



ยาต้านจุลชีพตกค้างในเนื้อสัตว์ (Antimicrobial Drug Residues in Meat)

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



ข้อมูลทั่วไป

ยาต้านจุลชีพหรือยาปฏิชีวนะ หมายถึง ยาที่ออกฤทธิ์ต่อการเจริญเติบโต และมีฤทธิ์ต้านการเพิ่มจำนวนหรือการมีชีวิตของจุลชีพที่จะทำให้เกิดโรคขึ้นในร่างกายมนุษย์และสัตว์

ยาต้านจุลชีพตกค้างในเนื้อสัตว์ กล่าวถึง มี 4 กลุ่ม 39 ชนิด ได้แก่ เบต้า-แลคแตม (Beta-lactams) 7 ชนิด, แมกโครไลด์ (Macrolides) 7 ชนิด, ควิโนโลน (Quinolones) 10 ชนิด และซัลโฟนาไมด์ (Sulfonamides) 15 ชนิด

ผลกระทบต่อสุขภาพ

ยาบางชนิด เกิดอาการข้างเคียงของการ เป็นสารก่อมะเร็งและสารก่อการกลายพันธุ์ ที่จะเหนี่ยวนำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของพันธุกรรมของเซลล์ และมีความเป็นพิษต่อทารกในครรภ์ บางชนิดอาจมีผลต่อเชื้อขนาดเล็ก (Microflora) ในลำไส้ของคนที่ทำให้ส่งผลเสียต่อสุขภาพ นอกจากนี้ยาตกค้างอาจมีผลต่อระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย ทำให้เกิดอาการแพ้ยาและการดื้อยาได้

ข้อกำหนดทางกฎหมายในประเทศไทย

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 303 (พ.ศ. 2550) เรื่อง อาหารที่มียาต้านจุลชีพตกค้าง

สถานการณ์ยาต้านจุลชีพตกค้างในเนื้อสัตว์ทั่วประเทศ ปี 2559

สถานที่เก็บตัวอย่าง 5 ภาค 12 จังหวัด 105 ตัวอย่าง

- ตลาดค้าส่งและสดขนาดใหญ่ของ 12 จังหวัด คือจังหวัด เชียงใหม่ พิจญ์โลก ขอนแก่น นครราชสีมา ชลบุรี ระยอง สงขลา ตรัง นครปฐม ราชบุรี ปทุมธานี และกรุงเทพฯ จำนวน 60 ตัวอย่าง
- ซูเปอร์มาร์เก็ต หรือแหล่งจำหน่าย โดยตรงของผู้ผลิต จำนวน 45 ตัวอย่าง



ผลการตรวจวิเคราะห์ยาต้านจุลชีพตกค้างในเนื้อสัตว์ทั่วประเทศ ปี 2559

- ◇ จากผลการสำรวจเนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อวัว รวม 105 ตัวอย่าง พบสารต้านจุลชีพตกค้างในเนื้อหมู 2 ตัวอย่าง และเกินค่า MRL 1 ตัวอย่าง (1 %)
- ◇ สารต้านจุลชีพ ที่ตรวจพบสารกลุ่มซัลโฟนาไมด์ ได้แก่ Sulfadimidine 401 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม และ สารกลุ่มแมกโครไลด์ Tilmicosin น้อยกว่า 50 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม
- *ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 303 พ.ศ. 2550 เรื่อง อาหารที่มียาต้านจุลชีพตกค้าง กำหนดให้สารทั้ง 2 ชนิดมีปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) ไม่เกิน 100 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม

คำแนะนำ

จากผลการตรวจ แนวนโยบายการตกค้างของยาต้านจุลชีพในเนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายในท้องตลาด ซึ่งจะเห็นได้ว่าตัวอย่างที่ไม่ทราบแหล่งผลิต ตรวจพบการตกค้างของยาต้านจุลชีพเกินเกณฑ์กฎหมายกำหนด ในขณะที่ตัวอย่างที่ทราบแหล่งผลิต ตรวจพบการตกค้างแต่ไม่เกินเกณฑ์กำหนด แสดงให้เห็นว่าเนื้อสัตว์ที่มีแหล่งผลิตที่ตรวจสอบได้มีระบบการควบคุมความปลอดภัยที่ดีกว่าปัจจุบันเชื่อดื้อยาเป็นปัญหาระดับโลก และการบริโภคเป็นช่องทางหนึ่งของการได้รับเชื้อดื้อยาจากวิธีจึงออกมาตรการและการและระบบรับรองหลากหลายรูปแบบทั้งมาตรฐานเชิงสะอาด หรือเนื้อสัตว์อนามัยของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ สร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค ฉะนั้นผู้บริโภค ควรเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่ทราบแหล่งผลิตชัดเจนหรือได้รับป้ายสัญลักษณ์รับรองจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้