



ข่าว กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

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

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์เตือนภัยสารฟอกขาวในตะเกียบไม้

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข เผยข้อมูลตรวจพบสารฟอกขาวตกค้างในตะเกียบไม้แบบใช้แล้วทิ้ง แต่ไม่เกินกฎหมายกำหนด ส่วนใหญ่เป็นตะเกียบที่ทำจากไม้ฉำฉาแบบเดียวกับไม้ที่ใช้ทำถังใส่ของ ซึ่งจะมีสีคล้ำทางผู้ประกอบการจึงใส่สารฟอกขาว เพื่อให้ดูน่าใช้ และผู้บริโภคควรสังเกตหากพบว่าตะเกียบที่มีเนื้อไม้ขาวจัดและมีกลิ่นฉุนก็ไม่ควรนำมาใช้หรือหันไปใช้ตะเกียบแบบใช้ซ้ำที่ล้างทำความสะอาดได้

นายแพทย์อภิชัย มงคล อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวว่า ตะเกียบเป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหารในประเทศจีน ญี่ปุ่น เกาหลี และเวียดนาม ส่วนประเทศไทยนิยมใช้สำหรับอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยว ตะเกียบอาจทำมาจากไม้หรือโลหะหรือพลาสติก แต่ที่นิยมใช้กันมากในปัจจุบันเป็นตะเกียบไม้ ซึ่งไม้ที่นิยมนำมาทำตะเกียบ คือ ไม้ไผ่ ไม้โมกซ์ และไม้ฉำฉา เนื่องจากมีสีขาว เนื้อละเอียด ไม้ทำให้อาหารมี สี กลิ่น รส ผิดเพี้ยนไปแต่อาจมีการใช้สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์เพื่อฟอกเนื้อไม้ให้ขาวและป้องกันเชื้อรา ปัจจุบันร้านอาหารนิยมใช้ตะเกียบไม้แบบใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง เพื่อความสะดวกและเพื่อสุขอนามัยที่ดีและป้องกันเชื้อโรคติดต่อระหว่างกันได้ ทั้งนี้เคยมีข่าวที่ประเทศไต้หวันตรวจพบสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ตกค้างในตะเกียบ เกินค่ามาตรฐาน ซึ่งประเทศไต้หวันได้กำหนดปริมาณสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในตะเกียบไม้ไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (Sulphur dioxide) เป็นสารเคมีในกลุ่มซัลไฟด์หรือที่รู้จักกันว่าสารฟอกขาวที่มีคุณสมบัติในการยับยั้งการเปลี่ยนแปลงสีของอาหารไม่ให้เปลี่ยนสีน้ำตาลเมื่ออาหารถูกความร้อนในกระบวนการผลิตและสามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของยีสต์ ราและแบคทีเรียได้ดี สามารถนำสารนี้ไปใช้ในอุตสาหกรรมอาหารเพื่อเป็นวัตถุกันเสีย และเป็นสารป้องกันการทำปฏิกิริยากับออกซิเจนในอาหาร ผักผลไม้อบแห้ง วุ้นเส้นและ ลูกกวาด เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีการใช้สารนี้ในอุตสาหกรรมอื่นๆ เช่น นำไปใช้ผสมในน้ำยาอัดรูป ฟอกสีผ้า กระดาษและสบู่ เป็นต้น ซัลเฟอร์ไดออกไซด์จะไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคเมื่อใช้ในปริมาณต่ำ แต่จะมีผลกระทบต่อผู้บริโภคที่แพ้ง่าย เช่น ทำให้เกิดโรคหืด มีอาการแน่นหน้าอก คันคอ หรือเป็นผื่นคัน และเป็นแผลพุพอง องค์การอนามัยโลกได้กำหนดค่าการบริโภคในแต่ละวันที่ได้รับหรือค่า ADI ของซัลเฟอร์ไดออกไซด์ไม่เกิน 0.7 มิลลิกรัมต่อคนต่อวัน

นายแพทย์อภิชัย กล่าวต่ออีกว่า ในปี พ.ศ. 2548 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดย สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ได้เก็บตัวอย่างตะเกียบไม้แบบใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้งทั้งที่ผลิตในประเทศและนำเข้าจากต่างประเทศ 11 ตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบภาคสนาม ไม่พบสารฟอกขาวซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ต่อมาในปี พ.ศ. 2550 ได้สุ่มตรวจตะเกียบ 8 ตัวอย่าง และไม้จิ้มฟัน 2 ตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ ตรวจพบซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในตะเกียบทั้ง 8 ตัวอย่าง ปริมาณที่พบอยู่ในช่วง 19.4- 256.2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ส่วนไม้จิ้มฟันตรวจพบ 1 ตัวอย่าง ปริมาณที่พบ 4.2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เมื่อทดสอบการละลายของซัลเฟอร์ไดออกไซด์ที่ออกมาจากตะเกียบโดยการนำมาแช่ในน้ำเดือดเป็นเวลา 5 นาทีแล้วนำน้ำมาตรวจวิเคราะห์พบซัลเฟอร์ไดออกไซด์ที่ละลายออกมาอยู่ในช่วง 2-91.2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ประเทศไทยไม่มีกฎหมายกำหนดเรื่องปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ที่ตกค้างในตะเกียบ แต่เมื่อเทียบกับกฎหมายของประเทศไต้หวันพบว่าปริมาณที่พบไม่เกินมาตรฐาน

ทั้งนี้กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์กำลังดำเนินการตรวจการตกค้างของสารฟอกขาวในตะเกียบซ้ำอีกครั้งในช่วงเดือนเมษายน 2559 นี้ โดยสุ่มเก็บตัวอย่างจากสถานที่จำหน่ายทั้งตลาดสด ตลาดค้าส่ง และค้าปลีก ตรวจวิเคราะห์สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ในตะเกียบ เพื่อให้ทราบสถานการณ์ที่เป็นปัจจุบัน สำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะทำการเฝ้าระวังได้ต่อไป

อย่างไรก็ตามซัลเฟอร์ไดออกไซด์ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคเมื่อใช้ในปริมาณที่เหมาะสม เนื่องจากร่างกายสามารถขับออกทางปัสสาวะได้ แต่จะมีผลกระทบต่อคนที่เป็ นโรคหอบหืดหรือคนที่แพ้ง่ายจะมีอาการทันที ดังนั้นผู้บริโภคที่ใช้ตะเกียบในการบริโภคอาหาร จึงควรสังเกตหากพบว่าตะเกียบมีเนื้อไม้ขาวจัดและมีกลิ่นฉุนก็ไม่ควรใช้หรืออาจไปใช้ตะเกียบแบบใช้ซ้ำได้ ซึ่งสามารถล้างให้สะอาดได้ก่อนใช้

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

1 เมษายน 2559