



ปัจจุบันจะพบปัญหาการร้องเรียนเกี่ยวกับอาหารทางด้านภายในภาพว่าพบสิ่งแปลกปลอม เช่น หนอน มอต เศษยาง ในอาหารประเภทต่าง ๆ ค่อนข้างบ่อย ดังที่ปรากฏเป็นข่าวตามสื่อต่าง ๆ ทั้ง หนังสือพิมพ์ วิทยุ โทรทัศน์ ซึ่งเป็นที่สนใจ เนื่องจากอาหารเป็นเรื่องใกล้ตัวและสร้างความแตกตื่นให้กับสังคมอยู่มากพอสมควร กรณีเช่นนี้ หน่วยงานรับผิดชอบ ไม่ว่าจะเป็นสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, สาธารณสุขจังหวัด ฯลฯ จะส่งตัวอย่างตรวจพิสูจน์ที่ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ นนทบุรี หรือศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ ที่รับผิดชอบพื้นที่ที่เกิดเหตุ และมักต้องการคำตอบอย่างเร่งด่วน เมื่อได้รับตัวอย่างมักจะเกิดคำถามเหมือน ๆ กันว่า แล้วเราจะตรวจสอบอย่างไรดี ? กลุ่มงานวิเคราะห์วิจัยทาง ภายในภาพ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร จึงขอเสนอแนวทางการปฏิบัติงานเพื่อให้ทราบ วิธีการในการรวมว่ามีการดำเนินการอย่างไร พอกจะสรุปเป็นแนวทาง หลักๆ ในการปฏิบัติงานได้ ซึ่งก่อนอื่นขอกล่าวถึงข้อสังเกตุของลักษณะ ตัวอย่างที่มาถึงห้องปฏิบัติการก่อนว่าในที่นี้จะแบ่งตัวอย่าง เป็น 2 ลักษณะ คือ

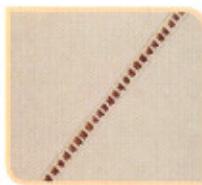


หนอนแมลง

สิ่งแปลกปลอมในอาหาร



ท่านพันธ์ พัชราภรณ์ ขันทอง เพชรอนก กอบเมียร์ติ ศาสตร์วินิฟ์ กานกวารณ ถุ้นสกุล
สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร



หนอน



แมลงหัว

- เป็นตัวอย่างขั้นเดียวที่เกิดปัญหาร้องเรียน ซึ่งแน่นอนว่าเรา จะต้องพบสิ่งแปลกปลอม หรือตัวปัญหาที่ทำให้เกิดการร้องเรียนอยู่ใน ตัวอย่าง และตัวอย่างอาจถูกเปิดมาก่อนแล้ว (เปิดฝาขวดชาเขียว เปิดฝากระป๋อง ฯลฯ) ซึ่งผู้ตรวจวิเคราะห์จะสังสัยว่าสิ่งแปลกปลอม อาจเข้าไปอยู่ในภาชนะบรรจุหลังจากผู้บริโภคเปิดภาชนะแล้วเก็บรักษา อาหารที่เหลือไม่ถูกต้องเอง จึงเกิดการปนเปื้อนภายหลัง เช่น การพับ หนอนมีร่องในปลากะป่อง เป็นต้น ประเด็นนี้อยู่นอกเหนือจากข้อเท็จจริงที่ห้องปฏิบัติการได้รับ จึงจะละให้ไว้เป็นความรับผิดชอบของผู้นำ สังตัวอย่าง

- เป็นตัวอย่างเป็นคนละชั้นกับที่เกิดปัญหา แต่เป็นอาหารชนิดเดียวกันยังไงเดียวกัน ผู้ผลิตคนเดียวกัน และอาจเป็นตัวอย่างที่มีรุ่นผลิตเดียวกันด้วย ซึ่งเมื่อตรวจสอบพบหรือไม่พบปัญหาที่ร้องเรียน



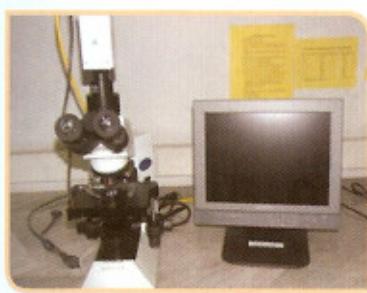
เครื่องมือและอุปกรณ์

โดยทั่วไปการตรวจทางกายภาพเป็นการตรวจโดยใช้ประสาทสัมผัส(sensory evaluation) คือใช้ตาดูจมูกดมกลิ่น มือสัมผัส แต่ก็ยังมีเครื่องมือและอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ nokken จากอุปกรณ์ทั่วไปที่ใช้ในห้องปฏิบัติการ (ฟลัต บีกเกอร์ ขวดแก้ว จานสีขาว ข้อมูลตัวอย่างที่ปิดกระปอง ฯลฯ) ได้แก่



- แหล่งกำเนิดแสงเพิ่มเติมจาก หลอดไฟส่องสว่าง ภายในห้องปฏิบัติการ : ใช้ส่องตรวจตัวอย่างและ/หรือ สิ่งแปรกปลอมที่อยู่ในตัวอย่าง ซึ่งจะสามารถทำให้เห็นวัตถุสังสัยได้ชัดเจนมากขึ้น โดยควรใช้ไฟที่ให้ “ แสงสีขาว ” (ที่มีข่ายตามร้านจำหน่ายอุปกรณ์ไฟฟ้าทั่ว ๆ ไป)
- แวนชายนาย ลักษณะแบบเดียวกับที่หมอดูใช้ดูดายมือ ใช้ตรวจขยาย “ เปื้องตัน ” ซึ่งถึงแม้จะมีกำชัยยาด้ำทำให้ไม่เห็นรายละเอียดมากเท่าที่ดูภายใต้กล้องจุลทรรศน์ แต่แวนชายนามีราคาถูกกว่ามาก สามารถหาซื้อมาใช้ได้ง่าย
- กล้องชุมสเตอริโอะ (zoom stereo microscope) กำลังขยายสูงสุดประมาณ 70 เท่า ใช้ตรวจเมื่อวัตถุสังสัยมีขนาดเล็ก เครื่องมือชนิดนี้มีประโยชน์มาก เพราะสามารถตรวจวัตถุสังสัยที่ทึบแสง เช่น การตรวจสอบเส้นใยสีดำบนสิ่งแปรกปลอมโดยตรง (ไม่ต้องตัดเป็นชิ้นบางๆ) ตรวจลักษณะหนอนในอาหาร เป็นต้น กล้องจุลทรรศน์ชนิดนี้มีหลายแบบให้เลือกใช้ ราคาแตกต่างกันไปตามคุณภาพ
- กล้องคอมปาวน์ (compound microscope) แบบที่ใช้ตรวจเชือโอล ใช้เมื่อต้องการขยายวัตถุสังสัย 100 , 200 , 400 เท่า เพื่อดูรายละเอียด หรือ ตรวจจำแนกชนิดโดยจะต้องตัดชิ้นวัตถุสังสัยให้บางพอกที่แสงผ่านได้ แล้วนำมาติดบน แผ่นแก้ว (slide) เพื่อนำไปส่องดูภายใต้กล้องจุลทรรศน์

เมื่อตัวอย่างมาถึงห้องปฏิบัติการ เป็นงวดนักวิทยาศาสตร์ผู้รับตัวอย่างจะตรวจสอบความถูกต้อง ชนิด จำนวน สิ่งที่ส่งมากับตัวอย่าง) ต่อจากนั้นจะใช้วิธีประชุมปรึกษา หรือ ระหว่างผู้ตรวจวิเคราะห์ ซึ่งหมายความว่า จะไม่ดำเนินการตรวจสอบโดยใช้ผู้ตรวจเพียงคนเดียว ทางปฏิบัติจะมีผู้วิเคราะห์ 2 - 3 คนร่วมดำเนินการ ซึ่งมีแนวทางหลัก ๆ ดังนี้





1. พิจารณาข้อความในหนังสือন้ำสำหรับตัวอย่างโดยละเอียดรอบคอบ หนังสือน้ำสำหรับตัวอย่าง เป็นจุดเริ่มต้นที่มีความสำคัญมาก เพราะนอกจากจะแจ้งรายละเอียดตัวอย่าง (ประเภทอาหาร จำนวนที่ส่ง รุ่นการผลิต.....ฯลฯ) แล้ว ยังแจ้งส่วนสำคัญ คือ ความเป็นมา สาเหตุ/ปัญหา ของอาหารที่ร้องเรียนและคำถามที่ต้องการให้ห้องปฏิบัติการตอบ เช่น วัตถุแปลกปลอมนี้คืออะไร อาหารนี้รับประทานแล้วมีขันตรายหรือไม่ เป็นต้น ข้อมูลทั้งหมด จะช่วยให้เราสามารถ “กำหนดแผน” การตรวจวิเคราะห์ในแต่ละกรณีได้ชัดเจนนี้จึงอาจให้ เอกสารมากพอสมควร เพราะเป็นจุดสำคัญที่จะนำไปสู่คุณภาพผลิตภัณฑ์ จึงควร ปฏิบัติการรือ โดยอาจตั้งคำถามระหว่างกันเองในหลาย ๆ แห่งมุม

2. ก่อนการเปิดตัวอย่าง ขั้นแรกต้องตรวจสอบร้อยละของบรรจุภัณฑ์ ตรวจความผิดปกติต่าง ๆ ที่อาจมองเห็นได้ด้วยตาเปล่า (ที่เรียกว่า “macroscopic” หรือ visual examination) และหากเป็นไปได้ควรถ่ายรูปวัตถุ ตัวอย่าง สิ่งแปลกปลอม ลักษณะภายนอก/ความเรียบร้อยของกล่อง ขวดบรรจุ ฯลฯ ไว้ ซึ่งก่อสูงงานภายในพิพากษาจะใช้ก้อนดินที่ลอกตัวอย่าง แล้วเก็บไว้ใน คอมพิวเตอร์ เป็นแฟ้มรูปภาพของแต่ละกรณี รูปที่ถ่ายนอกจากจะใช้เป็นหลักฐานประกอบการตรวจ ยังมีประโยชน์ เมื่อผู้ที่เกี่ยวข้องต่าง ๆ ต้องการทราบสอบ เพื่อให้เกิดความชัดเจนในการรายงานผลก็สามารถนำมาใช้ประกอบการ พิจารณาได้เป็นอย่างดี



3. ดำเนินการตรวจสอบตามวิธีที่ได้ตกลงกันไว้ตามข้อ 1 ซึ่งถ้าเป็นการ ตรวจสิ่งแปลกปลอมที่มีขนาดเล็กที่มองด้วยตาเปล่าไม่เห็นจะใช้วิธีมาตรฐาน สถาบันอาหารที่กำหนดไว้ใน Official Method of Analysis of AOAC International (2005) 18th Edition, Volume I, Chapter 1 หรือในบางกรณี ผู้ส่งตัวอย่างไม่ได้ขอ ให้ตรวจทางชีววิทยา แต่ผู้ตรวจสอบอาจเห็นว่าควรตรวจเพิ่มเติมทางชีว ชีววิทยา ก็ต้องแบ่งตัวอย่าง โดยใช้เทคนิคปราศจากเชื้อ เพื่อนำไปตรวจทาง ชีววิทยาด้วย เช่น กรณ์ พบ สารเคมีคลอยด์ขาว ในเครื่องต้มชาเขียว สงสัย ว่าสารสีขาวนั้นเป็นเดินไขของเชื้อรา เป็นต้น หั้งหมอนี้เป็นผลจากการประชุม วางแผนไว้ก่อน ซึ่งถ้าไม่เตรียมการ โดยเปิดตัวอย่างแบบไม่ถูกต้อง ตัวอย่างถูก ปนเปื้อน ก็จะไม่สามารถย้อนกลับมาตรฐานทางชีววิทยาภายหลังได้

4. การรายงานผลวิเคราะห์และตอบคำถามในหนังสือน้ำสำหรับตัวอย่าง เป็นขั้นตอน ที่สำคัญไม่ยิ่งหย่อนไปกว่าการวางแผนวิเคราะห์ และเป็นเรื่องที่ควรจะต้องคำนึงถึงตลอดเวลาระหว่างการดำเนินการขั้นตอน 1-3 ข้างต้น เพราะจะทำให้การ รายงานผลมีคุณภาพ ตอบได้ตรงประเด็นคำถาม



การรายงานผล ให้บอกจำนวน และชนิดสิ่งแปลกปลอม โดยรายงานให้ ละเอียดที่สุดเท่าที่จะทำได้ และ ถ้าเป็นไปได้ควรบอกขนาดของวัตถุสังสัย เช่น ใช้เม็ดหรือหัดวัด(ถ้าวัตถุสังสัยมีขนาดใหญ่พอก) ใช้เครื่องวัดภายนอก ให้ก้อน จุดทรงคน ที่เรียกว่า micrometer เป็นต้น ถ้าสิ่งแปลกปลอมมีหลาຍชั้นให้ รายงานเป็นช่วงขนาด เช่น พบ หนอนสีขาวมีริ้ว (0.09 - 1.50 มิลลิเมตร) ซึ่ง เป็นหนอนแมลงหี (Drosophila sp.) 40 ตัว