

### ปรอทในปลาหูฉลามกระป๋อง

ปลาหูฉลาม ปลาทะเลที่อุดมไปด้วยสารอาหารประเภทโปรตีน โอเมก้า 3 แร่ธาตุต่างๆ เช่น เหล็ก ไอโอดีน วิตามินบี คนไทยนิยมนำปลาหูฉลามชนิดครีบเหลือง ครีบยาว ปลาหูฉลามตาโตมาทำเป็นเมนูชาชิหรือซูชิ ส่วนปลาหูฉลามคิปลักนิยมนำมาแปรรูปเป็นหูฉลามกระป๋องแช่ในน้ำแร่ น้ำเกลือ หรือน้ำมันพืช ที่คนไทยนิยมใช้เป็นวัตถุดิบประกอบอาหาร เช่น สลัดปลาหูฉลาม ยำปลาหูฉลาม น้ำพริกปลาหูฉลาม แชนวชิปลาหูฉลาม พล่าปลาหูฉลาม กะเพราปลาหูฉลาม ทาโก้ปลาหูฉลาม แม้ปลาหูฉลามจะเป็นอาหารที่ทั้งอร่อยและมีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย ทว่าก็อาจมีอันตรายแอบแฝงอยู่ด้วย เช่น โลหะหนัก โดยเฉพาะปรอทที่มนุษย์นำมาใช้ประโยชน์ในทางอุตสาหกรรม ซึ่งหากมีการควบคุมไม่ดีก็อาจปนเปื้อนและสะสมอยู่ในสิ่งแวดล้อมและปนเปื้อนต่อไปยังสัตว์หรือพืชในห่วงโซ่อาหาร รวมถึงปลาหูฉลามที่อาศัยในทะเลได้ หากเราได้รับสารปรอทและเกิดการสะสมในร่างกาย จะทำให้เกิดอาการเป็นพิษ เช่น ปวดท้อง อาเจียนเป็นเลือด ตัวบวม ไตทำงานผิดปกติ กล้ามเนื้ออ่อนแรง ทรงตัวไม่ได้ ภาวะผิวซีด และระบบหายใจอาจล้มเหลวได้ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 414 พ.ศ.2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อนกำหนดให้ปลาหูฉลาม(วัตถุดิบ) พบปรอทปนเปื้อนสูงสุดได้ไม่เกิน 1.2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 355 พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะที่ปิดสนิท กำหนดให้อาหารทะเลในภาชนะบรรจุที่เป็นโลหะพบปรอทได้ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สถาบันอาหาร เก็บตัวอย่างปลาหูฉลามกระป๋องจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ยี่ห้อ ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณปรอทปนเปื้อน ผลวิเคราะห์พบว่าทั้ง 5 ตัวอย่าง มีปรอทอยู่ในช่วง 0.031-0.381 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ซึ่งปริมาณที่พบน้อยกว่าเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด วันนี้ผู้บริโภคคนไทยทานปลาหูฉลามกระป๋องได้อย่างปลอดภัย ขอแนะเพิ่มเติมว่าควรทานอาหารให้หลากหลาย ครบ 5 หมู่ร่วมกับการออกกำลังกายเป็นประจำ เพื่อให้ร่างกายทั้งปลอดภัยจากสารอันตรายและแข็งแรง.

### ผลวิเคราะห์ปริมาณปรอทในปลาหูฉลามกระป๋อง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปรอททั้งหมด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
ปลาหูฉลามชิ้นเล็กในน้ำแร่ ยี่ห้อ 1	0.069
ปลาหูฉลามสติกในน้ำแร่ ยี่ห้อ 2	0.096
ปลาหูฉลามสติกในน้ำแร่ ยี่ห้อ 3	0.381
ปลาหูฉลามสติกในน้ำมันมะกอก ยี่ห้อ 4	0.067
ปลาหูฉลามก้อนในน้ำมันมะกอกออร์แกนิก ยี่ห้อ 5	0.031

วันที่วิเคราะห์ 19-22 ก.ย. 2566 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9153 based on AOAC (2019) 986.15

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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