

กรุงเทพธุรกิจ

ปีที่ 25 ฉบับที่ 8419 วันอังคารที่ 11 ตุลาคม พ.ศ. 2554

หน้า 3



พิกแห่งแฟง

‘พีช’

Smart life

อาหารแห่งแม้จะสะดวกในการนำ
มาปรุง แต่หลังมีข่าวออกมาต้อนรับ
เทศกาลกินเจว่ากระทรวงสาธารณสุข
ตรวจพบสารฟอกขาวตกค้างในผักแห้ง ไม่ว่าจะเป็น ดอกไม้จีน เยื่อไผ่ และเห็ดหูหนูขาว ซึ่ง
อาจจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค จนบัดนี้ปัญหา
ก็ยังไม่ได้รับการแก้ไข ช้าร้ายเมื่อมีการตรวจ
ซ้ำยังพบว่าแหล่งซื้อที่นำเชื่อถือไม่อาจการันตี
ความปลอดภัยได้

ทั้งนี้กระทรวงสาธารณสุขให้ข้อมูลว่า
สารฟอกขาว หรือสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์เป็น

เพราะสารนี้จะไปหยุดการเจริญเติบโตของ
ยีสต์และรา แต่ถ้ำร่างกายของคนเราได้รับ
ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ในปริมาณที่มากเกินไป
ก็จะไปทำอันตรายต่อร่างกาย โดยเฉพาะกับ
ผู้ป่วยโรคหอบหืดหรือผู้ที่แพ้สารนี้ ซึ่งอาการ
ของผู้ที่ได้รับสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์มากเกินไป
คือ หายใจขัด คลื่นไส้ อาเจียน ปวดศีรษะ
อูจระระร่วง เป็นลมพิษความดันโลหิตต่ำ อาจ
ร็อก หมดสติ และเสียชีวิตได้ ดังนั้นหากจะ
นำประกอบอาหารต้องล้างทำความสะอาดและ
ต้มในน้ำเดือดเพื่อลดปริมาณของสารฟอกขาว
ออกเสียก่อน

โครงการพัฒนากลไกการเฝ้าระวังความ
ปลอดภัยด้านอาหารของผู้บริโภค โดยมูลนิธิ
เพื่อผู้บริโภคและเครือข่ายที่ทำงานด้านการ
คุ้มครองผู้บริโภค 8 จังหวัด เคยมีการสุ่มเก็บ
ตัวอย่างอาหารแห้งที่นิยมนำมาประกอบอาหาร
อย่างเห็ดหอมเห็ดหูหนูขาว และสาหร่ายทะเล
จากทั่วประเทศ เพื่อส่งให้สถาบันโภชนาการ
มหิดล ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะ
เทคโนโลยี ม.ขอนแก่น คณะอุตสาหกรรม
การเกษตร ม.สงขลานครินทร์ และสถาบันวิจัย
วิทยาศาสตร์สุขภาพ ม.เชียงใหม่ ทำการ
วิเคราะห์เพื่อหาการปนเปื้อนการตกค้างของ
สารเคมีทางการเกษตร เชื้อรา สารฟอกขาว



ผลการวิเคราะห์เห็ดหอมแห้งทั้งหมด
17 ตัวอย่าง ซึ่งสุ่มซื้อมาจากห้างสรรพสินค้า
และตลาดสดจากทั่วประเทศ พบว่ายังมีการ
ปนเปื้อนของสารตกค้างทางการเกษตรทั้ง
ประเภทยากันราคาร์เบนดาซิมและออร์กา-
โนฟอสเฟต รวมถึงพบการปนเปื้อนของ
สารพิษจากเชื้อราอะฟลาทอกซิน แต่ในภาพ
รวมก็ถือว่าการปนเปื้อนยังถือว่าไม่ปริมาณ

นับพลันจากการบริโภค ยกเว้นในคนที่ เป็นโรคมะเร็งผิวหนัง อาจจะพบอาการระคายเคืองของระบบทางเดินหายใจ

ส่วนผลการวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในเห็ดหูหนูขาว จากตัวอย่างทั้งหมด 16 ตัวอย่าง พบว่ามีการปนเปื้อนทั้งยากันราคาร์เบนดาซิม จำนวน 2 ตัวอย่าง และพบการปนเปื้อนของสารเคมีทางการเกษตร กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต จำนวน 6 ตัวอย่าง ซึ่งสารเคมีทางการเกษตร ทั้ง 2 ประเภทนี้ ไม่มีประกาศของหน่วยงาน โทษที่ระบุไว้ว่า ปริมาณเท่าไรจึงเป็นอันตรายต่อร่างกาย แม้แต่ในประกาศของกระทรวงสาธารณสุข เรื่องอาหารที่มีสารพิษตกค้าง ก็ไม่ได้มีการกำหนดเอาไว้ แต่ด้วยความที่สาร ทั้ง 2 ชนิดนี้เป็นสารเคมีทางการเกษตรในกลุ่มกำจัดศัตรูพืช จึงไม่ควรจะมีการตกค้างมาในพืชผักหรืออาหารที่เรารับประทาน

นอกจากนี้ในเห็ดหูหนูขาวยังพบการปนเปื้อนของสารฟอกขาว หรือซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ถึง 12 ตัวอย่างจาก 16 ตัวอย่าง ในจำนวนนี้มีถึง 8 ตัวอย่างที่พบการปนเปื้อนเกินมาตรฐาน

(*ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ. 2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร กำหนดให้มีการปนเปื้อนของ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ในอาหาร ได้ไม่เกิน 1,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ขณะที่ องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ได้กำหนดค่าการบริโภคซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในแต่ละวันที่ได้รับไม่เกิน 0.7 มิลลิกรัมต่อคนต่อวัน)

สำหรับสาหร่ายทะเลแห้ง ซึ่งมีการเก็บตัวอย่างวิเคราะห์ที่ 22 ตัวอย่าง พบว่ามีการปนเปื้อนการตกค้างของสารเคมีทางการเกษตร กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต 10 ตัวอย่าง แต่มีข่าวดีคือ ไม่พบการปนเปื้อนของสารกันราคาร์เบนดาซิมและเชื้อราอะฟลาทอกซิน ในทุกตัวอย่างที่นำมาทดสอบ แต่ในสาหร่ายทะเลแห้งได้มีการวิเคราะห์เพิ่มเติมในส่วนของการปนเปื้อนของโลหะหนัก ทั้งตะกั่ว และ แคดเมียม

ผลการวิเคราะห์พบว่ามีการปนเปื้อนของโลหะหนักทั้ง 2 ประเภทในสาหร่ายทะเลแห้งทุกตัวอย่างที่นำมาทดสอบ โดยปริมาณเฉลี่ยของตะกั่วที่พบคือ 0.57 มิลลิกรัม/กิโลกรัม หรือเท่ากับครึ่งหนึ่งของค่ามาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ที่กำหนดไว้ให้พบได้ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม/กิโลกรัม ขณะที่ แคดเมียมพบเฉลี่ยอยู่ที่ 1.86 มิลลิกรัม/กิโลกรัม สำหรับ แคดเมียม ไม่ได้มีการกำหนดมาตรฐานที่ชัดเจนเอาไว้ แต่ตามมาตรฐานอาหารสากล (Codex) มีการกำหนดมาตรฐานปนเปื้อนสารแคดเมียมในผักใบไว้ที่ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม/กิโลกรัม

ข้อสังเกตที่น่าสนใจจากการสุ่มเก็บตัวอย่างในอาหารแห้งทั้ง 3 ประเภท คือผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ไม่มีการระบุข้อมูลวันที่ผลิตและวันหมดอายุ ทำให้ผู้บริโภคไม่สามารถทราบได้เลยว่า



ได้ยังทำให้เรารู้ว่า ไม่ว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่ซื้อจากห้างสรรพสินค้าขนาดใหญ่หรือร้านค้าเล็กในตลาดสด ก็มีความเสี่ยงจากสารเคมีตกค้างเท่าๆ กัน

สำหรับการหลีกเลี่ยงความเสี่ยงในการได้รับสารเคมีปนเปื้อนจากอาหารแห้งทั้ง 3 ประเภท วิธีที่ทำได้ง่ายๆ คือการล้างทำความสะอาดนำไปต้มหรือลวกซึ่งสามารถทำลายสารเคมีต่างๆ ที่ปนเปื้อนมาได้ในระดับหนึ่ง รวมถึงการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีข้อมูลที่อยู่ผู้ผลิต - จำนวนที่ชัดเจน และไม่ควรทานในปริมาณมากหรือติดต่อกันเป็นประจำจนเกินไป

■ **หมายเหตุ :** ติดตามข้อมูลข่าวสารที่เป็นประโยชน์กับผู้บริโภคได้ที่ นิตยสารฉลาดซื้อ www.ฉลาดซื้อ.com และ www.facebook.com/chaladsue