



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

FACT SHEET

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

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

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เฝ้าระวังคุณภาพและความปลอดภัยอาหารช่วงเทศกาลกินเจ

ช่วงเทศกาลกินเจของทุกปี กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ได้ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเจ ซึ่งมีการตรวจเฝ้าระวังอย่างต่อเนื่องมาตั้งแต่ปี 2556 จนถึงปัจจุบัน โดยการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเจที่นิยมรับประทานอาหารประเภทผักคอง ได้แก่ ผักกาดคอง เกี่ยมฉาย หัวไชโป้ว และกาน่าฉาย อาหารเจทั่วไปที่ทำมาจากแป้งสาลีหรือบุก ได้แก่ หมี่กึ่งสำเร็จรูป ลูกชิ้นเจ ต่างๆ อาหารเลียนแบบเนื้อสัตว์ที่ระบุว่าเป็นอาหารเจ เช่น ทอดมันเจ ก้ามปูเทียมเจ หอยจ้อเจ ไส้กรอกเจเนียร์เจเต้าหู้ปลา สามเหลี่ยมเจ ลูกชิ้นกุ้งเจ ก้ามปูเจ ลูกชิ้นเจ เต้าหู้ และปลาเจ รวมถึงผักที่นิยมบริโภคในช่วงเทศกาลกินเจ โดยสุ่มเก็บตัวอย่างมาจากตลาดเขาวราชแล้วนำมาตรวจในห้องปฏิบัติการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ผลการตรวจพบว่า

1. อาหารเลียนแบบเนื้อสัตว์ ทุกตัวอย่างตรวจไม่พบการใช้ผงกรอบ(สารบอร์แรกซ์) แต่พบ DNAของเนื้อสัตว์ปนเปื้อน คิดเป็นร้อยละ 66 ส่วนใหญ่เป็นตัวอย่างไม่มีฉลาก
2. ผักคอง ตรวจไม่พบกรดซาลิซิลิก ทุกตัวอย่าง แต่ตรวจพบวัตถุกันเสีย(กรดเบนโซอิก) เกินเกณฑ์มาตรฐานกำหนดคิดเป็นร้อยละ 65 ปริมาณที่พบ 1,026-10,608 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยพบใน ผักกาดคอง/เกี่ยมฉาย(ร้อยละ 100) ไชโป้วฝอย (ร้อยละ 90) แต่ตัวอย่างที่พบว่ามีการใช้ปริมาณสูงสุด ได้แก่ กาน่าฉาย
3. การตรวจเฝ้าระวังสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในผัก มีการตรวจเฝ้าระวังตลอดทั้งปี สำหรับผักที่นิยมบริโภคช่วงเทศกาลกินเจ ที่ ได้แก่ กระน้ำ ผักกาดขาว แครอท ผักโขม กะหล่ำปลี หัวไชเท้า มะเขือเทศ เห็ดสด มะเขือเปราะ มะเขือยาว แตงกวา ผักบุ้ง ฯลฯ ตรวจพบการตกค้างเกินค่า MRL คิดเป็นร้อยละ 12

แนะนำการบริโภคอาหารให้ปลอดภัยต่อสุขภาพ

กรดเบนโซอิกเป็นวัตถุกันเสียที่มีความเป็นพิษต่ำ ละลายได้ในน้ำและถูกทำลายได้ด้วยความร้อน แต่ถ้าได้รับในปริมาณที่สูงมากอาจทำให้เกิดอันตรายได้ สำหรับผู้ที่แพ้สารนี้แม้ได้รับปริมาณน้อยอาจจะแสดงอาการได้ เช่น เกิดผื่นคัน คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ท้องเสีย ดังนั้นไม่ควรบริโภคครั้งละมากๆ

ส่วนการรับประทานอาหารเจที่เลียนแบบเนื้อสัตว์ ผู้บริโภคหรือผู้ปรุงอาหารควรเลือกซื้อวัตถุดิบจากร้านที่มั่นใจและอาหารต้องมีฉลากระบุ สถานที่ผลิต วันเดือนปี และเลขสารบบอาหารที่ชัดเจน เพราะถ้าแหล่งผลิตไม่ได้มาตรฐานบางครั้งอาจมีส่วนประกอบ เช่น ไข่ นมหรือเนื้อสัตว์ปนเปื้อน และหลีกเลี่ยงการรับประทานหรือซื้ออาหารที่มีการแปรรูปและรสชาติที่เหมือนเนื้อสัตว์มากเกินไป

สำหรับผักสด/ผลไม้สดควรล้างน้ำให้สะอาดกินรับประทานหรือนำมาปรุงอาหารเพื่อความปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค

ข้อมูลจาก...สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร