

ข้าวหอมมะลิไทยปลอดภัย 100%

ตัวเลขคาดการณ์การส่งออกข้าวของไทยในปี 2555 ของศูนย์วิจัยเพื่ออุตสาหกรรมอาหารของสถาบันอาหาร ระบุว่าข้าวไทยยังมีความต้องการจากทั่วโลก เพราะมีจุดเด่นในด้านรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ ไม่มีชาติใดผลิตได้เหมือนข้าว เป็นสินค้าเกษตรที่ได้รับการส่งเสริมจากภาครัฐไม่ว่าจะเป็นเรื่องเทคโนโลยีการเพาะปลูก และการกำหนดมาตรฐานสินค้าเพื่อรับรองคุณภาพ มาตรฐาน และความปลอดภัย ต้องยอมรับว่า แปลงนาปลูกข้าวบางส่วนของไทย มีการใช้สารเคมีเพื่อป้องกันโรคในข้าว รวมทั้งกำจัดแมลงและกำจัดศัตรูพืชของข้าว

ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ. 4400-2552) เรื่องการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับข้าวหอมมะลียอมให้ใช้สารเคมีอันตรายในการปลูกข้าวหอมมะลิได้เฉพาะชนิดที่ได้ขึ้นทะเบียนวัตถุอันตรายทางการเกษตรที่อนุญาตให้ใช้เท่านั้น

และกำหนดให้ผลผลิตข้าวหอมมะลิที่ได้ ต้องปราศจากสารเคมีอันตรายและสารกำจัดศัตรูข้าวที่ใช้ ฉะนั้น การส่งเสริมให้เกษตรกรมีความรู้และความเข้าใจการใช้สารเคมีอันตรายและสารกำจัดศัตรูของข้าวในแปลงนาอย่างถูกวิธี ถูกต้องและปลอดภัย จึงเป็นเรื่องสำคัญที่จะละเลยมิได้

มิฉะนั้น สินค้าที่เราภูมิใจนักหนาอาจสร้างความหนักใจให้เราได้ในระยะยาว

เพื่อเป็นการประกันดีคุณภาพข้าวหอมมะลิไทยว่ามีความปลอดภัย สถาบันอาหารได้ทำการสุ่มตัวอย่างข้าวหอมมะลิ 105 ที่เพาะปลูกในพื้นที่จังหวัดพิจิตร จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 แหล่งเพาะปลูก เพื่อนำมาวิเคราะห์หาฆ่าแมลงกลุ่มออร์กาโนคลอรีนตกค้างจำนวน 10 ชนิด และกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟตตกค้างจำนวน 32 ชนิด ได้ผลเป็นที่น่ายินดีเมื่อทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างเลย

อาจเป็นเพราะเกษตรกรคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นสำคัญ และหน่วยงานต่างๆ ให้ความรู้ ความเข้าใจการใช้สารเคมีอันตรายในแปลงนาอย่างถูกต้องและปลอดภัย ทำให้วันนี้ ข้าวหอมมะลิไทยปลอดภัยและยังผงาดอยู่ได้อย่างภาคภูมิใจ

ผลวิเคราะห์ฆ่าแมลงในข้าวหอมมะลิ 105

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ผลวิเคราะห์ฆ่าแมลง (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)	
	กลุ่มออร์กาโนคลอรีน	กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต
ข้าวหอมมะลิ 105 จ. พิจิตร ตัวอย่าง 1	ไม่พบ	ไม่พบ

ข้าวหอมมะลิ 105 จ. พิจิตร ตัวอย่าง 2	ไม่พบ	ไม่พบ
ข้าวหอมมะลิ 105 จ. พิจิตร ตัวอย่าง 3	ไม่พบ	ไม่พบ
ข้าวหอมมะลิ 105 จ. พิจิตร ตัวอย่าง 4	ไม่พบ	ไม่พบ
ข้าวหอมมะลิ 105 จ. พิจิตร ตัวอย่าง 5	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 25 - 28 มิ.ย. 2555 วิธีวิเคราะห์ In-house method based on CDFA-MRS Method,
State of California, CA, USA, SOP (2002) (NFI T 9140)

ศูนย์วิจัยประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัว
อาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter