



### กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์เฝ้าระวังสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในผักสดที่นิยมบริโภค 7 ชนิดทั่วประเทศ

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข เผยผลการเฝ้าระวังสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในผักสดที่นิยมบริโภคจำนวน 7 ชนิด ได้แก่ คะน้า ถั้วฝักยาว ผักบุ้ง ตำลึง แตงกวา กะหล่ำปลีและผักกาดขาว จากตลาดกลางค้าส่ง ตลาดสดขนาดใหญ่ และห้างค้าปลีกทั่วประเทศ 1,593 ตัวอย่าง ตรวจพบสารพิษในเกณฑ์ไม่ปลอดภัยจำนวน 6 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.4 โดยพบในคะน้า 2 ตัวอย่าง ผักกาดขาว 3 ตัวอย่างและผักบุ้ง 1 ตัวอย่าง แนะนำผู้บริโภคก่อนที่จะนำมารับประทานหรือปรุงอาหารด้วยผักทุกครั้ง ควรมีการล้างผักทุกครั้ง

นายแพทย์อภิชัย มงคล อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เปิดเผยว่า กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดย สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารและศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ทั้ง 15 แห่ง ได้ดำเนินงานร่วมกันในโครงการพัฒนาตลาดกลางค้าส่ง ผักสด/ผลไม้สดและโครงการพัฒนาตลาดสดไทย เพื่อผู้บริโภคได้รับอาหารปลอดภัย ซึ่งมีการเฝ้าระวังคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ดังนี้ ตรวจเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์ 4 กลุ่ม ได้แก่ 1.การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์และคุณภาพทางเคมีของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง 2.คุณภาพทางจุลชีววิทยาและทางเคมีของผลิตภัณฑ์ชุมชนด้านอาหาร 3.สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผักสด 4.ไอโอดีนในผลิตภัณฑ์ไม่ได้มาตรฐาน สนับสนุนตลาดจัดตั้งห้องปฏิบัติการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหารและถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยให้กับผู้ประกอบการและผู้บริโภคทั่วไป เพื่อให้ได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย ตามคำขวัญขององค์การอนามัยโลกในปี "จากฟาร์มสู่จาน ทำให้อาหารปลอดภัย (From farm to plate, make food safe.)"

โดยในส่วนของการเฝ้าระวังสารเคมีกำจัดศัตรูพืชได้สุ่มเก็บตัวอย่างผักสดที่นิยมบริโภคจำนวน 7 ชนิด ได้แก่ คะน้า ถั้วฝักยาว ผักบุ้ง ตำลึง แตงกวา กะหล่ำปลี และ ผักกาดขาว จากตลาดกลางค้าส่ง ตลาดสดขนาดใหญ่ และห้างค้าปลีกใน 77 จังหวัดทั่วประเทศรวมกรุงเทพมหานคร ระหว่างเดือนธันวาคม 2557 – มีนาคม 2558 เพื่อตรวจสอบสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างกลุ่มออร์แกนอโฟสเฟตและกลุ่มคาร์บาเมท ซึ่งมีผลกระทบต่อสุขภาพสูง ทำให้มีอาการมีนงง ปวดศีรษะ อ่อนเพลีย หายใจไม่สะดวก ชักและเสียชีวิต ซึ่งใช้เป็นตัวชี้วัดการเกิดพิษเฉียบพลันและเรื้อรัง ด้วยวิธีชุดทดสอบโดยใช้หลักการยับยั้งการทำงานของเอนไซม์โคลีนเอสเตอเรสในเลือด (cholinesterase inhibition)

ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างผักสดทั้ง 7 ชนิด จำนวนตัวอย่างทั้งหมด 1,593 ตัวอย่าง ได้แก่ คะน้า 259 ตัวอย่าง ถั้วฝักยาว 244 ตัวอย่าง ผักบุ้ง 258 ตัวอย่างตำลึง 110 ตัวอย่าง แตงกวา 239 ตัวอย่าง กะหล่ำปลี 243 ตัวอย่าง และ ผักกาดขาว 240 ตัวอย่าง ตรวจพบสารพิษในเกณฑ์ไม่ปลอดภัยจำนวน 6 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.4 โดยพบในคะน้า 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.8 ผักกาดขาว 3 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 1.3 และในผักบุ้ง 1 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 0.4

นายแพทย์อภิชัย กล่าวต่ออีกว่า จากข้อมูลการสุ่มเก็บตัวอย่างผักสดทั้ง 7 ชนิดจากตลาดต่างๆทั่วประเทศ จะตรวจพบสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างกลุ่มออร์แกนอโฟสเฟตและกลุ่มคาร์บาเมทค่อนข้างน้อย (เพียงร้อยละ 0.4) อย่างไรก็ตามเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคก่อนที่จะรับประทานหรือปรุงอาหารด้วยผักทุกครั้ง ควรล้างผักก่อนบริโภค ขั้นตอนการล้างผักมี ดังนี้ ลอกหรือปอกเปลือกแล้วล้างด้วยน้ำไหลเพื่อขจัดคราบของดิน สิ่งสกปรก แบคทีเรีย และเชื้อต่างๆ ตลอดจนสารพิษบางส่วนจากนั้นนำผักมาแช่ในน้ำที่ผสมน้ำส้มสายชูหรือเกลือ อัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 4 ลิตร หรือผงฟู อัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 20 ลิตร (อย่างใดอย่างหนึ่ง) แช่นานประมาณ 10-15 นาที แล้วนำผักมาล้างด้วยน้ำสะอาด เพื่อชะล้างสารเคมีที่ใช้แช่ผัก การล้างผักให้ถูกวิธีไม่เพียงแต่สามารถลดการตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชได้เท่านั้น ยังสามารถลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์และสิ่งอื่นที่อาจติดมากับผักได้อีกด้วย

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

8 พฤษภาคม 2558