



ข่าว กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

88/7 ซอยติวานนท์ 14 ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
โทร./แฟกซ์ 0 2591 1707 www.dmsc.moph.go.th

กรมวิทย์ฯ เผยผลตรวจอาหารเจพบสารปนเปื้อนและDNA เนื้อสัตว์

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข เผยผลตรวจวิเคราะห์อาหารเจ 75 ตัวอย่าง พบสารปนเปื้อนโดยพบยาฆ่าแมลงในผักคะน้า และวัตถุกันเสียเกินค่ามาตรฐานในผักกาดทอง เกี่ยมฉ่าย โดยเฉพาะหัวไชโป้วและกานาช่ายพบทุกตัวอย่าง นอกจากนี้ยังตรวจพบ DNA เนื้อสัตว์ในอาหารเจอีกด้วย แนะนำประชาชนควรล้างน้ำหรือผ่านความร้อนก่อนนำไปประกอบอาหารจะช่วยลดปริมาณการตกค้างได้ และควรซื้ออาหารเจเลียนแบบเนื้อสัตว์ที่มีฉลากระบุ สถานที่ผลิต วันเดือนปี และเลขทะเบียนสารบบอาหาร ที่ชัดเจน เพื่อความปลอดภัยจากสารตกค้างและไม่ถูกหลอกลวง

น.พ.อภิชัย มงคล อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เปิดเผยว่า กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดย สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารมีโครงการการตรวจเฝ้าระวังอาหารในช่วงเทศกาลเป็นประจำทุกปี และในปี 2557 ได้ออกสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเจ จาก ตลาดเยาวราช และตัวอย่างตามแผนเฝ้าระวังที่ร่วมกับ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข รวมทั้งสิ้น 75 ตัวอย่าง โดยผักสดเก็บตัวอย่างระหว่างเดือนสิงหาคม – กันยายน 2557 ตรวจโดยวิธีทางห้องปฏิบัติการผักสด 4 ชนิด ได้แก่ กะหล่ำปลี 4 ตัวอย่าง คะน้า 10 ตัวอย่าง แครอท 7 ตัวอย่าง ผักกาดขาว 10 ตัวอย่างจำนวนรวม 31 ตัวอย่าง ตรวจพบสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ในผักชนิดเดียวคือ คะน้า จำนวน 4 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 13 โดยสารที่ตรวจพบ ได้แก่ chlorpyrifoscypermethrin และ profenofos ปริมาณที่พบอยู่ในช่วง น้อยกว่า 0.05 – 0.64 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ส่วนอาหารหมักดอง ได้แก่ ผักกาดดอง เกี่ยมฉ่าย กานาช่าย หัวไชโป้ว ตรวจวิเคราะห์วัตถุกันเสียและสารห้ามใช้ โดยวิธีทางห้องปฏิบัติการ จำนวน 21 ตัวอย่าง ตรวจไม่พบสารกันรา(กรดซาลิซิลิก) และผงกรอบ(สารบอร์แรกซ์) ทุกตัวอย่าง แต่ตรวจพบวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) เกินค่ามาตรฐาน จำนวน 17 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 81 โดยพบใน ผักกาดดอง/เกี่ยมฉ่าย (ร้อยละ43) หัวไชโป้ว(ร้อยละ100) กานาช่าย(ร้อยละ 100) ปริมาณที่พบอยู่ในช่วง 1,022-6,279 มิลลิกรัม/กิโลกรัม อาหารเจทั่วไปที่ทำมาจากแป้งสาลีหรือบุกได้แก่ หมี่กึ่งสำเร็จรูปจำนวนทั้งหมด 10 ตัวอย่างตรวจไม่พบผงกรอบ(สารบอร์แรกซ์) ทุกตัวอย่าง นอกจากนี้ได้ตรวจหา DNA เนื้อสัตว์จำเพาะ ได้แก่ เต้าหู้ปลาเจ ไส้กรอกไก่เจ ทอดมันเจ ก้ามปูเจ ลูกชิ้นเจ ปลาเค็มเจ จำนวน 13 ตัวอย่าง ตรวจพบ DNA เนื้อสัตว์ จำนวน 7 ตัวอย่างในอาหารเจทุกประเภทที่ไม่มีฉลากคิดเป็นร้อยละ 54

น.พ.อภิชัย กล่าวเพิ่มเติมว่า ตัวอย่างผักสดที่นำมาตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเป็นตัวอย่างที่ไม่ได้ผ่านการล้างทำความสะอาดก่อนตรวจวิเคราะห์ สารเคมีที่ตรวจพบทั้ง 3 ชนิดเป็นสารที่ไม่ดูดซึมในพืช ละลายน้ำได้ดี ดังนั้นในการนำไปประกอบอาหาร ควรล้างทำความสะอาดเพื่อลดปริมาณการปนเปื้อนของสารที่ตกค้างได้ ส่วนกรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิกเป็นวัตถุกันเสียที่มีความเป็นพิษต่ำ ละลายได้ในน้ำและถูกทำลายได้ด้วยความร้อน แต่ถ้าได้รับในปริมาณที่สูงมากอาจทำให้เกิดอันตรายได้ สำหรับผู้ที่แพ้สารนี้แม้ได้รับปริมาณน้อยก็อาจจะแสดงอาการได้ เช่น เกิดผื่นคัน คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ท้องเสีย ดังนั้นไม่ควรบริโภคครั้งละมากๆ และควรล้างน้ำหรือผ่านความร้อนก่อนนำไปประกอบอาหารจะช่วยลดปริมาณการตกค้างได้ ส่วนอาหารเจที่เลียนแบบเนื้อสัตว์ ควรเลือกซื้ออาหารชนิดที่มีฉลากระบุ สถานที่ผลิต วันเดือนปี และเลขทะเบียนสารบบอาหาร ที่ชัดเจน และหลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารที่มีการแปรรูปและรสชาติที่เหมือนเนื้อสัตว์มากเกินไป เพราะอาหารเจที่ไม่มีฉลากทำให้ไม่ได้มีการตรวจสอบแหล่งผลิตว่าได้มาตรฐานหรือไม่ เพราะบางครั้งอาจใช้สายการผลิตเดิมที่ใช้ในการผลิตอาหารจากเนื้อสัตว์ไม่ได้มีการทำความสะอาดที่ดีพอก็จะทำให้พบการปะปนของเนื้อสัตว์ในอาหารเจได้

2 ตุลาคม 2557

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ สำนักงานเลขานุการกรม

โทรศัพท์ 0-2951-0000 ต่อ 99017,99081 โทรสาร 0-2591-1707

FOOD/Rich57

สุขภาพดี
เริ่มต้นที่นี่

