

เมนูเรียกมะเร็ง ยาลูกชิ้น-ก๋วยเตี๋ยว

มะนาวเจอสารกันบูด สูตรเคมีเป็น 'เบนซีน'

กรมวิทย์ฯ พบ "เส้นก๋วยเตี๋ยว" กับ
"ลูกชิ้น" เกือบทุกชนิด ผสมสารกันบูดสูง
กว่าปริมาณที่กำหนด

ยาลูกชิ้น □ *ต่อจากหน้า 1*
ยังกินร่วมกับวิตามินซีจะก่อให้เกิดสาร "เบน
ซีน" เสี่ยงเป็นมะเร็ง รวมทั้ง "พาร์กิน
สัน" หรือสมองเสื่อม จอหรือ อย. ทบ
ทวนแก้ไข และทำความเข้าใจกับผู้ประกอบ
การ ขณะที่ อย. ให้เวลา 3 เดือน ให้โรงงาน
ทำลูกชิ้นติดฉลากบอกสถานที่ผลิต ส่วน
ประกอบ วันผลิตและหมดอายุ

ผู้สื่อข่าวรายงานมาจากกระทรวง
สาธารณสุขมาเมื่อวันที่ 27 ก.พ. ว่า ดร.
ทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ ผอ.กองควบคุม
อาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและ
ยา (อย.) กล่าวว่า หลังจากมีปัญหาเรื่อง
ลูกชิ้นเรืองแสงเกิดขึ้น นพ.พิพัฒน์ ยิ่งเสรี
เลขาธิการ อย.ได้มอบนโยบายว่า จะให้เวลา
3 เดือนแก่โรงงานผู้ผลิตลูกชิ้นทั่วประเทศ
ในการติดฉลากอาหาร โดยต้องระบุสถานที่
ผลิต ส่วนประกอบ วันเดือนปีที่ผลิต และ
วันหมดอายุ ซึ่งจะเริ่มที่ลูกชิ้นก่อน ทั้งนี้
ให้เวลา 3 เดือน เพื่อต้องการให้ผู้ประกอบ
การได้ใช้เวลาปรับเปลี่ยน ต่อไปหากมีปัญหา
เกิดขึ้นจะสามารถติดตามได้ง่าย

ผู้สื่อข่าวถามถึงกรณีที่มีมูลนิธิเพื่อผู้
บริโภค สุ่มตรวจตัวอย่างลูกชิ้นหมูทั่ว
ประเทศพบใช้กรดเบนโซอิก ซึ่งเป็นสารกัน
บูดในปริมาณที่สูงมาก ผอ.กองควบคุม
อาหาร กล่าวว่า ก่อนหน้านี้ อย.พยายามที่
จะควบคุมเรื่องนี้แต่ผู้ประกอบการก็ยังใช้สาร
กันบูดในปริมาณที่มากอยู่

นพ.กฤษดา ศิริรามสุข ผอ.สถาบัน
เวชศาสตร์อายุรวัฒน์นานาชาติ กล่าวว่า
สารกันบูดที่เรียกว่ากรดเบนโซอิกนั้นถือว่ามี
ความปลอดภัย องค์การอาหารและยา (อย.)
สหรัฐอเมริกาที่อนุญาตให้ใช้ได้แค่ต้องอยู่
ระหว่าง 647-825 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม
ทั้งนี้หากกินเข้าไปมาก ๆ นอกจากจะส่งผล

ต่อการทำงานของไตแล้ว อาจทำให้เกิด
ความดันโลหิตสูงได้ นอกจากนี้ในเว็บไซต์
ของ อย.สหรัฐระบุว่า หากกินอาหารที่มี
กรดเบนโซอิกเข้าไปพร้อมกับเครื่องดื่ม
ประเภทที่ส่วนผสมของวิตามินซี เช่น น้ำ
ส้ม พวกชอว์ดริงก์ทั้งหลาย หรือที่เห็นชัด

คือ นำลูกชิ้นไปยำ ต้องใส่เน้มนะนาว เมื่อ
กรดเบนโซอิก ผสมกับวิตามินซี จะทำให้
เกิดสารก่อมะเร็งเรียกว่า เบนซีน

นพ.กฤษดา กล่าวอีกว่า นอกจาก
อาจทำให้เกิดมะเร็งแล้ว ยังมีความเสี่ยงที่
จะทำให้เกิดโรคพาร์กินสัน สมองเสื่อมอีก
ด้วย ดังนั้นเมื่อเราไปรู้ว่า รับประทานอาหาร
ที่มีสารกันบูดผสม ก็หลีกเลี่ยงการรับ
ประทานอาหารกับอาหารหรือเครื่องดื่มที่มี
วิตามินซีผสมอยู่

ด้าน นายวรวิทย์ กิตติวงศ์สุนทร
ผอ.ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์อุบลราชธานี
ผู้ช่วยอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
กล่าวว่า ปัญหาเรื่องสารกันบูดในอาหารยังมี
การใช้กันสูงอยู่ โดยเฉพาะเส้นก๋วยเตี๋ยว
และลูกชิ้น ดังนั้น นพ.จักรธรรม ธรรมศักดิ์
อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ จึงอยาก
ให้ศึกษาและแก้ไขปัญหานี้อย่างเป็นระบบ
คาดว่าอีก 2 เดือน กรมวิทยาศาสตร์การ
แพทย์จะพูดคุยกับ อย.ในเรื่องนี้

"ในอดีตที่เราเคยตรวจสอบสารกันบูด
ในเส้นก๋วยเตี๋ยวพบว่า มีปริมาณเบนโซอิก
1.9 พันมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม แต่ปัจจุบันยัง
ใส่สารชนิดนี้ในปริมาณที่สูงอยู่บางแห่งเกือบ
หมื่นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ส่วนลูกชิ้นทุก
ชนิดก็เช่นกันใส่สารกันบูดเกินปริมาณที่
กำหนด คือ 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม จึง
คิดว่าเรื่องน่าเป็นห่วงอยู่ และถึงเวลาที่จะ
ต้องมีการแก้ไข และทบทวนเรื่องนี้อย่างจริงจัง
คงต่อไป" นายวรวิทย์ กล่าว

110571

นายวรวิทย์ กล่าวด้วยว่า ความจริง
อาหารบางอย่างที่เป็นต่างมาก ๆ ก็ไม่จำเป็น
ต้องใส่สารกันบูดที่เป็นกรด เพราะนอกจาก
จะเพิ่มต้นทุนแล้ว ใส่กรดลงไปก็ไม่ทำงาน
อย่างเส้นก๋วยเตี๋ยว ดังนั้นเรื่องนี้จะต้องให้
ความรู้กับผู้ประกอบการต่อไป