

ยาฆ่าแมลงตกค้างในลองกองสด

ลองกอง ผลไม้ที่ขึ้นชื่อในเรื่องรสหวานแสนอร่อย เนื้อมีกลิ่นหอม นิยมทานแบบสด ๆ มีแหล่งปลูกสำคัญอยู่ทางภาคใต้ และภาคตะวันออกของไทย แต่แม้ที่จริงแล้ว ลองกองมีถิ่นกำเนิดมาจากแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ในหมู่เกาะชวา เกาะมลายูและทางตอนใต้ของไทยในจังหวัดนราธิวาส

ในเมืองไทยของเรามีสภาพภูมิประเทศ และอากาศเหมาะสม ลองกองจึงมีรสชาติดีกว่าที่อื่น ปกติ หากปลูกแค่พอเก็บทานกันภายในบ้าน ที่เหลือก็ขายตามตลาดในหมู่บ้าน ชุมชน ก็ไม่มีปัญหาอะไร ทว่าหากมีการปลูกจำนวนมากเพื่อขายในเชิงพาณิชย์ หรือขายครั้งละปริมาณมาก ๆ เกษตรกร หรือผู้ปลูกบางราย อาจมีการป้องกันผลผลิตไม่ให้ถูกทำลายโดยโรคและแมลงที่เป็นศัตรูพืช โดยใช้สารเคมีต่าง ๆ หรือยาฆ่าแมลง หากใช้ชนิดที่กฎหมายห้ามใช้ หรือใช้ชนิดที่อนุญาตให้ใช้ได้ แต่ใช้ในปริมาณมากเกินไป หรือใช้ไม่ถูกวิธี อาจทำให้มียาฆ่าแมลงตกค้างในลองกองได้

ทำให้เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค เช่น คลอโรไพริฟอส ยาฆ่าแมลงในกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต เมื่อได้รับจากอาหารปริมาณมากจะทำให้มีอาการคลื่นไส้ วิงเวียน อ่อนเพลีย กล้ามเนื้อหดตัวเป็นหย่อม ๆ แขนงหน้าอก อาเจียน ท้องเดิน ตาพร่า หากมีอาการพิษรุนแรงจะหมดสติ น้ำลายฟูมปาก อูจจาระ บัสสาวะราด และหายใจลำบาก

วันนี้สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บตัวอย่างลองกองสดในท้องตลาดจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้า ในเขตกรุงเทพฯและปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงชนิดคลอโรไพริฟอสตกค้าง ผลวิเคราะห์ปรากฏว่า ไม่พบยาฆ่าแมลงชนิดคลอโรไพริฟอสตกค้างในลองกองสดทั้ง 5 ตัวอย่าง แม้ว่าวันนี้ จะทานลองกองกันได้ได้อย่างสบายใจ แต่ก็อย่าประมาท

ก่อนทานควรนำมาล้างด้วยน้ำให้สะอาดทุกครั้ง ให้ล้างด้วยน้ำไหลโดยแช่ในน้ำนาน 15 นาที จากนั้นเปิดน้ำไหลผ่านนาน 2 นาที หรือแช่ในน้ำผสมน้ำส้มสายชู 5 % ในอัตราส่วนน้ำส้มสายชู 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 4 ลิตร แช่นาน 15 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด แค่นี้ก็มั่นใจว่าปลอดภัยจากพิษภัยของยาฆ่าแมลง

ผลวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงตกค้างในลองกองสด

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณคลอโรไพริฟอสตกค้าง (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
ลองกอง ร้านที่ 1 ย่านอุดมสุข	ไม่พบ
ลองกอง ร้านที่ 2 ย่านบางขุนศรี	ไม่พบ
ลองกอง ร้านที่ 3 ย่านพรานนก	ไม่พบ
ลองกอง ร้านที่ 4 ย่านสำโรง	ไม่พบ
ลองกอง จากซูเปอร์มาร์เก็ต ย่านปิ่นเกล้า	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 23 ส.ค. – 3 ก.ย. 2561 วิธีวิเคราะห์ In-house method STM No.03-034 based on Journal of AOAC International, Vol.90, No.2, 2007 ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02 422 8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>