

## สถานการณ์ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภคและผลิตภัณฑ์ปรุงรสในช่วงปี พ.ศ. 2555 ถึง 2559

### Situation of Iodine in edible salts and seasoning products in 2012 to 2016

ยุพเรศ เอื้อตรงจิตต์\* ทักษิณี เต็มดี และพัชรา ขาวหมัดจอด

Yuparaid Uetrongchit\*, Tadsanee Temdee and Phatchara Khawmodjod

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

Bureau of Quality and Safety of Food, Department of Medical Sciences

#### บทคัดย่อ

มาตรการสำคัญที่ทำให้คนไทยมั่นใจว่าจะได้รับไอโอดีนที่เพียงพอและเหมาะสม คือ การผลิต และการกระจายเกลือบริโภคเสริมไอโอดีนสู่ผู้บริโภค การเฝ้าระวังตรวจสอบคุณภาพทางห้องปฏิบัติการ เป็นการสนับสนุนนโยบายเกลือเสริมไอโอดีนถ้วนหน้า (Universal Salt Iodization) เพื่อแก้ปัญหาภาวะขาดสารไอโอดีน จึงมีประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 128 ตอนพิเศษ 41ง หน้า 33 / 7 เมษายน พ.ศ. 2554 กำหนดให้เกลือบริโภคต้องมีปริมาณไอโอดีนไม่น้อยกว่า 20 มิลลิกรัมและไม่เกิน 40 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม นอกจากนี้ยังมีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดปริมาณไอโอดีนในผลิตภัณฑ์ปรุงรสฯ โดยกำหนดให้มีไอโอดีนในช่วง 2 - 3 มิลลิกรัมต่อลิตร และผลิตภัณฑ์ปรุงรสฯ ที่มีการใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสม ปริมาณไอโอดีนที่ตรวจพบต้องได้รับการพิจารณาและความเห็นชอบจาก อย. ดังนั้นเพื่อเฝ้าระวังคุณภาพปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภคและผลิตภัณฑ์ปรุงรสฯ ที่จำหน่ายในท้องตลาด สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารและศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ 14 แห่งกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รวบรวมข้อมูลปริมาณไอโอดีนในผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอย่างต่อเนื่อง ในปี 2555-2559 ผลตรวจวิเคราะห์เกลือเสริมไอโอดีนจำนวน 962 ตัวอย่าง พบปริมาณไอโอดีนไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด คิดเป็นร้อยละ 30, 28, 39, 16 และ 28 ตามลำดับ ผลิตภัณฑ์ปรุงรส (เช่น น้ำปลา และซอสที่ได้จากการย่อยโปรตีน) จำนวน 599 ตัวอย่าง มีปริมาณไอโอดีนไม่อยู่ในช่วง 2-3 มิลลิกรัม ต่อ 1 ลิตร คิดเป็นร้อยละ 72, 53, 38, 56 และ 72 ตามลำดับ นอกจากนี้ในปีพ.ศ. 2558 ได้สุ่มตรวจตัวอย่างผลิตภัณฑ์ปรุงรสฯ จากสถานที่ผลิต จำนวน 300 ตัวอย่าง มีปริมาณไอโอดีนไม่อยู่ในช่วงที่กำหนด คิดเป็นร้อยละ 56 สรุปว่าคุณภาพเกลือบริโภค ยังไม่เป็นไปตามกฎหมายกำหนดเฉลี่ยร้อยละ 30 (พบสูงสุดถึง 580 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) ผลิตภัณฑ์ปรุงรสเสริมไอโอดีนพบไม่อยู่ในช่วงที่กำหนด (2-3 มิลลิกรัมต่อลิตร) เฉลี่ยร้อยละ 50 (พบสูงสุด 81 มิลลิกรัมต่อลิตร) ซึ่งทำให้ผู้บริโภคมีความเสี่ยงที่ได้รับไอโอดีนไม่เหมาะสมซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ

**คำสำคัญ:** ปริมาณไอโอดีน เกลือบริโภค ผลิตภัณฑ์ปรุงรส

#### Abstract

The important actions to make sure that iodine intake is suitable for Thai people are production and distribution of products to consumers. Surveillance of quality by laboratory testing supports the Universal Salt Iodization policy to solve iodine deficiency disorder. The Government Gazette Vol. 128, special part 41 Ngor, page 33/dated 7<sup>th</sup> April 2011 defined that the edible salt shall have iodine content between 20 - 40 mg/kg. In addition, the Notification of the Ministry of Public Health, Re: iodine level permits the iodine in seasoning products at 2-3 mg/L and in case of seasoning products with added iodized or iodated salt must be considered and proved by the FDA. In order to monitor of iodine levels in edible salts and seasoning products available in markets, Bureau of Quality and Safety of Food and 14 Regional Medical Sciences Centers, Department of Medical Sciences had collected analytical data of iodine levels in those products during 2012 to 2016. The results showed that from total of 962 samples of edible salts, the iodine contents failed to meet the standard at 30%, 28%, 39%, 16% and 28%, respectively whereas 599 samples of Iodine fortified seasoning products (e.g. fish sauce and fermented of soya sauce) showed 72%, 53%, 38%, 56% and 72% respectively. Furthermore, in 2015, three hundred samples collected from manufacturing plants showed unqualified samples at 56%. In conclusion, iodine levels fortified in edible salts did not meet the standard at the average of 30% (max. content 580 mg/kg) and iodine levels in seasoning products was found out of permitted range (2-3 mg/L) at the average of 50 % (max. content 81 mg/L). Iodine level that unsuitable may dangerous to consumers.

**Key word:** Iodine level, edible salt, seasoning product

\*Corresponding author E-mail: yuparaid.u@dmisc.mail.go.th