



ข่าว

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

88/7 ซอยสถาบันปาราศนราดรุร ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนครพนธ์ 11000
โทร./แฟกซ์ 0 2591 1707 www.dmsc.moph.go.th

กรมวิทย์ฯ เผยผลเฝ้าระวังกะปิภาคใต้

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข เผยผลเฝ้าระวังคุณภาพกะปิที่ผลิตใน 6 จังหวัดภาคใต้ ได้แก่ กระบี่ ตรัง พังงา ภูเก็ต ระนอง และสตูล พบกว่า 50 % ใส่สีเร่งพัฒนาคุณภาพ เน้นผู้ผลิตกะปิเลือกซื้อวัตถุดิบ เช่น กุ้งหมัก เคย ที่ไม่ใส่สี และผลิตตามมาตรฐาน GMP เพื่อให้ผู้บริโภคปลอดภัย

นายแพทย์นิพนธ์ โพธิ์พัฒนชัย อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวว่า กะปิจัดเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน หรือผลิตภัณฑ์ OTOP ที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยผลิตจากการหมักเคยหรือกุ้งกับเกลือในอัตราส่วนที่เหมาะสม ใช้เวลาหมักไม่น้อยกว่าสองเดือน กะปิมักนิยมใช้เป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์อาหารหลายๆ ชนิด เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกสำเร็จรูป เครื่องแกงชนิดต่างๆ เพื่อช่วยปรุงแต่งรสชาติอาหารให้กลมกล่อม

ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 281 (2547) ระบุว่า กะปิเป็นอาหารที่ไม่มีสารอนุญาตให้ใช้สี ซึ่งจากข้อมูลการเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์กะปิของศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 1 ตรัง ในปี 2552-2554 ซึ่งเก็บตัวอย่างกะปิจากจังหวัดกระบี่ ตรัง ระนอง รวมจำนวน 88 ตัวอย่าง พบมีการใช้สี 52 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 59.1 เป็นสีที่ไม่อนุญาตให้ใช้ในอาหาร 49 ตัวอย่าง สีเหล่านี้เมื่อสะสมอยู่ในร่างกายแล้ว อาจก่อให้เกิดอันตรายได้ เช่น สีโรดามีน บี อาจทำให้เกิดผื่นที่ผิวหนัง หน้าบวม อาเจียน ท้องเดิน อากาธาเลีย และอ่อนแรงคล้ายเป็นอัมพาต การทำงานของระบบทางเดินอาหาร ไต และตับเสีย สีบางชนิดอาจทำให้เกิดมะเร็งที่ต่อมน้ำเหลือง และอวัยวะอื่นๆ นอกจากนี้ยังมีอันตรายจากสารอื่นที่ติดมาเนื่องจากการสังเคราะห์ หรือจากกระบวนการผลิตที่แยกเอาสารเจือปนออกไม่หมด เช่น แคดเมียม โปรท ตะกั่ว สารหนู โครเมียม พลวง และเซเรเนียม ซึ่งพิษของโลหะหนักเหล่านี้ อาจเป็นอันตรายแก่ชีวิตได้ ดังนั้นในปี 2555 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดยศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 1 ตรัง จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชน : กะปิ เพื่อวิเคราะห์ประเมินความเสี่ยง และพัฒนาคุณภาพกะปิให้เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีคุณภาพ โดยเก็บตัวอย่างกะปิในเขตเทศบาลเมือง 6 จังหวัด คือ กระบี่ ตรัง พังงา ภูเก็ต ระนอง และสตูล จำนวน 86 ตัวอย่าง ผลการตรวจคุณภาพด้านเคมี พบว่าผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 47.7 ไม่ผ่านร้อยละ 52.3 โดยมีสาเหตุคือ พบสีโรดามีน ร้อยละ 50 สีซันเซต เยลโลว์ เอ็ฟซีเอ็ฟ ร้อยละ 9.3 สีเอโซรูบิน ร้อยละ 9.3 และสีปองโซ 4 อาร์ ร้อยละ 1.1 ส่วนผลการทดสอบกรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิกพบผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง

อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวว่า เมื่อนำข้อมูลผลการทดสอบหาปริมาณกรดเบนโซอิก กรดซอร์บิก สีซันเซต เยลโลว์ เอ็ฟ ซี เอ็ฟ สีเอโซรูบิน และสีปองโซ 4 อาร์ และการสำรวจการบริโภคอาหารประเภทแกง น้ำพริก และอาหารประเภทผัดหรือยำที่มีกะปิผสมมาประเมินความเสี่ยงของการได้รับสัมผัสที่จะเกิดผลเสียหายต่อสุขภาพ (Margin of safety, MOS) พบมีค่าน้อยกว่า 1 ซึ่งไม่มีความเสี่ยงที่จะเกิดผลเสียหายต่อสุขภาพ อย่างไรก็ตามยังพบสีโรดามีน บี ร้อยละ 50 จึงยังมีความเสี่ยงที่จะเกิดผลเสียหายต่อสุขภาพของผู้บริโภค

ส่วนคุณภาพด้านจุลินทรีย์ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อสแตปโตคอคคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) แต่พบการปนเปื้อนเชื้อคลอสทริเดียม เพอร์ฟิงเจน (*Clostridium perfringens*) ร้อยละ 3.48 แต่อยู่ในระดับปลอดภัย

ด้านนางสาวธาริยา เสาวรัฐ ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 1 ตรัง กล่าวว่า จากการลงพื้นที่เพื่อวิเคราะห์หาสาเหตุการพบสีในกะปิ พบว่าเกิดจากวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตกะปิ ได้แก่ กุ้งหมัก และเคย มีการใส่สีถึง ร้อยละ 55.5 โดยพบสีโรดามีน บี ร้อยละ 33.3 และสีเอโซรูบิน ร้อยละ 22.2 ดังนั้นศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์จึงแจ้งให้ผู้ผลิตเลือกซื้อวัตถุดิบที่มีคุณภาพมีใบรับรอง และจัดทำฐานข้อมูลของแหล่งซื้อวัตถุดิบที่มีคุณภาพ รวมทั้งให้คำแนะนำการผลิตกะปิตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร Primary GMP หรือ GMP ขั้นต้น ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่193) พ.ศ.2543 เพื่อให้กะปิมีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค รวมทั้งได้นำข้อมูลนี้เผยแพร่ไปยังศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ทั่วประเทศเพื่อเป็นข้อมูลเฝ้าระวังและพัฒนาการผลิตกะปิในภูมิภาคต่างๆ ต่อไป

อย่างไรก็ตาม สำหรับผู้บริโภคและผู้ประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย ควรเลือกซื้อกะปิที่ไม่ผสมสีและหลีกเลี่ยงไม่ซื้ออาหารที่มีสีฉูดฉาด

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

1 พฤศจิกายน 2555

ภาพกิจกรรม

การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชน : กะปิ



โฆษกกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

ดร.วัฒนา อุ้วาณิชย์

มือถือ 08 1811 2926

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทรศัพท์ 0-2591-0208-14 ต่อ 99017, 99081

โทรสาร 0-2591-1707

e-mail: prdmsc@dmiscmail.go.th

ศวก/ning56