

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์เผยสถานการณ์การใช้วัตถุกันเสียในเส้นก๋วยเตี๋ยว

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข เผยข้อมูลการตรวจพบวัตถุกันเสียในเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ถูกแชร์กันอย่างแพร่หลายในโลกโซเชียล เป็นข้อมูลเก่าจากงานประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์การแพทย์ เมื่อปี 2550 โดยตรวจพบการใช้วัตถุกันเสียเกินมาตรฐาน 34 ตัวอย่าง จากจำนวนทั้งหมด 92 ตัวอย่าง (ร้อยละ 36) โดยปริมาณที่พบสูงสุด 17,250 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และจากผลการตรวจวิเคราะห์ล่าสุด ระหว่างปี 2555-2559 พบว่าแนวโน้มการใช้วัตถุกันเสียเกินมาตรฐานลดลง ขอเตือนผู้บริโภคอย่าตื่นตระหนก เนื่องจากวัตถุกันเสีย ได้แก่ กรดซอร์บิกและกรดเบนโซอิก มีความเป็นพิษน้อยมาก และเมื่อผ่านความร้อน โดยการต้ม ลวก หรือนึ่ง จะสลายตัว หากเข้าสู่ร่างกายจะถูกขับออกทางปัสสาวะได้

นายแพทย์สุภูมิ กาญจนพิมาย อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เปิดเผยว่า ข้อมูลการตรวจพบวัตถุกันเสียในเส้นก๋วยเตี๋ยวที่กำลังถูกแชร์กันอย่างแพร่หลายในโลกโซเชียล ไม่ว่าจะเป็นเฟสบุ๊กหรือโปรแกรมแชทไลน์เป็นข้อมูลเก่าจากงานประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์การแพทย์ ปี 2550 โดยเป็นการนำเสนอผลงานวิจัยของศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 10 อุบลราชธานี ที่ตรวจพบว่ามีการใช้วัตถุกันเสียในเส้นก๋วยเตี๋ยวเกินเกณฑ์ที่มาตรฐานกำหนด และจากการนำเสนอข้อมูลงานวิจัยนี้ ในปี 2551 กระทรวงสาธารณสุข โดย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรมอนามัย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ ได้ร่วมดำเนินงานภายใต้โครงการก๋วยเตี๋ยวนามัยขึ้น ซึ่งมีมาตรการที่สำคัญอย่างหนึ่ง คือ ควบคุมเรื่องการใช้ปริมาณวัตถุกันเสียและสุขลักษณะการผลิตที่ดี (GMP) ส่งผลให้การใช้วัตถุกันเสียลดลง

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดย สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ได้ทำการติดตามผลการดำเนินงาน โดยทำการตรวจวิเคราะห์วัตถุกันเสียในเส้นก๋วยเตี๋ยวโดยวิธีทางห้องปฏิบัติการอย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่ปี 2555 - 2559 จากจำนวนตัวอย่างทั้งหมด 370 ตัวอย่าง ตรวจพบการใช้วัตถุกันเสียเกินมาตรฐานกำหนด 71 ตัวอย่าง (ร้อยละ 19.2) วัตถุกันเสียที่พบคือ กรดซอร์บิก ร้อยละ 3.1 และพบไม่เกินค่ามาตรฐานทุกตัวอย่าง โดยมีปริมาณที่พบอยู่ระหว่าง 102 - 414 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และกรดเบนโซอิก พบเกินมาตรฐานกำหนดจำนวน 71 ตัวอย่าง (ร้อยละ 28.6) โดยปริมาณที่พบอยู่ระหว่าง 10.6 - 3,995 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยเฉพาะเส้นก๋วยจั๊บ เส้นใหญ่ และเส้นผัดไทชนิดแห้ง และเมื่อนำข้อมูลที่ได้มาเปรียบเทียบกับข้อมูลจากงานวิจัยในปี 2550 พบว่า จำนวนตัวอย่างที่ตรวจพบการใช้วัตถุกันเสียเกินมาตรฐานกำหนดลดลงจาก ร้อยละ 36 เหลือเพียง ร้อยละ 19.2 และปริมาณวัตถุกันเสียที่ตรวจพบสูงสุดลดลงจาก 17,250 เหลือเพียง 3,995 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยที่ค่ามาตรฐานกำหนด ซึ่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 281 พ.ศ. 2547 กำหนดให้พบได้ไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

/ “นายแพทย์สุภูมิ กล่าวต่ออีกว่า...

นายแพทย์สุภูมิ กล่าวต่ออีกว่า กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก เป็นวัตถุกันเสียที่มีฤทธิ์ยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ ยีสต์ และรา เมื่อเข้าสู่ร่างกายจะถูกขับออกทางปัสสาวะได้ โดยอ้างอิงข้อมูลของคณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหารขององค์การอาหารและเกษตรและองค์การอนามัยโลก แห่งสหประชาชาติ (The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, JECFA) ซึ่งได้ประเมินและกำหนดค่าความปลอดภัย (ADI) แล้วพบว่า มีความเป็นพิษต่อคนและสัตว์น้อยมาก และนอกจากนี้การบริโภคเส้นก๋วยเตี๋ยวจะต้องนำไปผ่านความร้อนไม่ว่าจะเป็นการต้ม ลวก หรือนึ่ง ซึ่งสารทั้ง 2 ชนิดไม่ทนความร้อนสามารถสลายตัวได้เมื่อถูกความร้อน ทั้งนี้สถานการณ์การตรวจพบวัตถุกันเสียในเส้นก๋วยเตี๋ยวที่จำหน่ายในกรุงเทพฯ และปริมณฑลดีขึ้น กล่าวคือ พบวัตถุกันเสียเกินกว่าที่กฎหมายกำหนดน้อยลงและปริมาณสูงสุดที่พบต่ำลงมาก ดังนั้นผู้บริโภคไม่ควรตื่นตระหนก การเลือกซื้อเส้นก๋วยเตี๋ยวมารับประทานเพื่อบริโภค ให้เลือกที่มีฉลากที่ระบุสถานที่ผลิต วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุ และไม่ควรรับประทานอาหารชนิดเดียวซ้ำๆ และบริโภคในปริมาณที่มาก สำหรับผู้ประกอบการร้านก๋วยเตี๋ยวควรเลือกซื้อเส้นก๋วยเตี๋ยวจากแหล่งที่เชื่อถือได้ มีสถานที่ผลิตที่แน่นอน สามารถสอบย้อนกลับได้ สำหรับผู้ประกอบการโรงงานที่ผลิตต้องมีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค ปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ดีและได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานรัฐกำหนด อย่างไรก็ตามเพื่อสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น ในปี พ.ศ.2560 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์อยู่ระหว่างดำเนินการสำรวจคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารประเภทเส้นที่คนไทยนิยมบริโภคทั่วประเทศ เพื่อให้ทราบสถานการณ์ที่เป็นปัจจุบันและนำมาประเมินความเสี่ยง เพื่อรายงานผู้บริโภคต่อไป

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

10 กุมภาพันธ์ 2560