



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์  
Department of Medical Sciences

# ข่าว

## กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

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

### กรมวิทย์ฯ เฝ้าระวัง การปนเปื้อนของสารกัมมันตรังสีซีเซียม-137 ในอาหารที่จำหน่าย ในกรุงเทพมหานคร ปี พ.ศ. 2559

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข เฝ้าระวังการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสีซีเซียม-137 ในอาหารที่จำหน่ายในกรุงเทพฯ ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนของสารซีเซียม-137 ทุกตัวอย่าง

นายแพทย์สุขุม กาญจนพิมาย อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เปิดเผยว่า การเกิดแผ่นดินไหวและสึนามิครั้งใหญ่ที่ประเทศญี่ปุ่น เมื่อปี พ.ศ. 2554 ที่เมืองฟูกูชิมะ ทำให้สารกัมมันตรังสีจากโรงไฟฟ้านิวเคลียร์รั่วสู่สิ่งแวดล้อม สารกัมมันตรังสีที่รั่วไหลออกมานี้มีหลายชนิด เช่น ไอโอดีน-131 ซีออน-137 ซีเซียม-137 เป็นต้น ซึ่งก่อให้เกิดความวิตกกังวลของผู้บริโภคว่าจะมีการปนเปื้อนของสารกัมมันตรังสีในสิ่งแวดล้อมและในห่วงโซ่อาหารที่ก่อให้เกิดอันตรายกับสุขภาพประเทศต่างๆที่นำเข้านำเข้าสินค้าอาหารจากญี่ปุ่นจึงมีการเฝ้าระวังและออกมาตรการเพื่อป้องกันไม่ให้อาหารที่มีการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสีเข้าสู่ประเทศ

ซีเซียม-137 เป็นไอโซโทปกัมมันตรังสีของธาตุซีเซียมซึ่งเป็นผลผลิตฟิชชัน (fission products) เกิดจากปฏิกิริยานิวเคลียร์ฟิชชัน (nuclear fission) ที่ใช้เป็นตัวขับเคลื่อนการปนเปื้อนของสารกัมมันตรังสีเมื่อเกิดการรั่ว เช่น อุบัติเหตุของโรงไฟฟ้านิวเคลียร์ เนื่องจากมี % Yield สูงกว่า fission products ตัวอื่นๆ ทำให้ซีเซียมกระจายอยู่ทั้งในดิน น้ำ และเข้าสู่ห่วงโซ่อาหารอาหารที่ได้รับผลกระทบมากที่สุด ได้แก่ ผัก ผลไม้ นม อาหารทะเล และอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบทางการเกษตร **สารนี้เมื่อเข้าสู่ร่างกายบางส่วนจะถูกขับออกจากร่างกายทางเหงื่อและปัสสาวะ และบางส่วนจะตกค้างและสะสมในกล้ามเนื้อ ตับ ไชกระดูก หากได้รับในปริมาณมากหรือเป็นเวลานานทำให้เกิดความผิดปกติในระดับโครโมโซมหรือพันธุกรรม ความผิดปกติจะมากหรือน้อยขึ้นกับปริมาณรังสีและระยะเวลาที่ร่างกายได้รับ** ซึ่งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เมื่อวันที่ 11 เมษายน พ.ศ. 2554 เรื่องมาตรฐานอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี กำหนดให้ “อาหารมีการปนเปื้อนซีเซียม-134 และซีเซียม-137 รวมกันไม่เกิน 500 เบคเคอเรลต่อกิโลกรัม (Bq/kg) หรือ เบคเคอเรลต่อลิตร (Bq/l)”

อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวต่ออีกว่า ช่วงเดือนมีนาคม – เมษายน พ.ศ. 2559 สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ มีการสุ่มตรวจเพื่อเฝ้าระวังสารกัมมันตรังสีซีเซียม-137 ในอาหารที่มีโอกาสปนเปื้อนทั้งอาหารในประเทศและนำเข้าจากต่างประเทศ โดยสุ่มตัวอย่างจากซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านค้า ในเขตกรุงเทพฯ แบ่งเป็นอาหารพร้อมปรุง 7 ตัวอย่าง เช่น บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เส้นอุด้งสด ซุปเต้าเจี้ยว ซุปผงกึ่งสำเร็จรูปและเครื่องแกงสำเร็จรูป อาหารแห้ง จำนวน 15 ตัวอย่าง เช่น ข้าวญี่ปุ่น สาหร่าย ใบชา เห็ดหอม ธัญพืชต่างๆอบกรอบและคอนเฟลค นม และผลิตภัณฑ์จากนม จำนวน 9 ตัวอย่าง เช่น นมถั่วเหลือง นมผงและโยเกิร์ต ผักและผลไม้สดนำเข้า จำนวน 13 ตัวอย่าง เช่น แอปเปิ้ล บร็อคโคลี่ เห็ด มันเทศและแครอท เครื่องปรุงรส จำนวน 2 ตัวอย่าง ได้แก่ ซอส และเต้าเจี้ยวบด ซึ่งเป็นตัวอย่างนำเข้าจากประเทศ ญี่ปุ่น เกาหลี สิงคโปร์ เวียดนาม จีน มาเลเซีย เยอรมันนี อเมริกา ออสเตรเลีย เนเธอร์แลนด์ สวิสเซอร์แลนด์ และอาหารสดจากประเทศไทย จำนวน 11 ตัวอย่าง เช่น ปลาหมึก ปลา ปู กุ้ง รวมทั้งสิ้นจำนวน 57 ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนสารซีเซียม-137 ทุกตัวอย่าง

“แม้ว่าผลการตรวจเฝ้าระวังอาหารกลุ่มเสี่ยง ทั้งจากนำเข้า และอาหารในประเทศ ตรวจไม่พบการปนเปื้อนของสารกัมมันตรังสีซีเซียม-137 อย่างไรก็ตามหน่วยงานที่มีหน้าที่กำกับดูแลไม่ว่าจะเป็นกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ก็ได้มีการบูรณาการแผนเฝ้าระวังร่วมกันเป็นประจำ ทั้งนี้เพื่อสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารให้กับผู้บริโภค และสนับสนุนงานด้านการคุ้มครองผู้บริโภคเข้มแข็งและยั่งยืน แต่อย่างไรก็ตามผู้บริโภคควรเลือกซื้ออาหารจากร้านค้าที่เชื่อมั่นและอาหารมีสภาพเป็นธรรมชาติ ข้อสำคัญเพื่อสุขภาพที่ดีและแข็งแรงผู้บริโภคควรบริโภคอาหารให้ครบ 5 หมู่ มีสุขภาพขณะการบริโภคที่ดี “กินร้อน ช้อนกลางและล้างมือ” และออกกำลังกายสม่ำเสมอ” นายแพทย์สุขุม กล่าวทิ้งท้าย

21 มีนาคม 2560

Food/n60