุด 5 อันดับแรก)



ประเภทอันตรายที่พบทั้งหมด	1,108	Not Determined/Others	291
Pesticide Residue	257	Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	83
(Potentially) Pathogenic Micro-Organisms	70	Food Additives	66

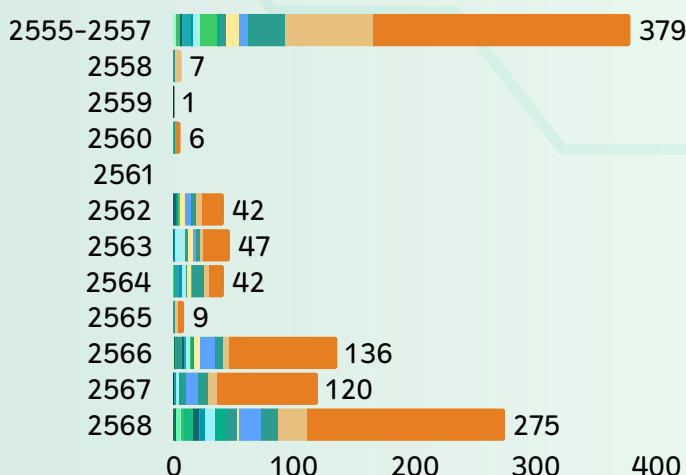
ภาพที่ 11 การแจ้งเตือนสินค้าแจ้งเตือนปลายทาง (จำแนกตามประเภทสินค้า)

หน่วย : รายการ

ประเภทสินค้าที่มีการแจ้งเตือน สูงสุด 5 อันดับแรก

ผักและผลไม้	609
ปลาและผลิตภัณฑ์จากปลา	128
สมุนไพรและเครื่องเทศ	80
ธัญพืชและผลิตภัณฑ์จากธัญพืช	56
สัตว์ปีก	29

การแจ้งเตือนทั้งหมด 1,064 รายการ



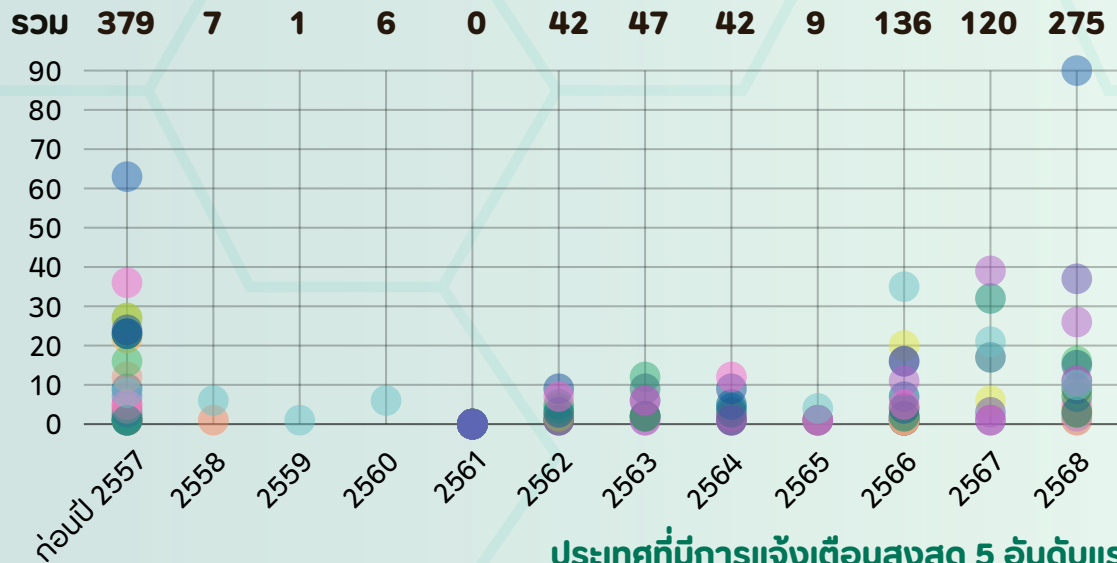
- Fruits and Vegetables
- Fish and Fish Products
- Herbs and Spices
- Cereals and Cereal Products
- Poultry
- Confectionery
- Soups, Broths and Sauces
- Feed for Food Producing Animals
- Cephalopods
- Non-Alcoholic Beverages
- Other/Mixed
- Dietetic Foods, Baby Foods, Food Supplements
- Crustaceans
- Meat (Other)
- Food Packaging
- Food Additives
- Fats and Oils
- Bivalve Molluscs
- Pet Food
- Milk and Milk Products
- Nuts and Nut products
- Honey and Royal Jelly
- Prepared Dishes
- Salt and Spice
- Feed Additives

ภาพรวมการแจ้งเตือนสินค้าแจ้งเตือนปลายทาง ในระบบ THRASFF ตั้งแต่ก่อตั้งระบบ (1 มกราคม 2555 ถึง 31 ธันวาคม 2568)

ภาพที่ 12 การแจ้งเตือนสินค้าแจ้งเตือนปลายทาง (จำแนกตามประเทศแจ้งเตือนปลายทาง)

การแจ้งเตือนทั้งหมด 1,064 ครั้ง

หน่วย : ครั้ง



ประเทศที่มีการแจ้งเตือนสูงสุด 5 อันดับแรก

153



UNITED STATES OF AMERICA

91



MALAYSIA

79



GERMANY

76



KOREA, REPUBLIC OF

56



SINGAPORE

- UNITED STATES OF AMERICA
- MALAYSIA
- GERMANY
- KOREA, REPUBLIC OF
- SINGAPORE
- DENMARK
- NETHERLANDS
- JAPAN
- ITALY
- CHINA
- UNITED KINGDOM
- NORWAY
- FINLAND
- TAIWAN
- FRANCE
- HONG KONG
- SWEDEN
- CYPRUS
- SWITZERLAND
- POLAND
- BELGIUM
- IRELAND
- AUSTRALIA
- SAUDI ARABIA
- AUSTRIA
- PORTUGAL
- LITHUANIA
- HUNGARY
- GREECE
- CZECH REPUBLIC
- SWAZILAND
- SPAIN
- SLOVENIA
- WESTERN SAHARA
- ICELAND
- CROATIA
- COUNTRY NOT MENTIONED
- LUXEMBOURG
- AFGHANISTAN
- ROMANIA
- MALTA
- BELARUS
- LATVIA

ผลการดำเนินการ THRASFF ปี 2568

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการแจ้งเตือนในระบบ THRASFF
ปี พ.ศ.2568

ประเภทอันตราย
อันดับ 1

Pesticide Residues



ประเภทอันตราย
อันดับ 2

Illegal import



ประเภทอันตราย
อันดับ 3

Residues of
Veterinary
Medicinal Products



เมื่อวิเคราะห์ข้อมูลในระบบ THRASFF จากทุกขอบเขตการแจ้งเตือนในปี พ.ศ. 2568 พบว่า อันดับด้านความปลอดภัยอาหารที่ตรวจพบมากที่สุดในสินค้าเกษตรและอาหารสำหรับผู้บริโภคภายในประเทศไทย คือ การตกค้างของสารกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้ โดยส่วนใหญ่ตรวจพบในสินค้าในตลาดและสินค้าแจ้งเตือนปลายทาง ทั้งนี้ สารที่ตรวจพบมากที่สุดสามอันดับแรก ได้แก่ Dithiocarbamate, Chlorfenapyr และ Fipronil ตามลำดับ รองลงมา คือ อันดับที่ไม่สามารถระบุได้/อื่น ๆ ซึ่งพบมากในสินค้าแจ้งเตือนปลายทางจากสินค้าหลากหลายประเภท และการตกค้างของยาสัตว์ ส่วนใหญ่ตรวจพบในปลากระพงขาว นำเข้าจากประเทศมาเลเซีย

ข้อมูลดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่า ความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารมีความเชื่อมโยงตลอดห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่กระบวนการผลิต การนำเข้า การควบคุม ณ ด่านนำเข้า-ส่งออก ตลอดจนการส่งออกสู่ตลาดต่างประเทศ โดยประเด็นการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัยและมาตรการความปลอดภัยอาหาร ยังคงเป็นความท้าทายสำคัญของระบบกำกับดูแล

ดังนั้น ข้อมูลจากระบบ THRASFF จึงถือเป็นสัญญาณเชิงนโยบายที่สำคัญ ซึ่งสะท้อนถึงความจำเป็นในการยกระดับมาตรการควบคุมและเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารของประเทศในเชิงระบบ เพื่อเสริมสร้างความเชื่อมั่นต่อสินค้าเกษตรและอาหารไทย และรักษาขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาดสากลอย่างยั่งยืน

อย่างไรก็ตาม ข้อมูลที่นำมาวิเคราะห์ในรายงานฉบับนี้เป็นข้อมูลเบื้องต้นจากการแจ้งเตือนภายในรอบปี ซึ่งอาจยังมีข้อจำกัดด้านความครบถ้วนสมบูรณ์ของรายละเอียดในบางกรณี ทั้งนี้ หน่วยงานภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องจะพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการรวบรวม วิเคราะห์ และเชื่อมโยงข้อมูลอย่างต่อเนื่อง เพื่อยกระดับคุณภาพฐานข้อมูล ให้ความถูกต้อง ครบถ้วน และทันต่อสถานการณ์มากยิ่งขึ้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ ต่อการกำหนดมาตรการเฝ้าระวังและการบริหารจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารของประเทศอย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

การประชุมคณะทำงานระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ สำหรับประเทศไทย (THRASFF) ครั้งที่ 1/2568

มีนายสัตวชัย ตันตยาภรณ์ ที่ปรึกษา มกอช. เป็นประธาน และมีหน่วยงานเครือข่ายเข้าร่วม ได้แก่ กรมวิชาการเกษตร กรมประมง กรมปศุสัตว์ กรมการข้าว กรมควบคุมโรค กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข และ มกอช. โดยที่ประชุมได้ติดตามความคืบหน้าการดำเนินงานของระบบ THRASFF และการจัดทำ Protocol ภายใต้กรอบข้อบังคับด้านความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ของอาเซียน พร้อมทั้งพิจารณาแนวทางปรับปรุงระบบ ในปี 2569 เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและเชื่อมโยงกับระบบ ARASFF ให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น



การประชุมคณะอนุกรรมการกำกับดูแลระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหาร และอาหารสัตว์สำหรับประเทศไทย (THRASFF) ครั้งที่ 1/2568

มี ดร. พงศ์ไท ไทโยริน รองเลขาธิการ มกอช. เป็นประธาน และมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้าร่วม ได้แก่ กรมวิชาการเกษตร กรมประมง กรมปศุสัตว์ กรมการข้าว สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมศุลกากร สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย และ มกอช.

ที่ประชุมรับทราบผลการดำเนินงานของระบบ THRASFF และระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์อาเซียน (ARASFF) การจัดอบรมและสัมมนา การประชุมคณะทำงาน รวมถึงความคืบหน้าการจัดทำ Protocol ภายใต้ความตกลงว่าด้วยกรอบข้อบังคับด้านความปลอดภัยอาหารอาเซียน (AFSRFA) โดยอาเซียนมีแนวโน้มผลักดันให้การแจ้งเตือนในระบบ ARASFF เป็นภาคบังคับในอนาคตอันใกล้ นอกจากนี้ที่ประชุมได้พิจารณาแผนปฏิบัติงานเพื่อขับเคลื่อนระบบ THRASFF เพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องนำไปใช้ในการกำกับดูแลด้านความปลอดภัยอาหารของประเทศไทย และให้ความเห็นชอบต่อท่าทีฝ่ายไทยสำหรับการประชุมที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาและการใช้งานระบบ ARASFF และ National RASFF ของแต่ละประเทศ



การประชุมคณะผู้ประสานงานระบบ ARASFF ครั้งที่ 12 และ การประชุมคณะกรรมการขับเคลื่อนระบบ ARASFF ครั้งที่ 10

มกอช. ในฐานะหน่วยงานรับผิดชอบหลักระบบ ARASFF ได้เป็นเจ้าภาพจัดการประชุม คณะผู้ประสานงานระบบ ARASFF (ARASFF - NCPs) ครั้งที่ 12 และการประชุมคณะกรรมการ ขับเคลื่อนระบบ ARASFF (ARASFF - SCs) ครั้งที่ 10 ณ โรงแรมเดอะ เบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ กรุงเทพมหานคร และผ่านรูปแบบออนไลน์ โดยมี ดร. พงศ์ไท ไทโยธิน รองเลขาธิการ มกอช. ทำหน้าที่ประธานการประชุม และนางสาวรวินันท์ จำเริญม ผู้อำนวยการกองนโยบายมาตรฐาน สินค้าเกษตรและอาหาร เป็นหัวหน้าคณะผู้แทนไทย

ที่ประชุม (1) รับทราบสถานการณ์การแจ้งเตือนผ่านระบบ ARASFF ตั้งแต่เริ่มก่อตั้ง ในปี 2551 จนถึงปี 2567 มีการแจ้งเตือนรวม 651 ครั้ง และมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง สินค้าที่ตรวจพบความเสี่ยงมากที่สุด ได้แก่ กลุ่มผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์ ซึ่งพบอันตราย จากสารกำจัดศัตรูพืชตกค้างเป็นหลัก (2) เห็นชอบในหลักการต่อข้อเสนอของ ไทย ในการพัฒนาและปรับปรุงระบบ ARASFF อาทิ การเพิ่มฟังก์ชันติดตามผลและตอนการแจ้งเตือน เพื่อให้สอดคล้องกับการใช้งานจริง และเปิดโอกาสให้ประเทศสมาชิกสามารถโต้แย้งข้อมูล แจ้งเตือนบนพื้นฐานของหลักฐานสนับสนุนที่เหมาะสม

ทั้งนี้ ประเทศสมาชิกอาเซียนได้ชื่นชมบทบาทของ มกอช. ในฐานะผู้ก่อตั้งและดูแลระบบ ARASFF ที่มีการพัฒนาและปรับปรุงระบบอย่างต่อเนื่อง เพื่อตอบสนองความต้องการ ของผู้ใช้งาน เพิ่มความโปร่งใส และยกระดับระบบให้เป็นเครื่องมือสื่อสารความเสี่ยง ด้านความปลอดภัยอาหารระหว่างภาคส่วน ตลอดจนเป็นกลไกสำคัญในการคุ้มครอง ผู้บริโภคในภูมิภาคอาเซียน



04

วันที่ 10-12 มิถุนายน 2568

การประชุมเวที Vienna Food Safety Forum 2025

มกช. เข้าร่วมการประชุม Vienna Food Safety Forum 2025 ณ กรุงเวียนนา สาธารณรัฐออสเตรีย ภายใต้การเชิญขององค์การพัฒนาอุตสาหกรรมแห่งสหประชาชาติ (UNIDO) โดย นางสาววันันท์ จำเริญ ผู้อำนวยการกองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตร และอาหาร ทำหน้าที่เป็นผู้แทนอาเซียน นำเสนอความสำเร็จของระบบ ARASFF

การนำเสนอครั้งนี้สะท้อนบทบาทของอาเซียนด้านความปลอดภัยอาหารในระดับโลก และสะท้อนบทบาทผู้นำของไทยในฐานะผู้ก่อตั้งและดูแลระบบ ARASFF มาอย่างต่อเนื่องกว่า 15 ปี



05

วันที่ 29 สิงหาคม 2568

โครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ของประเทศไทย (THRASFF)

มกช. ในฐานะหน่วยงานรับผิดชอบหลักระบบ THRASFF ได้เป็นเจ้าภาพจัดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการฯ ณ โรงแรมรามาคาร์ดินัล กรุงเทพฯ โดยมีผู้เข้าร่วมจาก กรมวิชาการเกษตร กรมปศุสัตว์ กรมประมง กรมการข้าว สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข กรมควบคุมโรค และ มกช.

การสัมมนานี้ ผู้เข้าร่วมได้มีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะในการใช้งานระบบ THRASFF เพื่อนำไปใช้ประกอบการปรับปรุงและพัฒนากระบวนการให้มีความทันสมัย สะดวกรวดเร็ว มีความถูกต้องของข้อมูล เสริมการบูรณาการระหว่างหน่วยงาน และสามารถเชื่อมโยงกับระบบ ARASFF ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตามแผนการพัฒนาระบบในปีงบประมาณ 2569



แผนปฏิบัติงาน

แผนปฏิบัติงานเพื่อขับเคลื่อนระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหาร และอาหารสัตว์สำหรับประเทศไทย พ.ศ. 2566-2570

ด้านการนำข้อมูลระบบ THRASFF

2566

ระยะเริ่มต้น

มีการแจ้งเตือนในระบบ THRASFF อย่างน้อย
ในส่วนของฟังก์ชันสินค้านำเข้าและสินค้าแจ้งเตือน
ปลายทาง

2567-2570

ระยะกลาง

1. มีการแจ้งเตือนในระบบ THRASFF อย่างน้อย
ในส่วนของฟังก์ชันสินค้านำเข้า ฟังก์ชันสินค้า
ในตลาด และ ฟังก์ชันสินค้าแจ้งเตือนปลายทาง
ตาม 30 กลุ่มประเภทสินค้า หากพบสินค้าที่ไม่เป็นไป
ตามกฎระเบียบ หรือมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับ
ความปลอดภัยอาหาร หรือ อาหารสัตว์

2. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องนำข้อมูลรายการแจ้งเตือน
มาใช้ประกอบการจัดทำมาตรการคุ้มครอง หรือ
นโยบายด้านความปลอดภัยอาหาร

2570 เป็นต้นไป

ระยะยาว

1. มีการแจ้งเตือนในระบบ THRASFF ในทุกฟังก์ชัน
หากพบสินค้าที่ไม่เป็นไปตามกฎระเบียบ หรือ
มาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร หรือ
อาหารสัตว์ และ ภาาออกชนหรือภาคประชาสังคม
มีการนำข้อมูลการแจ้งเตือนไปใช้ประโยชน์ในส่วนที่
เกี่ยวข้อง

2. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องนำข้อมูลรายการแจ้งเตือน
มาใช้ประกอบการจัดทำมาตรการคุ้มครอง หรือ
นโยบายด้านความปลอดภัยอาหาร

3. มีการเผยแพร่ข้อมูลรายการแจ้งเตือนในส่วนที่
สามารถเผยแพร่สู่สาธารณะได้

ด้านการดูแลระบบ THRASFF

1. พัฒนาเชื่อมโยงระหว่าง THRASFF กับ ARASFF
2. ปรับแก้รายชื่อผู้นำเข้าในระบบให้ถูกต้อง
3. ปรับปรุงคู่มือการใช้งานระบบ THRASFF
ให้สอดคล้องกับระบบในปัจจุบัน

1. ศึกษาความเป็นไปได้ในการเชื่อมโยงระบบ THRASFF
เข้ากับระบบแจ้งเตือนของกระทรวงสาธารณสุข
2. พัฒนาระบบ THRASFF ให้สามารถส่งออก
ข้อมูลเชิงสถิติ (Export) โดยเฉพาะข้อมูลสถิติ
รายการแจ้งเตือนสินค้าประเภทต่าง ๆ
3. ปรับปรุงคู่มือการใช้งานระบบ THRASFF ให้สอดคล้อง
กับระบบในปัจจุบัน
4. พัฒนาระบบ THRASFF ด้านความปลอดภัย
การเข้าถึงข้อมูลในระบบ
5. ปรับแก้รูปแบบการสร้างรายการแจ้งเตือนในระบบ
THRASFF ให้สะดวกมากยิ่งขึ้น และรองรับภาษาไทย
6. ติดตามการพัฒนาระบบ ARASFF เพื่อวางแผน
การปรับปรุงระบบ THRASFF ให้มีความสอดคล้องกัน
7. เปิดเผยข้อมูลในระบบ THRASFF บางส่วนสู่สาธารณะ
ในขอบเขตสินค้านำเข้าและสินค้าในตลาดและปรับปรุง
ขอบเขตสินค้าแจ้งเตือนปลายทาง
8. บันทึกข้อมูลในส่วนของการจัดการกับสินค้า
(Measure Taken) ที่ใช้ในระบบ THRASFF ในรูปแบบ
Drop down list
9. เพิ่มฟังก์ชัน Follow up สำหรับบันทึกข้อมูล
ในระบบ THRASFF เมื่อมีการดำเนินการมาตรการ
ในลำดับต่อไป

1. พัฒนาการเชื่อมโยงระบบแจ้งเตือน THRASFF
เข้ากับระบบแจ้งเตือนของกระทรวงสาธารณสุข
2. พัฒนาระบบให้บุคคลทั่วไปสามารถเข้าถึงข้อมูล
การแจ้งเตือนในระบบ THRASFF เช่น ประเภทสินค้า
ปัญหาความไม่ปลอดภัย หรือประเทศผู้ผลิตสินค้า
3. ปรับปรุงคู่มือการใช้งานระบบ THRASFF
ให้สอดคล้องกับระบบในปัจจุบัน และมีการปรับปรุง
ระบบอย่างต่อเนื่อง

ผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงานตามแผนปฏิบัติงานเพื่อขับเคลื่อนระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์สำหรับประเทศไทย พ.ศ. 2566-2570

ด้านการนำเข้าข้อมูลระบบ THRASFF

ระยะกลาง
2567-2570

1.หน่วยงานมีการแจ้งเตือนในระบบ 3 ขอบข่าย
สินค้านำเข้า สินค้าในตลาด สินค้าแจ้งเตือน
ปลายทาง

39
รายการ

77
รายการ

294
รายการ

หน่วยงานที่นำเข้าข้อมูล

มกอช. กรมประมง กรมวิชาการเกษตร

2.กรมประมงยกระดับมาตรการการตรวจ
ปลากะพงขาวแช่เย็นจากมาเลเซีย

โดยออกประกาศกรมประมง เรื่อง การยกระดับ
มาตรการด้านสุขอนามัยการนำเข้าสินค้าปลากะพง
จากมาเลเซีย พ.ศ. 2568 เนื่องจาก ตรวจพบยาปฏิชีวนะ
กลุ่ม Fluoroquinolone & Quinolone ในปลากะพงขาว
แช่เย็นจากมาเลเซีย (ตามกฎหมายไทยห้ามพบ)



ด้านการดูแลระบบ THRASFF

ระยะกลาง
2567-2570

1.มกอช. อยู่ระหว่างดำเนินการ ปรับปรุงระบบ
THRASFF ปี 2569 เพื่อให้เป็นไปตามแผน
ปฏิบัติงานฯ

2.ที่ประชุมคณะกรรมการบริหารและจัดหาระบบ
คอมพิวเตอร์ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ครั้งที่ 7/2568 เมื่อวันที่ 27 พฤศจิกายน 2568
ได้เห็นชอบในหลักการต่อคำขอของงบประมาณ
เพื่อปรับปรุงระบบ ARASFF ในปี 2570 วงเงิน
งบประมาณ 2 ล้านบาทเรียบร้อยแล้ว

3.มกอช. ได้ปรับปรุงระบบ ARASFF ให้สามารถ
เปิดเผยข้อมูลบางส่วนสู่สาธารณะในขอบเขต
สินค้านำเข้า สินค้าในตลาด และสินค้าแจ้งเตือน
ปลายทางแล้ว

ข่าวสารความปลอดภัยอาหารน่ารู้



สารป้องกันกำจัดแมลงและไรที่ควรเฝ้าระวัง

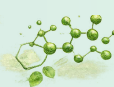
รายงานประจำปี 2567 ของระบบ THRASFF ระบุว่า “สารป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผักและผลไม้สด” ยังคงเป็นปัญหาความปลอดภัยอาหารอันดับหนึ่งของประเทศไทย ทั้งสินค้าที่จำหน่ายภายในประเทศและสินค้าส่งออก จากการสุ่มตรวจผักและผลไม้สดจากตลาด จำนวน 96 ตัวอย่าง พบสารตกค้างเกินค่ามาตรฐานรวม 338 รายการ โดยสารที่ตรวจพบมากที่สุดคือ Chlorfenapyr จำนวน 32 รายการ พบในผักหลายชนิด เช่น ต้นหอม กระเทียม และถั่วฝักยาว

Chlorfenapyr คืออะไร และอันตรายอย่างไร?

Chlorfenapyr เป็นสารกำจัดแมลงและไรในกลุ่ม Pyrroles ออกฤทธิ์รบกวนการทำงานของไมโทคอนเดรีย ซึ่งเป็นแหล่งสร้างพลังงานของเซลล์ ทำให้แมลงขาดพลังงานและตายในที่สุด

แม้ว่าสารชนิดนี้จะมีประสิทธิภาพในการกำจัดศัตรูพืช แต่ก็เป็นพิษต่อมนุษย์ ผึ้ง นก และสัตว์น้ำ เช่นกัน ปัจจุบันมีรายงานการเสียชีวิตจากการได้รับสาร Chlorfenapyr หลายกรณีในต่างประเทศ เช่น ในประเทศปากีสถาน มีรายงานผู้เสียชีวิต 31 รายจากการรับประทานขนม laddu ที่ปนเปื้อนสารชนิดนี้ ซึ่งภายหลังพบว่า เป็นกรณีวางยาพิษ ขณะที่ในประเทศจีน มีรายงานผู้เสียชีวิตอย่างน้อย 2 รายจากการรับประทานสารดังกล่าว เมื่อฆ่าตัวตาย แม้ในปริมาณเพียง 3-4 กรัม

ทางการแพทย์ประเมินว่า อัตราการเสียชีวิตจากการบริโภค Chlorfenapyr โดยตั้งใจ อาจสูงถึงร้อยละ 80 เนื่องจากปัจจุบันยังไม่มีสารต้านพิษเฉพาะ และยังไม่มีวิธีรักษาที่ตรงจุด



มาตรการในต่างประเทศ

หลายประเทศและกลุ่มประเทศที่พัฒนาแล้วมีมาตรการควบคุมการใช้ Chlorfenapyr อย่างเข้มงวด เช่น สหรัฐอเมริกา โดยหน่วยงาน Environmental Protection Agency (EPA) เห็นว่าสารชนิดนี้สามารถตกค้างในสิ่งแวดล้อมได้เป็นเวลานาน จึงจำกัดการใช้งานเฉพาะในไม้ดอกไม้ประดับที่ปลูกในโรงเรือน ฝ้าย และพืชอาหารบางชนิดเท่านั้น เช่นเดียวกับสหภาพยุโรปที่อนุญาตให้ใช้ Chlorfenapyr เฉพาะกับไม้ดอกไม้ประดับ

ประเทศไทยควรทำอย่างไร?

แนวโน้มการใช้ Chlorfenapyr ที่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วในประเทศไทย ควรได้รับการเฝ้าระวังจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอย่างใกล้ชิด เพื่อป้องกันผลกระทบด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อมที่อาจเกิดขึ้นในอนาคต

นอกจากนี้ ควรมีการทบทวนแนวทางการอนุญาตให้ใช้สารชนิดนี้ในการผลิตทางการเกษตร โดยอาศัยข้อมูลทางวิชาการจากหลายแหล่ง ทั้งด้านพิษวิทยา ความปลอดภัยอาหาร ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และมาตรการของต่างประเทศ เพื่อให้การบริหารจัดการความเสี่ยงมีความรอบด้านมากขึ้น รวมถึงเฝ้าระวังสารตกค้างในอาหารอย่างต่อเนื่อง และทบทวนมาตรการกำกับดูแลให้สอดคล้องกับข้อมูลทางวิชาการและแนวโน้มสากล ซึ่งจะมีส่วนสำคัญในการยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยอาหารของประเทศในระยะยาว



ข่าวสารความปลอดภัยอาหารน่ารู้



สารตะกั่ว



ระวังอันตรายจากสารตะกั่วที่ซึมออกจากภาชนะหุงต้ม

ที่มา : มกอช. | ประเภท/หน่วยงาน : Global | หมวดหมู่ : ข้อกำหนดสารตกค้าง กำจัดศัตรูพืช ยาสัตว์ และปฏิชีวนะ
กลุ่มสินค้าที่ได้รับผลกระทบ : บรรจุภัณฑ์ วัสดุสัมผัสอาหาร และเครื่องใช้ในการผลิต | ชื่อ/ วันที่ : อันริกา 19/09/68



เมื่อวันที่ 13 สิงหาคม 2568 สำนักงานอาหารและยาสหรัฐอเมริกา (Food and Drug Administration: FDA) ได้ออกคำเตือนเกี่ยวกับอันตรายจากการซึมของตะกั่วจากภาชนะหุงต้มเข้าสู่อาหาร คำเตือนเกิดขึ้นหลังจาก FDA ได้ทดสอบพบว่า ภาชนะหุงต้มหลายชนิดที่นำเข้าจากประเทศอินเดียทำจากโลหะผสม Hindalium/Hindolium หรือ Indalium/Indolium ซึ่งมีส่วนประกอบของอะลูมิเนียม ทองเหลืองและโลหะอีกหลายชนิด และตะกั่ว ภาชนะดังกล่าวมีแนวโน้มที่จะซึมลงในอาหารที่กำลังปรุงหรือที่เก็บไว้ในภาชนะเหล่านั้น ทำให้อาหารที่ได้ไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ต่อมาเมื่อวันที่ 12 กันยายน 2568 FDA ได้จัดทำรายการภาชนะหุงต้มที่มีปัญหาดังกล่าว เพื่อประกาศให้ผู้บริโภคทราบ พร้อมแนะนำให้ผู้บริโภคเลิกใช้ภาชนะเหล่านั้น โดยให้นำไปทิ้ง และห้ามบริจาคต่อเนื่องจากนี้ FDA ยังเตือนว่า ผู้ค้าปลีกและผู้ค้าส่งจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบ หากตรวจพบภาชนะหุงต้มที่จำหน่ายไม่ปลอดภัย และไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบของ FDA

กลุ่มเสี่ยงอันตรายสูง • เด็กเล็ก • สตรีที่อยู่ในวัยที่มีบุตรได้ • สตรีที่อยู่ในระยะให้นมบุตร

สารตะกั่วคืออะไรและอันตรายอย่างไร?

ในบรรดาโลหะหนักที่เป็นพิษต่อมนุษย์ ตะกั่วจัดว่ามีพิษร้ายแรงอยู่ในลำดับต้น ๆ ไม่แพ้ปรอทและสารหนู โดยองค์การอนามัยโลกเคยกำหนดระดับการรับตะกั่วที่ยอมรับได้ในผู้ใหญ่ที่ปริมาณไม่เกิน 0.05 มก./น้ำหนักตัว/สัปดาห์ แต่ปัจจุบันได้ยกเลิกแล้ว เนื่องจากพบว่าแม้ได้รับในปริมาณต่ำก็ยังเป็นอันตราย

- ในเด็กทารก ตะกั่วจะส่งผลให้เกิดความเสียหายต่อสมองอย่างถาวร IQ ต่ำลง ขาดสมาธิ และมีพฤติกรรมก้าวร้าว
- ในผู้ใหญ่ อาจทำให้เกิดการสูญเสียความจำ อารมณ์แปรปรวน มือและเท้าชา และถ้าได้รับพิษจากตะกั่วติดต่อกันเป็นเวลานาน อาจทำให้เกิดโรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ และไตวาย และถ้าได้รับในปริมาณมากอาจทำให้เสียชีวิตได้
- ในสตรีมีครรภ์ สามารถทำให้เกิดอันตรายทั้งต่อมารดาและการกในครรภ์ โดยทำให้เกิดการแท้ง การคลอดก่อนกำหนด และการกไม่พัฒนาในครรภ์มารดา



แหล่งปนเปื้อนตะกั่วในอาหารที่พบบ่อย

1. ดินปนเปื้อน จากเหมืองแร่ อุตสาหกรรม หรือสารกำจัดศัตรูพืช
2. น้ำและท่อประปาเก่า ที่มีส่วนผสมตะกั่ว
3. เครื่องจักรแปรรูปอาหาร ที่ใช้โลหะผสมที่มีตะกั่วเป็นส่วนประกอบ
4. บรรจุภัณฑ์และภาชนะเคลือบ รวมถึงสีที่มีตะกั่ว
5. เครื่องเทศบางชนิด เช่น อบเชย ขมิ้น
6. ภาชนะหุงต้มอะลูมิเนียมผสม ที่อาจปล่อยตะกั่วเมื่อโดนความร้อน



จะเห็นได้ว่า พิษภัยจากสารตะกั่วไม่ใช่เรื่องไกลตัวแต่อย่างใด แม้แต่อุปกรณ์เครื่องใช้ประจำวัน เช่น เครื่องครัว ภาชนะบรรจุอาหาร รวมถึงน้ำกินน้ำใช้ก็อาจปนเปื้อนสารตะกั่วและเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้ เรื่องนี้จึงควรได้รับความสนใจมากขึ้นจากทุกภาคส่วน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ภาครัฐควรมีการตรวจติดตามอย่างสม่ำเสมอว่าอุปกรณ์เครื่องใช้ที่จำเป็นในชีวิตประจำวันของประชาชนมีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนสารตะกั่วหรือไม่ และควรระวังป้องกันหรือจัดการความเสี่ยงเหล่านี้อย่างไร

ข่าวสารความปลอดภัยอาหารน่ารู้



ไมโครพลาสติก

ผลกระทบต่อสุขภาพ ความกังวลของสหภาพยุโรป

ในอดีตปัญหาทางด้านความปลอดภัยอาหารที่ประชากรของสหภาพยุโรปมีความกังวลเป็นอันดับต้น ๆ คืออันตรายจากสารป้องกันกำจัดศัตรูพืช (pesticides) และวัตถุเจือปนอาหาร (food additives)

แต่ในปัจจุบันสถานการณ์ได้เปลี่ยนไปแล้ว อันตรายจากไมโครพลาสติกได้กลายมาเป็นความกังวลอันดับแรกของประชากรของสหภาพยุโรปไปเรียบร้อยแล้ว ปรากฏการณ์ดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่า ประชาชนทั่วไปมีความตระหนักรู้เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ว่าพิษภัยจากสิ่งปนเปื้อนในสิ่งแวดล้อมสามารถเข้าสู่ห่วงโซ่อาหารได้ โดยผ่านทางตัวบรรจุกักเก็บของอาหาร ผ่านทางน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร และผ่านทางแหล่งทรัพยากรทางทะเลชนิดต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นพืชหรือสัตว์

ไมโครพลาสติกคืออะไร?

ไมโครพลาสติก คือ อนุภาคพลาสติกที่มีขนาดเล็กกว่า 5 มม. ซึ่งอาจมีขนาดรูปร่าง องค์ประกอบทางเคมี และความเป็นพิษที่แตกต่างกันไป ส่วนใหญ่เกิดจากบรรจุกักเก็บพลาสติกชนิดต่าง ๆ กระบวนการผลิตทางอุตสาหกรรมหรือการย่อยสลายของพลาสติกในสภาพแวดล้อม นอกจากนี้ ยังมีนาโนพลาสติกซึ่งมีขนาดอนุภาคเล็กยิ่งกว่าไมโครพลาสติก จึงนับเป็นความท้าทายรูปแบบใหม่ เพราะด้วยขนาดของมัน นาโนพลาสติกสามารถข้ามผ่านเยื่อหุ้มของสิ่งที่มีชีวิตเข้าไปได้

จากการศึกษาของหน่วยงานความปลอดภัยอาหารของสหภาพยุโรปพบว่า บรรจุกักเก็บสัมผัสอาหารที่ทำจากพลาสติกและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ที่สัมผัสกับอาหารล้วนสามารถปลดปล่อยไมโครพลาสติกออกมาได้ในสภาพการใช้งานปกติ และจะปลดปล่อยมากขึ้นเป็นทวีคูณเมื่อถูกความร้อน



ไมโครพลาสติกก่อให้เกิดปัญหาสุขภาพดังต่อไปนี้

1. สะสมในอวัยวะสำคัญ พบในสมอง ปอด ตับ และระบบสืบพันธุ์ อาจรบกวนการทำงานของเซลล์และกระตุ้นภูมิคุ้มกัน
2. กระทบไมโครไบโอมลำไส้ ทำให้สมดุลแบคทีเรียเปลี่ยนแปลง เชื่อมโยงกับโรคซึมเศร้า มะเร็งลำไส้ และปัญหาภูมิคุ้มกัน
3. ก่อการอักเสบเรื้อรังระดับต่ำ (low-grade inflammation) เพิ่มความเสี่ยงโรคหัวใจ หลอดเลือด และเมตาบอลิกซินโดรม
4. นำสารเคมีอันตรายเข้าสู่ร่างกาย เช่น BPA และ phthalates ซึ่งรบกวนระบบต่อมไร้ท่อ และอาจเพิ่มความเสี่ยงมะเร็ง
5. เข้าสู่ร่างกายทางการหายใจ ปะปนมากับฝุ่น อาจทำให้เกิดการอักเสบของระบบทางเดินหายใจ

กลุ่มเสี่ยง

- เด็กเล็ก
- สตรีมีครรภ์
- ผู้มีภูมิคุ้มกันบกพร่อง

แหล่งเสี่ยงปนเปื้อนสูง

- อาหารทะเล
- บรรจุกักเก็บพลาสติก
- อากาศในเมือง



ในประเทศไทย มีการใช้บรรจุกักเก็บอาหารและวัสดุสัมผัสอาหารที่ทำจากพลาสติกค่อนข้างแพร่หลาย แต่มีการเผยแพร่ความรู้ความเข้าใจทางด้านที่มา ความเสี่ยง และอันตรายหรือผลกระทบต่อสุขภาพจากไมโครพลาสติกค่อนข้างน้อย ทั้ง ๆ ที่เป็นเรื่องใกล้ตัวและสามารถป้องกันได้ การรณรงค์ให้ลดหรือเลิกการใช้ถุงพลาสติก มักจะเน้นไปที่ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ซึ่งปฏิเสธไม่ได้ว่าเป็นเรื่องใหญ่ แต่ก็ควรสร้างความตระหนักรู้ให้แก่ประชาชนถึงพิษภัยที่เกิดจากพลาสติกซึ่งก็เป็นเรื่องใหญ่ไม่แพ้กัน

ข่าวสารความปลอดภัยอาหารน่ารู้

อาหารหมัก

ประโยชน์และข้อควรระวังในการบริโภค

การหมักอาหารเป็นหนึ่งในวิธีการถนอมอาหารที่เก่าแก่ที่สุดและใช้กันอย่างแพร่หลายทั่วโลก ตั้งแต่อดีตมาจนถึงปัจจุบัน โดยเฉพาะในเขตร้อนหรือกึ่งร้อน ซึ่งอาหารเน่าเสียเร็วจะพบว่า มีวิธีการหมักเพื่ถนอมอาหารหลากหลายกว่าเขตหนาว การหมักนอกจากจะช่วยยืดอายุการเก็บรักษาแล้ว ยังมีประโยชน์อื่น ๆ อีกมากมาย เช่น เปลี่ยนแปลงสภาพของอาหาร ยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ก่อโรค เพิ่มคุณสมบัติทางประสาทสัมผัส กลิ่น สีสัน ช่วยให้อาหารย่อยง่ายขึ้น ตลอดจนเป็นแหล่งของจุลินทรีย์ที่มีคุณสมบัติทางชีวภาพที่สำคัญ ที่เรารู้จักกันในนามของโพรไบโอติกส์

อาหารหมักกับอาหารดอง ต่างกันอย่างไร?

หลายคนมักเรียกอาหารที่มีมีรสเปรี้ยวหรือเค็มรวมกันว่า “อาหารหมักดอง” ซึ่งในทางวิชาการอาหารทั้งสองชนิดมีความแตกต่างกันชัดเจน

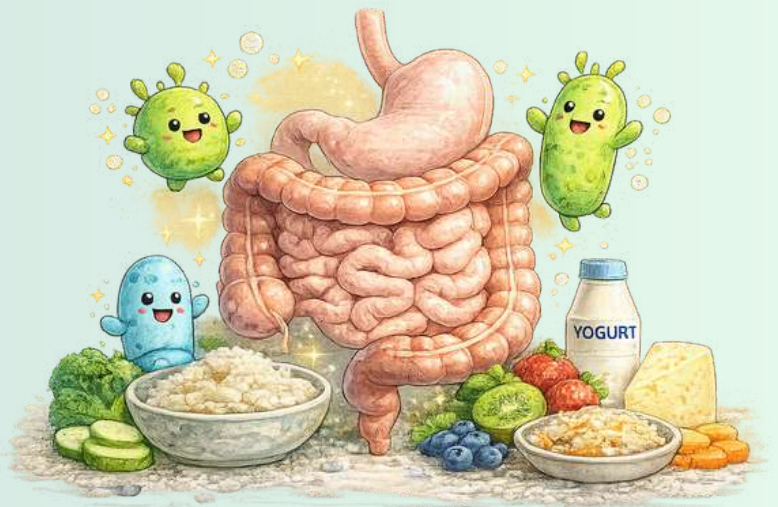
- การหมัก (Fermentation) เป็นกระบวนการที่อาศัยจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ ช่วยเปลี่ยนแปลงสภาพอาหาร ตัวอย่างอาหารหมักที่คุ้นเคย เช่น ข้าวหมาก แหนม น้ำปลา ปลาร้า กะปิ เต้าเจี้ยว ซิ่ว โยเกิร์ต และเนยแข็ง
- การดอง (Pickling) เป็นการถนอมอาหารโดยใช้ความเข้มข้นของเกลือ น้ำส้มสายชู หรือน้ำตาล เพื่อยับยั้งจุลินทรีย์ โดยไม่พึ่งกระบวนการหมักตามธรรมชาติ ตัวอย่างอาหารดอง เช่น แดงกวาดอง มะม่วงดอง กระเทียมดอง หรือปูดอง

อย่างไรก็ตาม บางชื่ออาจทำให้เข้าใจผิด เช่น “ผักกาดดอง” ที่แท้จริงแล้วเป็นอาหารหมักจากแบคทีเรียที่ผลิตกรดแลคติก

ประโยชน์ของอาหารหมัก

1. ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร
2. เพิ่มกลิ่น สีสัน และรสชาติให้น่าสนใจ
3. ทำให้อาหารย่อยง่ายขึ้น
4. เป็นแหล่งของ “โพรไบโอติกส์” หรือจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ต่อระบบทางเดินอาหาร

ในปัจจุบัน วงการแพทย์ให้ความสนใจอย่างมากต่อจุลินทรีย์ในลำไส้ หรือ “ไมโครไบโอม” ซึ่งมีบทบาทสำคัญต่อระบบย่อยอาหาร ภูมิคุ้มกัน สุขภาพจิต และการขับถ่าย อาหารหมักจึงกลายเป็นส่วนหนึ่งของแนวทางการดูแลสุขภาพสมัยใหม่



กระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน vs การผลิตแบบดั้งเดิม

การผลิตอาหารหมักในระดับอุตสาหกรรมจะมีการควบคุมคุณภาพอย่างเข้มงวด ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การควบคุมสภาพแวดล้อม การใช้หัวเชื้อที่เหมาะสม ไปจนถึงขั้นตอนการบรรจุและเก็บรักษา ทำให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยและได้มาตรฐานสม่ำเสมอ

ในทางกลับกัน การผลิตระดับครัวเรือนหรือชุมชนที่ใช้การหมักตามธรรมชาติ อาจควบคุมความสะอาดและปัจจัยแวดล้อมได้ไม่ดีพอ ซึ่งอาจเพิ่มความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อก่อโรค



ข่าวสารความปลอดภัยอาหารน่ารู้ อาหารหมัก



ประโยชน์และข้อควรระวังในการบริโภค

ความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น

แม้อาหารหมักจะมีประโยชน์มาก แต่หากกระบวนการผลิตขาดสุขอนามัยที่เหมาะสม อาจเกิดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรคหรือสารพิษได้ มีรายงานการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษจากอาหารหมักในหลายประเทศ โดยสาเหตุสำคัญมักมาจาก

- วัตถุดิบคุณภาพต่ำ
- น้ำที่ไม่สะอาด
- การควบคุมกระบวนการหมักไม่เหมาะสม
- การเก็บรักษาที่ไม่ได้มาตรฐาน

บางกรณี มีผู้ป่วยจำนวนมากจากการบริโภคผลิตภัณฑ์ที่ปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียหรือสารพิษที่เกิดระหว่างการหมัก



ข้อแนะนำสำหรับผู้บริโภค

เพื่อความปลอดภัย ควรเลือกซื้ออาหารหมักจากแหล่งผลิตที่น่าเชื่อถือ มีฉลากชัดเจนและได้มาตรฐานความปลอดภัย หลีกเลี่ยงผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะผิดปกติ เช่น กลิ่น สี หรือภาชนะบรรจุเสียหาย

อาหารหมักมีคุณค่าอย่างยิ่งต่อสุขภาพเมื่อผลิตอย่างถูกวิธี แต่หากขาดความใส่ใจในสุขอนามัย ก็อาจกลายเป็นความเสี่ยงได้เช่นกัน



การหมักมีประโยชน์ทั้งในด้านการถนอมและปรับเปลี่ยนสภาพอาหารให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น อีกทั้งยังเป็นแหล่งเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย แต่หากผู้ผลิตไม่ใส่ใจในการควบคุมรักษาสุขอนามัยในทุกขั้นตอนการผลิต ก็อาจนำไปสู่ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้

ในส่วนของผู้บริโภคเองก็ต้องระมัดระวัง โดยเลือกหาเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่มีที่มาที่ไปชัดเจน มีผู้ผลิตที่เชื่อถือได้ทั้งในด้านคุณภาพและด้านมาตรฐานความปลอดภัย



www.thrasff.net



E-book

**ที่ปรึกษาการจัดทำรายงานประจำปี
ระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ของประเทศไทย 2568**

ดร. สัณชัย
นางสาวรวีนันท์
นางสาวรุจิรา

ต้นตยาภรณ์
จำเฉลิม
จันทร์อร่าม

ผู้จัดทำ

นางสาวปฐมาภรณ์
นางสาวรสรินทร์
นางสาวพิศุทธิ์กาญจน์
นางสาวกัณฑ์กมล
นางสาวเพชรารกร

อุสาหะ
นพเลิศพิทักษ์
แสงวิสุทธิ์
บุรณะสุวรรณ
ยอดสุวรรณ

ผู้ประสานงาน

นางสาวรักษณาสี
นางสาวเพชรารกร

คำนวรพร
ยอดสุวรรณ

THAILAND
RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED



กลุ่มนโยบายระหว่างประเทศที่ 2 กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร

☎ 02 561 2277 ต่อ 1330

✉ aseanchina.acfs@gmail.com | interpolicy2@acfs.go.th