



# ข่าว

## กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

88/7 ซอยสถาบันปราชญ์ราชูร ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนครพนธ์ 11000  
โทร./แฟกซ์ 0 2591 1707 [www.dmsc.moph.go.th](http://www.dmsc.moph.go.th)

### “หมอสूरวิทย์”รณรงค์กินเจปลอดภัย อาหารไร้สารพิษตกค้าง

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุขเตือนประชาชนช่วงเทศกาลกินเจ ระวังสารพิษตกค้างในอาหาร หากเข้าสู่ร่างกายมีอันตรายถึงชีวิตพร้อมแนะวิธีลดปริมาณสารพิษตกค้างในอาหาร เพื่อความปลอดภัยในการบริโภค

นายแพทย์สุรวิทย์ คนสมบูรณ์ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข เปิดเผยว่าเทศกาลกินเจในปีี้เริ่มตั้งแต่วันที่ 15–23 ตุลาคม 2555 อาหารที่นิยมรับประทานสำหรับผู้กินเจในช่วงเทศกาลกินเจส่วนใหญ่ปรุงโดยมีการใส่ผักแห้งหลายชนิดเป็นส่วนประกอบ ได้แก่ เก้าอี้ ดอกไม้จีน เยื่อไผ่ เห็ดหูหนูขาว เห็ดหอม ซึ่งมักมีการใช้สารฟอกขาวเพื่อป้องกันและยับยั้งการเจริญเติบโตของยีสต์ รา บักเตรียรวมทั้งยับยั้งการเปลี่ยนสีของอาหารไม่ให้เป็นสีน้ำตาล สารฟอกขาวที่ใช้ส่วนใหญ่คือ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (Sulphur dioxide) ซึ่งเป็นสารเคมีตัวหนึ่งในกลุ่มซัลไฟต์ที่มีคุณสมบัติดังกล่าว อย่างไรก็ตามหากร่างกายได้รับซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในปริมาณที่มากเกินไปกว่าค่าความปลอดภัย อาจทำให้เกิดพิษต่อร่างกาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้ป่วยโรคหอบหืดหรือผู้แพ้สารนี้ คือ ทำให้หายใจขัด คลื่นไส้ อาเจียน ปวดศีรษะ อูจจาระร่วง เป็นลมพิษ ความดันโลหิตต่ำ อาจช็อก หมดสติ และเสียชีวิตได้ ซึ่งคณะกรรมการ JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives) ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ประเมินความปลอดภัยของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ได้กำหนดค่า ADI (Acceptable Daily Intake) ของซัลเฟอร์ไดออกไซด์เท่ากับ 0.7 มิลลิกรัมต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัมต่อวัน ซึ่งเป็นปริมาณการบริโภคต่อวันแล้วไม่ก่อให้เกิดอาการผิดปกติกับผู้บริโภค

จากการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อเฝ้าระวังของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ พบการตกค้างของสารฟอกขาวซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในพืชและผักแห้งดังกล่าวอยู่เสมอโดยเฉพาะในช่วงเทศกาลกินเจ ในปี พ.ศ. 2555 สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ได้สำรวจพืชและผักแห้งเหล่านี้ โดยเก็บตัวอย่างเก้าอี้ ดอกไม้จีน เยื่อไผ่ เห็ดหูหนูขาว เห็ดหอมตรวจวิเคราะห์รวม 57 ตัวอย่าง พบว่ามีการตกค้างของสารฟอกขาวซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในตัวอย่างเหล่านี้ โดยเฉพาะดอกไม้จีนและเยื่อไผ่ พบปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์สูงเกินมาตรฐานตามที่กำหนดโดยกระทรวงสาธารณสุข

นายแพทย์นิพนธ์ โพธิ์พัฒนชัย รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวเพิ่มเติมว่าสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้ศึกษาวิธีการลดปริมาณสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในพืชและผักแห้งเพื่อความปลอดภัยก่อนนำมาประกอบอาหาร พบว่าการนำดอกไม้จีน มาล้างน้ำสะอาด และเห็ดหูหนูขาวนำมาล้างน้ำแล้วลวกในน้ำเดือด 2 นาทีก่อนนำไปปรุงอาหารสามารถลดปริมาณสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ได้ร้อยละ 90 สำหรับเม็ดเก๋ากี้ ล้างด้วยน้ำประปาในอัตราส่วน 1 : 200 โดยน้ำหนัก (เก๋ากี้ 10 กรัม ต่อ น้ำ 2 ลิตร) จำนวน 3 ครั้ง แล้วลวกด้วยน้ำร้อนในอัตราส่วนเดียวกัน ก่อนนำไปปรุงโดยการต้มกับน้ำอัตราส่วน 1: 50 โดยน้ำหนัก (เก๋ากี้ 10 กรัม ต่อ น้ำครึ่งลิตร) พบว่าปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในเนื้อเก๋ากี้ลดลงร้อยละ 98 เมื่อเปรียบเทียบกับตัวอย่างเก๋ากี้ที่ไม่ได้ล้างก่อนต้มวิธีการดังกล่าวสามารถเพิ่มความปลอดภัยให้ผู้บริโภคได้มากขึ้น

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

13 ตุลาคม 2555

โฆษกกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

ดร.วัฒนา อู่วานิชย์

มือถือ 08 1811 2926

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ สำนักงานเลขานุการกรม

โทรศัพท์ 0-2951-0000 ต่อ 99017 , 99081

โทรสาร 0-2591-1707

Food/Kai56