



ข่าว กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

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

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์เฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารช่วงเทศกาลกินเจ

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข เตือนประชาชนช่วงเทศกาลกินเจ ระวังสารพิษตกค้าง ในอาหาร หากเข้าสู่ร่างกายอาจมีอันตรายถึงชีวิต พร้อมแนะวิธีการป้องกัน เพื่อความปลอดภัย ในการบริโภค

นายแพทย์อภิชัย มงคล อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เปิดเผยว่าเทศกาลกินเจในปีี้เริ่มตั้งแต่วันที่ 5-13 ตุลาคม 2556 อาหารที่นิยมรับประทานสำหรับผู้กินเจในช่วงเทศกาลกินเจส่วนใหญ่จะเน้นไปที่พืชผัก ทั้งผักสด ผักแห้ง รวมทั้งผักดอง ซึ่งพืชผักเหล่านี้อาจมีสารอันตรายตกค้างได้ โดยอาจเกิดได้ทั้งจากภาคเกษตรกรรมและภาคอุตสาหกรรม เช่น ยาฆ่าแมลงในผักสด สารกันราและวัตถุกันเสียในผักดอง รวมทั้งสารบอแรกซ์หรือผงกรอบในผักดองและอาหารเจทั่วไป ซึ่งสารเคมีดังกล่าวเป็นอันตรายต่อสุขภาพ และที่ผ่านมามีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ได้มีการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารมาอย่างต่อเนื่องตลอดทั้งปี รวมทั้งช่วงเทศกาลกินเจปีนี้ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดย สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ทำการเก็บตัวอย่างผักสดเพื่อตรวจสอบยาฆ่าแมลง 4 กลุ่ม คือ กลุ่มออร์กาโนคลอรีน ไพรีทรอยด์ ออร์กาโนฟอสเฟต และคาร์บาเมต ได้แก่ ค่ะน้ำ หัวไชเท้า แครอท กวางตุ้ง จำนวน 6 ตัวอย่าง อาหารหมักดองเพื่อตรวจสอบสารกันรา สารบอแรกซ์และวัตถุกันเสีย ได้แก่ ผักกาดดอง กาน่าไฉ่ หัวไชโป้ว จำนวน 30 ตัวอย่าง และอาหารเจทั่วไปเพื่อตรวจสอบสารบอแรกซ์ ได้แก่ เส้นหมี่ซั่ว หมี่กึ่ง หมูเจ กุ้งเจ ปลาหมึกเจ ลูกชิ้นเจ จำนวน 10 ตัวอย่าง มาทำการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคในช่วงเทศกาลกินเจปีนี้

ผลจากการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ พบว่า ผักสด จำนวน 6 ตัวอย่าง พบยาฆ่าแมลง จำนวน 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 83.33 โดยพบในหัวไชเท้าและผักกวางตุ้ง อาหารหมักดอง จำนวน 30 ตัวอย่าง ไม่พบกรดซาลิซิลิก(สารกันรา) และสารบอแรกซ์ (ผงกรอบ) ทุกตัวอย่าง แต่ตรวจวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) เกินมาตรฐานที่กำหนด จำนวน 22 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 73 ปริมาณที่พบอยู่ระหว่าง 1,034-5,995 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 281 (พ.ศ.2547) กำหนดให้มีได้ไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยพบในผักกาดดอง และหัวไชโป้วมากที่สุด รองลงมาคือกาน่าไฉ่ ส่วนอาหารเจทั่วไป จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบสารบอแรกซ์ (ผงกรอบ) ทุกตัวอย่าง

นายแพทย์อภิชัย กล่าวต่ออีกว่า ผู้บริโภคสามารถหลีกเลี่ยงหรือป้องกันสารอันตรายได้ ดังนี้
 ยาฆ่าแมลง โดยการเลือกกินผัก ผลไม้ตามฤดูกาล หรือผักพื้นบ้าน เลือกผักที่มีรูพรุนจากการเจาะของแมลงบ้าง กินผักใบมากกว่าผักหัว เพราะผักหัวจะสะสมสารพิษไว้มากกว่า ดังนั้นควรนำมาล้างน้ำทำความสะอาดและปอกเปลือก (ในชนิดที่ทำได้) ก่อนนำมาปรุงอาหาร และเลือกซื้อจากแหล่งที่เชื่อถือได้ เช่น ผักอนามัย ผักกางมุ้ง เป็นต้น สารกันรา เลือกกินอาหารที่สดใหม่ ไม่กินอาหารหมักดอง หรือเลือกซื้อจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ ซึ่งได้รับการรับรองคุณภาพหรือมีเครื่องหมาย ออย. ส่วนสารบอร์แรกซ์หรือผงกรอบ ผู้บริโภคไม่ควรกินอาหารที่มีลักษณะกรอบแต่งหรืออยู่ได้นานผิดปกติ

นางลัดดาวัลย์ โรจนพรณทิพย์ ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวเพิ่มเติมว่า ยาฆ่าแมลงหรือสารเคมีสำหรับกำจัดแมลงซึ่งเกษตรกรบางคนใช้ในปริมาณมากเกินไป จนทำให้อาจตกค้างมากับผัก หรือผลไม้สด อันตรายจากยาฆ่าแมลง เมื่อเรากินเข้าไปมากๆ ในครั้งเดียว จะเกิดพิษแบบเฉียบพลัน เช่น ทำให้กล้ามเนื้ออ่อนล้า กระจกกระสาย ชักกระตุก และหมดสติ หายใจขัด และอาจหยุดหายใจได้ แต่พิษที่พบมากที่สุดคือ คลื่นไส้ อาเจียน ท้องเดิน เกิดสะสมในร่างกายทำให้เกิดโรคมะเร็งได้ สารกันราหรือสารกันบูด เป็นกรดที่มีอันตรายต่อร่างกายมาก ซึ่งผู้ผลิตอาหารบางรายนำมาใส่เป็นสารกันเสียในอาหารแห้ง เพื่อป้องกันเชื้อราขึ้น อาหารที่มักพบว่ามีการปนเปื้อนได้แก่ น้ำผักดอง น้ำดองผลไม้ เป็นต้น พิษของสารกันรา เมื่อกินเข้าไปจะทำลายเซลล์ในร่างกายให้ตาย หากกินเข้าไปมากๆ จะทำลายเยื่อบุกระเพาะอาหารและลำไส้ ทำให้เป็นแผลในกระเพาะอาหารและลำไส้ได้ ความดันโลหิตต่ำจนช็อกได้ หรือในบางรายที่กินเข้าไปไม่มากแต่แพ้ จะทำให้เป็นผื่นคันขึ้นตามตัว อาเจียน หูอื้อ มีไข้ และสารบอร์แรกซ์หรือผงกรอบ มีลักษณะเป็นผงสีขาวมีชื่ออื่นๆ อีก เช่น น้ำประสานทอง สารข้าวตอก ผงกันบูด เฟงแซ ผงเนื่อนิม สารบอร์แรกซ์ เป็นสารที่ใช้ในอุตสาหกรรม เช่น ทำแก้ว เพื่อทำให้ทนความร้อน เป็นสารประสานในการเชื่อมทอง เป็นสารหยุดยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อราในแป้งท้าว เป็นต้น แต่แม่ค้ามักนำมาผสมในอาหาร เพื่อให้อาหารมีความหยุ่นกรอบ คงตัวได้นาน ไม่บูดเสียง่าย พิษของสารบอร์แรกซ์ เกิดได้สองกรณี คือ แบบเฉียบพลัน จะมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน อูจจาระร่วง อ่อนเพลีย ปวดศีรษะ หงุดหงิด ผิวหนัง อักเสบ ผม่วรง และแบบเรื้อรัง จะมีอาการอ่อนเพลีย เบื่ออาหาร ผิวหนังแห้ง หน้าตาบวม เยื่อตาอักเสบ ตับไตอักเสบ

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

5 ตุลาคม 2556

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ สำนักงานเลขานุการกรม

โทรศัพท์ 0-2951-0000 ต่อ 99017 , 99081

โทรสาร 0-2591-1707