สารตกค้างในทับทิมสด

สัปดาห์นี้เป็นอีกสัปดาห์ที่สำคัญของชาวไทยเชื้อสายจีน นั่นคือ เทศกาลตรุษจีน ที่มีประเพณีปฏิบัติหลายส่วนสำคัญทั้งการไหว้เจ้าที่ ไหว้บรรพบุรุษ ลูกหลานจะจัดเตรียมเครื่องเซ่นไหว้ทั้งอาหารหวาน คาว รวมถึงผลไม้มงคล เช่น ส้ม สาลี่ แอปเปิ้ล กล้วยหอม ทับทิม องุ่น และลูกพลับ อาหารที่เตรียมต้องเป็นอาหารที่มีสีสันสวยงาม สะอาด น่ารับประทาน ผลไม้ที่เลือกต้องไม่มีตำหนิ ไร้รอยจุดดำ เมื่อเลือกด้วยการมองจากภายนอก จะไม่มีทางรู้ได้ว่ามีสารตกค้าง เช่น สารกำจัดเชื้อรา ยาฆ่าแมลง ปะปนมาด้วยหรือไม่ สารที่ว่านี้อาจตกค้างด้วยความตั้งใจหรือไม่ตั้งใจของเกษตรกรในการระมัดระวังเรื่องการใช้สารเคมี ยาฆ่าแมลงและสารกำจัดเชื้อราฉีดพ่นในผลไม้ ทำให้มีข่าวคราวอันตรายของเรื่องนี้อยู่บ่อยครั้ง เพื่อสร้างการรับรู้ให้ผู้บริโภคได้ตระหนักถึงความปลอดภัยอาหาร และเพิ่มความระมัดระวังในการเลือกใช้สารเคมีสำหรับเกษตรกรผู้ปลูก วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างทับทิมสดจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ เพื่อวิเคราะห์หาสารกำจัดเชื้อราและยาฆ่าแมลงตกค้าง ผลที่ได้พบว่าทับทิมสด 5 ตัวอย่าง พบยาฆ่าแมลงปนเปื้อนจำนวน 3 ตัวอย่าง และพบสารกำจัดเชื้อราปนเปื้อน 1 ตัวอย่าง แต่ปริมาณที่พบมีค่าน้อยมาก แม้ว่าทับทิมยังไม่มีการกำหนดค่ามาตรฐานการตกค้างของสารข้างต้น แต่เมื่อเปรียบเทียบกับค่ามาตรฐานของผลไม้ชนิดอื่นๆ พบว่าปริมาณยาฆ่าแมลงและสารกำจัดเชื้อรา ที่พบในทับทิมยังไม่เกินค่ามาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขไทย ท่านที่ชอบทานผลไม้ ขอแนะวิธีป้องกันอันตรายจากสารเคมีง่ายๆ ว่า ควรล้างทำความสะอาดด้วยน้ำไหลผ่านหลายๆ ครั้ง หรือปลอกเปลือกทุกครั้งก่อนทานเพื่อความปลอดภัย

ผลวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงและสารกำจัดเชื้อราตกค้างในทับทิม

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ยาฆ่าแมลง (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)	สารกำจัดเชื้อรา (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
ทับทิม ซุปเปอร์มาร์เก็ต 1 ย่านสุขุมวิท	ไม่พบ	ไม่พบ
ทับทิม ซุปเปอร์มาร์เก็ต 2 ย่านสุขุมวิท	ไม่พบ	ไม่พบ
ทับทิม ซุปเปอร์มาร์เก็ต 3 ย่านสยาม	คลอไพริฟอสเอทิล น้อยกว่า 0.01 ไซเพอร์เมทริน น้อยกว่า 0.01 เฟนโพรพาทริน 0.04	อะซ็อกซีสโตรบิน 0.01 คาร์เบนดาซิม 0.05
ทับทิม ซุปเปอร์มาร์เก็ต 4 ย่านสยาม	แลมบ์ดา ไซฮาโลทริน น้อยกว่า 0.01	ไม่พบ
ทับทิม ซุปเปอร์มาร์เก็ต 5 จรัญสนิทวงศ์	ไซเพอร์เมทริน น้อยกว่า 0.01	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 15 ม.ค.- 2 ก.พ. 2561 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9223 based on Analytical Methods for Residual Compositional Substances, Japan, 2006. ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02 422 8688 หรือ http://www.nfi.or.th/foodsafety/