

## ความเป็นมา

ปัจจุบันผู้บริโภคมีความตื่นตัวและให้ความสำคัญกับคุณภาพและความปลอดภัยอาหารมากขึ้น ทำให้ปัญหาการร้องเรียนเกี่ยวกับอาหารเป็นจำนวนมาก ตลอดจนการเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารจากสื่อต่างๆ เช่น หนังสือพิมพ์ โทรทัศน์ หรือ อินเทอร์เน็ต เป็นไปอย่างรวดเร็ว และสร้างความตื่นตระหนกกับผู้บริโภค เพื่อให้การดำเนินงานแก้ไขปัญหาเป็นระบบรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ ตอบสนองความต้องการของประชาชน สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร จึงได้มีคำสั่งแต่งตั้งคณะทำงานวิเคราะห์ปัญหาด้านอาหารในภาวะเร่งด่วน (วปด.) ขึ้น ซึ่งประกอบด้วยนักวิชาการที่มีความรู้ความชำนาญด้านอาหารในสาขาต่างๆ ของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร โดยมีหน้าที่ความรับผิดชอบ ในการแก้ไขปัญหาด้านอาหาร คือ

## ผลการดำเนินงาน

คณะทำงานวิเคราะห์ปัญหาด้านอาหารในภาวะเร่งด่วนได้ประชุมเพื่อแก้ไขปัญหาด้านอาหารจากการที่เป็นข่าวในสื่อต่างๆ และจากที่ประชาชนมีการร้องเรียนผ่านช่องทางอื่นๆ เช่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ ดังนี้

### 1. ปัญหาปลาหมึกแห้งบรรจุของพลาสติกปรุงรสน้ำเข้าจากประเทศจีน

มีการร้องเรียนว่าตามบริเวณชายแดนในเขต อ. แม่สาย จ. เชียงราย มีการจำหน่ายปลาหมึกแห้งบรรจุรสน้ำเข้าจากประเทศจีนซึ่งเป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวและจำหน่ายได้เป็นจำนวนมากเนื่องจากราคาถูกจึงทำให้มีข่าวว่าอาจเป็นเปลือกไม้หรือยางไม้ เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคให้ปลอดภัยและบริโภคได้อย่างมั่นใจ จึงได้ทำการเก็บตัวอย่างปลาหมึกดังกล่าว จำนวน 5 ตัวอย่าง เพื่อตรวจวิเคราะห์

# ก้าวทันสถานการณ์... กับงานด้านอาหาร



อุบลวรรณ รอดประดิษฐ์  
สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

1. ระดมความคิดเห็นในการวิเคราะห์ปัญหาคุณภาพความปลอดภัย และปัจจัยเสี่ยงต่างๆ ด้านอาหาร
2. สรุปผลการดำเนินการ หาสาเหตุหรือแนวทางแก้ไขปัญหา
3. ติดตามผลการดำเนินงานให้แล้วเสร็จรวดเร็วทันเวลา
4. นำข้อมูลหลักฐานทางวิชาการเสนอผู้บริหาร และเผยแพร่ให้ประชาชนรับทราบผ่านทางสื่อต่างๆ เช่น อินเทอร์เน็ต หนังสือพิมพ์ วิทยุ โทรทัศน์ ฯลฯ

ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างดังกล่าวมีปริมาณโปรตีนสูง คือพบระหว่าง 29.46-33.26 ร้อยละโดยน้ำหนัก มีปริมาณ fiber ต่ำมาก คือ อยู่ระหว่าง 0.46-1.18 ร้อยละโดยน้ำหนัก จึงไม่น่าจะมีส่วนของพืชเจือปน การตรวจสอบประกอบของกรดอะมิโนพบสอดคล้องกับปลาหมึกกล้วย และการตรวจ DNA เพื่อยืนยันชนิดของตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ในเบื้องต้น พบ DNA ของสัตว์จำพวกปลาหมึกหรือกุ้ง และจากลักษณะของเนื้ออาหารมีลักษณะเหนียว สามารถยืดเป็นเส้นยาวเช่นเดียวกับปลาหมึก จึงน่าจะสรุปได้ว่า ตัวอย่างอาหารดัง

กล่าวเป็นปลาหมึก และไม่มีส่วนประกอบของพืชเจือปน

นอกจากนี้ยังได้ตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ ยีสต์ ราและเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ ผลการตรวจวิเคราะห์ตรวจพบไม่เกินเกณฑ์กำหนดทุกตัวอย่าง แต่เนื่องจากปลาหมึกเป็นอาหารแห้งที่เชื้อจุลินทรีย์และเชื้อราเกิดขึ้นได้ง่าย ผู้บริโภคจึงควรสังเกตอาหารก่อนการบริโภคทุกครั้ง

## 2. การปนเปื้อนน้ำมันหมูในหอยจ้อที่มีเครื่องหมายฮาลาล

มีการร้องเรียนว่าหอยจ้อที่มีเครื่องหมายฮาลาล มีส่วนผสมของหมูและน้ำมันหมู และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้เก็บตัวอย่าง ที่วางจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าในเขต จ.นนทบุรี จำนวน 2 ตัวอย่าง เป็น หอยจ้อไก่ 1 ตัวอย่าง และหอยจ้อปู 1 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างดังกล่าว ส่วนประกอบของกรดไขมัน(fatty acid profile) พบว่าเป็นน้ำมันผสมทั้ง 2 ตัวอย่าง สำหรับการตรวจพิสูจน์เอกลักษณ์ของตัวอย่างโดย DNA technology พบ DNA จำเพาะของหมู ทั้ง 2 ตัวอย่าง จึงสรุปได้ว่าตัวอย่างหอยจ้อไก่และหอยจ้อปู มีส่วนผสมของหมู

## 3. ปัญหาสารหนูในน้ำดื่ม

เนื่องจากมีการเตือนภัยจากองค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกาเกี่ยวกับการตรวจพบสารหนูในน้ำแร่ยี่ห้อเจอร์มุก (Jermuk) ที่นำเข้ามาจากประเทศอัลบาเนียในสหรัฐอเมริกา

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ดำเนินการเพื่อเฝ้าระวังเหตุการณ์ดังกล่าวในประเทศไทย เนื่องจากเมื่อร่างกายของมนุษย์ได้รับสารหนูจะแสดงอาการคือ ชนิดเฉียบพลันจะปวดท้องอย่างรุนแรง อาเจียน ท้องร่วง และชนิดเรื้อรังจะทำให้ สีของผิวหนังเข้มขึ้น ผิวดำสลับขาวตามตัว ฝ่ามือและเท้ามีตุ่มแข็ง โดยได้ทำการสำรวจผลิตภัณฑ์น้ำแร่ที่มีจำหน่ายในกรุงเทพฯ เพื่อวิเคราะห์หาสารหนู

ผลการสำรวจสรุปได้ดังนี้ คือยังไม่พบผลิตภัณฑ์ยี่ห้อเจอร์มุก (Jermuk) และยังไม่พบผลิตภัณฑ์น้ำแร่อื่นๆ ซึ่งผลิตในประเทศอัลบาเนียวางตลาดในกรุงเทพฯ นอกจากนี้ยังได้เก็บตัวอย่างน้ำแร่จากห้างสรรพสินค้าที่ผลิตในประเทศ 8 ตัวอย่าง และนำเข้าจากต่างประเทศ 9 ตัวอย่าง รวม 21 ตัวอย่าง ผลการวิเคราะห์พบว่า ไม่มีตัวอย่างใดมีสารหนูเกินมาตรฐาน แต่อย่างไรก็ตามเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคจึงควรหลีกเลี่ยงบริโภคน้ำจากแหล่งน้ำปนเปื้อนสารหนูหรือแหล่งน้ำที่อยู่ใกล้เหมืองแร่

## 4. ปัญหาไนไตรท์ในไส้กรอก

เนื่องจากมีข่าวปรากฏตามหนังสือพิมพ์ และโทรทัศน์ ว่าเด็กนักเรียนใน จ. พระนครศรีอยุธยา เกิดอาการหน้าซีด เหนื่อย ปากซีดเขียว จนต้องเข้ารับการรักษาที่โรงพยาบาลเนื่องจากได้รับประทานไส้กรอก ดังนั้น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพระนครศรีอยุธยาได้เก็บตัวอย่างไส้กรอกดังกล่าวส่งตรวจที่สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

ผลการตรวจวิเคราะห์ไส้กรอกดังกล่าวพบโซเดียมไนไตรท์ (Sodium nitrite) 3,137.25 mg/kg ซึ่งเกินมาตรฐานที่กระทรวงกำหนด 25 เท่าและได้แจ้งผู้เกี่ยวข้อง เพื่อเก็บไส้กรอกดังกล่าวออกจากท้องตลาด

โซเดียมไนไตรท์ หรือที่เรียกกันทั่วไปว่าดินประสิว เป็นสารที่ทำให้ผลิตภัณฑ์เนื้อมีสีแดงน่ารับประทานช่วยเพิ่มรสชาติ ช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์และยับยั้งการหืนของไขมันในผลิตภัณฑ์เนื้อ ดังนั้นจึงมีผู้ผลิตนำสารดังกล่าวมาใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น ไส้กรอก กุนเชียง แหนม ฯลฯ ซึ่งถ้าผู้บริโภคได้รับอาหารที่มีโซเดียมไนไตรท์มากเกินไป จะทำให้มีอาการปวดศีรษะ อ่อนเพลีย คลื่นไส้ และอาเจียน และถ้าได้รับปริมาณสูงมาก จะทำให้เกิดอาการปวดท้องและกล้ามเนื้อไม่มีแรงหมดสติ และอาจเสียชีวิตได้ ดังนั้นจึงควรเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่มีเลขทะเบียนอาหาร (อย.) และอย่าซื้ออาหารที่มีสีแดงผิดธรรมชาติ