

ส่งท้ายปี 2561 กับการเลือกทานอาหารอย่างปลอดภัย

ตั้งแต่เดือนมกราคม – พฤศจิกายน 2561 คอลัมน์มั่นมากับอาหารได้ลงเผยแพร่บทความที่แสดงผลการวิเคราะห์สารเคมี สารพิษ เชื้อก่อโรค ที่ตกค้างและปนเปื้อนในอาหาร รวมถึงผลวิเคราะห์สารอาหารชนิดต่างๆ ในตัวอย่างอาหารที่สถาบันอาหารสุ่มเก็บจากร้านค้าในตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต ห้างสรรพสินค้า หาบเร่ แผงลอยในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล กว่า 46 ชนิด ผลการวิเคราะห์ที่ได้มีทั้ง ตรวจไม่พบสารเคมีหรือสารพิษตกค้าง หรือไม่พบเชื้อก่อโรคปนเปื้อน หรือพบแต่ยังไม่เกินเกณฑ์มาตรฐาน หรือพบเกินเกณฑ์มาตรฐานของประกาศกระทรวงสาธารณสุขไทย หรือเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและโภชนาการของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ช่วง 2 สัปดาห์สุดท้ายของปี 2561 นี้ คอลัมน์มั่นมากับอาหาร ขอส่งท้ายปีเก่าด้วยการนำเสนอผลการวิเคราะห์แบบเน้นๆ เฉพาะชนิดอาหารที่ในช่วง 1 ปีที่ผ่านมา สถาบันอาหารตรวจพบว่ามีสารเคมีหรือสารพิษตกค้าง หรือมีเชื้อก่อโรคปนเปื้อน เกินเกณฑ์มาตรฐานกำหนด โดยสัปดาห์นี้ขอเริ่มจาก อาหารที่ตรวจพบสารเคมี หรือสารพิษตกค้างเกินมาตรฐานกำหนด ซึ่งมีทั้งอาหารพร้อมทาน ได้แก่ น้ำพริกหนุ่ม ผักดองและน้ำผักดอง โดยตรวจพบกรดเบนโซอิก (สารกันบูด) เกินเกณฑ์มาตรฐาน 8 ตัวอย่าง ทูเรียนกวนพบซัลเฟอร์ไดออกไซด์ เกินเกณฑ์มาตรฐาน 4 ตัวอย่าง ชিংแห้ง พบตะกั่วปนเปื้อนเกินเกณฑ์มาตรฐาน 1 ตัวอย่าง และของสด ได้แก่ กระชายฝอยและสามสิบกลีบ พบฟอร์มาลดีไฮด์เกินเกณฑ์มาตรฐาน 5 ตัวอย่าง ใบกุยช่ายและส้มสายน้ำผึ้ง พบยาฆ่าแมลงตกค้างเกินเกณฑ์มาตรฐาน 5 ตัวอย่าง เห็นผลการวิเคราะห์ที่เน้นๆ อย่างนี้แล้ว ขอเตือนทุกท่านว่าตั้งแต่นี้ไป ควรเพิ่มความระมัดระวังในการเลือกซื้อ เลือกทานอาหารเหล่านี้ให้มาก ไม่ควรทานบ่อยครั้ง เพื่อความปลอดภัยในระยะยาว///

ผลวิเคราะห์สารเคมีและสารพิษตกค้างในตัวอย่างอาหาร

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	รายการวิเคราะห์	ผลการวิเคราะห์		พบเกินมาตรฐาน (ตัวอย่าง)
		ไม่พบ (ตัวอย่าง)	พบ (ตัวอย่าง)	
น้ำพริกหนุ่ม 5 ตัวอย่าง	กรดเบนโซอิก	1	4	4
ผักดอง 5 ตัวอย่าง	กรดเบนโซอิก	1	4	2
น้ำดองผัก 5 ตัวอย่าง	กรดเบนโซอิก	1	4	2
ทูเรียนกวน 5 ตัวอย่าง	ซัลเฟอร์ไดออกไซด์	-	5	4
กระชายฝอย 5 ตัวอย่าง	ฟอร์มาลดีไฮด์	4	1	1
สามสิบกลีบ 5 ตัวอย่าง	ฟอร์มาลดีไฮด์	1	4	4
ใบกุยช่าย 5 ตัวอย่าง	ยาฆ่าแมลง	-	5	4
ส้มสายน้ำผึ้ง 5 ตัวอย่าง	ยาฆ่าแมลง	1	4	1
ชিংแห้ง 5 ตัวอย่าง	ตะกั่ว	-	5	1

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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