

### ยาปฏิชีวนะกับปลาแห้งรมควัน

คนไทย กับอาชีพเกษตรกรเป็นของคู่กัน อาจเป็นเพราะประเทศไทยมีสภาพแวดล้อมที่อุดมสมบูรณ์ มีเรือกสวน ไร่ นา อยู่ทั่วประเทศ ส่งผลให้เกิดการต่อยอดสินค้าจากภาคเกษตรสู่อุตสาหกรรม ปัจจุบันวิวัฒนาการของการทำเกษตร การเพาะปลูก การทำปุ๋ยสัตว์ ประมง มีความก้าวหน้าขึ้น เกษตรกรและนักวิจัยต่างคิดค้นหาวิธีเพื่อลดการสูญเสียผลผลิตทางการเกษตร วิธีที่ใช้กันอย่างแพร่หลายคือ การใช้ยากำจัดศัตรูพืช ปุ๋ยเคมี ในระหว่างการเพาะปลูก หรือใช้ยาปฏิชีวนะในระหว่างการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ หรือ เลี้ยงสัตว์

จนบางครั้งอาจลืมนึกถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค

วันนี้ มั่นมากับอาหาร ขอแนะนำเรื่องของอาหารใกล้ตัว คือ ปลาแห้งรมควัน ปกติการเลี้ยงปลาหรือสัตว์น้ำ ถ้าไม่ได้เลี้ยงเพียงแค่ไว้จับกินเองในครอบครัว ก็จะเลี้ยงในปริมาณมากๆ เพื่อการค้า โดยส่งขายเป็นพลาสติก หรือแปรรูปเป็นปลาแห้ง ปลาทอด ปลาเค็ม ปลาร้า เพื่อให้ได้ผลผลิตตามปริมาณที่ต้องการ

เกษตรกรบางรายอาจใช้ตัวช่วยเพื่อป้องกัน หรือรักษาโรคในปลาหรือสัตว์น้ำ ที่เพาะเลี้ยงในปริมาณ มากๆ เช่น ใช้ยาปฏิชีวนะป้องกัน หรือรักษาโรค ชนิดที่นิยมใช้ เช่น เอนโรฟลอกซาซิน และไนโตรฟูราน

หากเกษตรกรใช้ยาข้างต้นในปริมาณมากจะทำให้สะสมและตกค้างอยู่ในตัวปลา

เคราะห์หามยามร้ายหากเราซื้อปลาตัวนั้นมาปรุงเป็นอาหาร อาจเป็นอันตรายต่อร่างกายได้ เช่น หากได้รับเอนโรฟลอกซาซิน เข้าสู่ร่างกายจะทำให้ระคายเคืองต่อระบบทางเดินอาหาร คลื่นไส้ อาเจียน ปวดศีรษะ กระวนกระวายอยู่ไม่สุข ส่วนไนโตรฟูรานจะทำให้เกิดมะเร็ง

วันนี้สถาบันอาหาร ได้เก็บตัวอย่างปลาแห้งรมควันจำนวน 5 ตัวอย่าง ที่วางขายในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์ยาปฏิชีวนะตกค้าง 2 ชนิด ได้แก่ เอนโรฟลอกซาซิน และไนโตรฟูราน ผลวิเคราะห์ปรากฏว่าไม่พบยาทั้ง 2 ชนิด ตกค้างในปลาแห้งรมควันทั้ง 5 ตัวอย่างเลย

อาจเป็นเพราะเกษตรกรไทยระมัดระวังในการใช้ยา และคำนึงถึงผู้บริโภคมากขึ้น

อีกทั้งหน่วยงานรัฐให้ความรู้ที่เป็นประโยชน์ต่อการผลิต ทำให้วันนี้ผู้บริโภคไทย ห่างไกลโรค!!!

### ผลวิเคราะห์ยาปฏิชีวนะตกค้างในปลาแห้งรมควัน

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ยาปฏิชีวนะ (ไมโครกรัม/ กิโลกรัม)	
	เอนโรฟลอกซาซิน	ไนโตรฟูราน
ปลาช่อนแห้งรมควัน ยี่ห้อ 1	ไม่พบ	ไม่พบ
ปลาสร้อยแห้งรมควัน ยี่ห้อ 2	ไม่พบ	ไม่พบ
ปลาเนื้ออ่อนแห้งรมควัน ร้าน 1 จ.อยุธยา	ไม่พบ	ไม่พบ
ปลาสร้อยแห้งรมควัน ร้าน 2 จ.สมุทรปราการ	ไม่พบ	ไม่พบ
ปลาสร้อยแห้งรมควัน ร้าน 3 จ.สมุทรปราการ	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 30 ต.ค. - 9 พ.ย. 2561 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9210 based on Journal of Food Drug Analysis, Vol. 18 No. 2, 2010, In-house method T9118 based on Journal of Chromatography B. 691,1997 ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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