

### สารกำจัดแมลงและศัตรูพืชกับพลาสติกตากแห้ง

พลาสติก ปลาพื้นบ้านสำคัญของไทย นิยมเลี้ยงกันในภาคกลาง โดยเกษตรกรที่เลี้ยงจะจับแล้วนำมาตากแห้งได้เป็นพลาสติกตากแห้งเพื่อส่งขายตามตลาดสด ตลาดนัด ซูเปอร์มาเก็ตทั่วไป พลาสติกแห้งเป็นอาหารคาวที่คนรุ่นใหญ่ชอบทานเพราะมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว เนื้อปลามีความมัน นำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด เช่น นำมาทอดทานกับข้าวสวยร้อนๆ หรือทานร่วมกับแกงส้ม หรือนำมาทำเป็นยำพลาสติก ผักคะน้าพลาสติก ข้าวผัดพลาสติก ต้มขาพลาสติก ด้วยความที่พลาสติกตากแห้งเป็นอาหารคาว ฉะนั้นจึงมักมีแมลงวัน และแมลงต่างๆ มาตอม ขณะที่วางขายอยู่ในตลาดทำให้ดูแล้วไม่น่าซื้อ พ่อค้า แม่ค้าบางรายอาจมีการใช้สารกำจัดแมลงและศัตรูพืชฉีดพ่นลงบนพลาสติกตากแห้ง เพื่อป้องกันแมลงมาตอม หรือป้องกันการเน่าเสียของปลา และเมื่อผู้บริโภคอย่างเราๆ ซื้อพลาสติกตากแห้งนั้นมาปรุงเป็นอาหารทาน ก็อาจทำให้ได้รับสารกำจัดแมลงและศัตรูพืชเข้าสู่ร่างกาย และเป็นอันตรายได้ สถาบันอาหาร ได้เก็บตัวอย่างพลาสติกตากแห้งจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้า ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์สารกำจัดแมลงและศัตรูพืชตกค้าง 4 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มออร์กาโนคลอรีน กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต กลุ่มไพรีทรอยด์ และกลุ่มคาร์บาเมท จำนวนรวม 58 ชนิด ผลการวิเคราะห์ปรากฏว่า พลาสติกตากแห้งทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบสารกำจัดแมลงและศัตรูพืชตกค้างเลย วันนี้ คนไทยทานพลาสติกตากแห้งกันอย่างสบายใจ เพื่อเพิ่มความมั่นใจอีกขั้น ก่อนซื้อควรสังเกตให้ดีว่ามีแมลงวัน หรือแมลงต่างๆ มาตอมบ้างหรือไม่ หากไม่มีเลยอย่าได้วางใจซื้อ และควรล้างน้ำสะอาดหลายๆ ครั้ง ก่อนนำมาปรุงให้สุกทุกครั้ง เพื่อความปลอดภัยของร่างกาย.

### ผลวิเคราะห์สารกำจัดแมลงและศัตรูพืชในพลาสติกตากแห้ง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สารกำจัดแมลงและศัตรูพืช (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)			
	กลุ่มออร์กาโนคลอรีน	กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต	กลุ่มไพรีทรอยด์	กลุ่มคาร์บาเมท
พลาสติกตากแห้ง ร้าน 1 ย่านบางพลัด	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
พลาสติกตากแห้ง ร้าน 2 ย่านจตุจักร	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
พลาสติกตากแห้ง ร้าน 3 ย่านดินแดง	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
พลาสติกตากแห้ง ร้าน 4 ย่านปทุมวัน	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
พลาสติกตากแห้ง ร้าน 5 ย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 3-5 พ.ค. 2566 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9140 based on CDFA-MRS, Method State of California, CA, USA, SOP (2002)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 422 8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>