



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์  
DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

# ข่าว

## กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

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

### กรมวิทย์ฯ สุ่มตรวจน้ำปลาทั่วประเทศ พบน้ำปลาที่ไม่ได้มาตรฐานมีแนวโน้มลดลง

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข และศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ 14 แห่ง ร่วมกับ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) เฝ้าระวังคุณภาพน้ำปลาที่จำหน่ายและผลิตในประเทศ ในปี 2555-2558 พบไม่ได้มาตรฐานเฉลี่ยร้อยละ 36.57 สาเหตุส่วนใหญ่เนื่องจากปริมาณไนโตรเจนทั้งหมดต่ำ และปริมาณกรดกลูตามิกต่อไนโตรเจนทั้งหมดสูงหรือต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนด และผู้บริโภคควรเลือกซื้อน้ำปลาที่มีลักษณะใส มีสีน้ำตาลทอง มีกลิ่น รสของน้ำปลา มีเครื่องหมาย อย. และระบุสถานที่ผลิต วันเดือนปีที่ผลิตและวันหมดอายุชัดเจน

นายแพทย์พิเชฐ บัญญัติ รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์เปิดเผยว่า กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดย สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ 14 แห่ง ร่วมกับ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ เฝ้าระวังคุณภาพของน้ำปลาที่จำหน่ายและผลิตในประเทศ ในปี พ.ศ.2555 - 2558 ได้รวบรวมข้อมูลผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำปลาทั่วประเทศไทย จำแนกเป็น น้ำปลาแท้ 576 ตัวอย่าง น้ำปลาผสม 545 ตัวอย่าง รวม 1,121 ตัวอย่าง จากผู้ผลิต 245 ราย 422 ยี่ห้อ พบไม่ได้มาตรฐาน 410 ตัวอย่าง (ร้อยละ 36.57) โดยพบน้ำปลาแท้ไม่ได้มาตรฐาน 159 ตัวอย่าง (ร้อยละ 27.6) ส่วนน้ำปลาผสมไม่ได้มาตรฐาน 251 ตัวอย่าง (ร้อยละ 46.06) สาเหตุที่น้ำปลาไม่ได้มาตรฐานส่วนใหญ่เนื่องจากปริมาณไนโตรเจนทั้งหมดต่ำ (ร้อยละ 56.10) และปริมาณกรดกลูตามิกต่อไนโตรเจนทั้งหมดสูงหรือต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนด (ร้อยละ 65.12) การเติมผงชูรสเพื่อนำมาแต่งกลิ่นรสของน้ำปลา อาจส่งผลต่อผู้บริโภคที่แพ้ผงชูรส ดังนั้นการกำหนดอัตราส่วนของปริมาณกรดกลูตามิกต่อไนโตรเจนทั้งหมดก็จะเป็นอีกวิธีหนึ่งที่จะป้องกันมิให้ผู้ผลิตน้ำปลาใช้กากผงชูรสและผงชูรสมากเกินไป ส่วนสาเหตุที่ปริมาณไนโตรเจนทั้งหมดต่ำ อาจเนื่องจากขั้นตอนการหมักหรือขั้นตอนผสมน้ำปลามีการเจือจางมาก ในด้านความปลอดภัยพบมีการใช้วัตถุกันเสียชนิดกรดเบนโซอิกสูงเกินเกณฑ์กำหนด (ร้อยละ 10.9) เมื่อนำปริมาณสูงสุดที่ตรวจพบมาประเมินความปลอดภัยแล้ว ไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพผู้บริโภค เนื่องจากน้ำปลาเป็นเครื่องปรุงรสที่มีความเค็มเป็นข้อจำกัด ดังนั้นปริมาณการบริโภคน้อย

ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตน้ำปลาที่ใหญ่ที่สุดประเทศหนึ่ง ตามมาตรฐานประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 203 พ.ศ.2543 แบ่งน้ำปลาออกเป็น 3 ชนิด คือ น้ำปลาแท้ น้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น และน้ำปลาผสม โดยกำหนดมาตรฐานปริมาณโปรตีนของน้ำปลาแท้และน้ำปลาที่ทำมาจากสัตว์อื่นให้มีปริมาณไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า 9 กรัมต่อลิตร และปริมาณกรดกลูตามิกต่อไนโตรเจนทั้งหมดต้องมีค่าระหว่าง 0.4 - 0.6 ส่วนน้ำปลาผสมกำหนดให้มีค่าไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า 4 กรัมต่อลิตร ปริมาณกรดกลูตามิกต่อไนโตรเจนทั้งหมด ต้องมีค่าระหว่าง 0.4 - 1.3 และกำหนดให้น้ำปลา มีโซเดียมคลอไรด์ไม่น้อยกว่า 200 กรัมต่อลิตร การใช้วัตถุกันเสีย คือ กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิกได้รวมกันไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

นายแพทย์พิเชฐ กล่าวต่ออีกว่า จากข้อมูลการดำเนินงานเฝ้าระวังคุณภาพน้ำปลาในประเทศไทย ระยะเวลาๆ ในปี 2555 พบว่า น้ำปลาไม่ได้มาตรฐานจำนวนมาก หลังจากนั้นในปี 2556 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ได้จัดทำโครงการรณรงค์คุณภาพน้ำปลาและสื่อสารให้หน่วยงานที่รับผิดชอบมีมาตรการติดตามและเฝ้าระวังคุณภาพน้ำปลาอย่างต่อเนื่อง พร้อมทั้งพัฒนาผู้ผลิตน้ำปลาให้ควบคุมกระบวนการผลิตน้ำปลาให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ดังนั้นเมื่อเปรียบเทียบคุณภาพน้ำปลาหลังการรณรงค์ในปี 2556 พบว่า คุณภาพของน้ำปลาที่ไม่ได้มาตรฐานมีแนวโน้มลดลง และเมื่อจำแนกแหล่งผลิตในจังหวัดตามเขตสุขภาพของกระทรวงสาธารณสุข (เขตสุขภาพที่ 1-13) พบตัวอย่างจากเขต 13 คือ กรุงเทพมหานคร มีคุณภาพไม่ได้มาตรฐานมากที่สุด และยังพบว่าคุณภาพน้ำปลาจากแหล่งผลิตในเขตสุขภาพที่ 12 ซึ่งเป็นจังหวัดที่ผลิตน้ำปลาทางภาคใต้มีคุณภาพดีกว่าเขตอื่นๆ อาจเนื่องจากอยู่ใกล้ทะเลจึงมีวัตถุดิบที่มีคุณภาพ

“คำแนะนำสำหรับผู้บริโภคในการเลือกซื้อน้ำปลา ได้แก่ 1.ให้สังเกตฉลากอาหารและต้องมีการขึ้นทะเบียน อย. โดยระบุอยู่บนฉลาก หรือได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ระบุอยู่บนฉลาก 2.ใสสะอาด มีสีน้ำตาลทอง มีกลิ่นหอมของปลา สีต้องไม่เข้มเกินไปและไม่มีตะกอน ในน้ำปลาแท้งบางครั้งอาจพบผลึกใสๆ ตกอยู่ที่ก้นขวด ซึ่งเกิดจากปฏิกิริยาทางเคมีตามธรรมชาติไม่ถือว่าเป็นอันตราย 3.ต้องมีตราสินค้าและบริษัทที่ผลิต 4.มีการระบุวันเดือนปีที่ผลิต และวันที่หมดอายุอย่างชัดเจน และ5.สำหรับผู้แพ้งูรสก็อาจต้องเลือกชนิดที่ไม่เติมผงชูรส ซึ่งน่าจะมีปริมาณผงชูรสต่ำกว่า แต่ควรระลึกไว้ว่าในน้ำปลาธรรมชาติเองก็มีสารที่มีโครงสร้างเหมือนผงชูรสในปริมาณหนึ่ง”

นายแพทย์พิเชฐ กล่าวทิ้งท้าย

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

6 ตุลาคม 2559

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ สำนักงานเลขานุการกรม

โทรศัพท์ 0-2591-0000 ต่อ 99017, 99081

โทรสาร 0-2591-1707

FOOD/Kai60