



พิก//แห้ง//พง

‘พิษ’

Smart life

อาหารแห้งแม้จะสะดวกในการนำมากิน แต่หลังมีข่าวออกมาต้อนรับเทศกาลกินเจว่ากระทรวงสาธารณสุขตรวจพบสารฟอกขาวตกค้างในผักแห้ง ไม่ว่าจะเป็น ดอกไม้จีน เห็ดไม้ และเห็ดหูหนูขาว ซึ่งอาจจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค จนบัดนี้ปัญหา ก็ยังไม่ได้รับการแก้ไข ช้าร้ายเมื่อมีการตรวจซ้ำยังพบว่าแหล่งซื้อที่นำเชื่อถือไม่อาจการันตีความปลอดภัยได้

ทั้งนี้กระทรวงสาธารณสุขให้ข้อมูลว่า สารฟอกขาว หรือสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ เป็นสารที่ผู้ผลิตใส่ในอาหารเพื่อยับยั้งการเปลี่ยนสีของอาหาร ไม่ให้อาหารสีคล้ำลงเมื่อเก็บไว้นาน

เพราะสารนี้จะไปหยุดการเจริญเติบโตของ ยีสต์และรา แต่ถ้าร่างกายของคนเราได้รับ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ในปริมาณที่มากเกินไป ก็จะไปทำอันตรายต่อร่างกาย โดยเฉพาะกับ ผู้ป่วยโรคหอบหืดหรือผู้ที่แพ้สารนี้ ซึ่งอาการ ของผู้ที่ได้รับสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์มากเกินไป คือ หายใจขัด คลื่นไส้ อาเจียน ปวดศีรษะ อูจจาระร่วง เป็นลมพิษ ความดันโลหิตต่ำ อาจ รีดก หมดสติ และเสียชีวิตได้ ดังนั้นหากจะ นำประกอบอาหารต้องล้างทำความสะอาดและ ต้มในน้ำเดือดเพื่อลดปริมาณของสารฟอกขาว ออกเสียก่อน

โครงการพัฒนากลไกการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารของผู้บริโภค โดยมูลนิธิ เพื่อผู้บริโภคและเครือข่ายที่ทำงานด้านการคุ้มครองผู้บริโภค 8 จังหวัด เคยมีการสุ่มเก็บ ตัวอย่างอาหารแห้งที่นิยมนำมาประกอบอาหาร อย่าง เห็ดหอม เห็ดหูหนูขาว และสาหร่ายทะเล จากทั่วประเทศ เพื่อส่งให้สถาบันโภชนาการ ม.มหิดล ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยี ม.ขอนแก่น คณะอุตสาหกรรม การเกษตร ม.สงขลานครินทร์ และสถาบันวิจัย วิทยาศาสตร์สุขภาพ ม.เชียงใหม่ ทำการ วิเคราะห์เพื่อหาการปนเปื้อนการตกค้างของ สารเคมีทางการเกษตร เชื้อรา สารฟอกขาว และตะกั่ว ซึ่งตัวอย่างอาหารทั้ง 3 ประเภท จะมีการวิเคราะห์หาการปนเปื้อนที่แตกต่าง กันไป



ผลการวิเคราะห์เห็ดหอมแห้งทั้งหมด 17 ตัวอย่าง ซึ่งสุ่มซื้อมาจากห้างสรรพสินค้า และตลาดสดจากทั่วประเทศ พบว่ายังมีการปนเปื้อนของสารตกค้างทางการเกษตรทั้งประเภทยากันราคาร์เบนดาซิมและออร์กาโนฟอสเฟต รวมถึงพบการปนเปื้อนของสารพิษจากเชื้อราอะฟลาทอกซิน แต่ในภาพรวมก็ถือว่าการปนเปื้อนยังถือว่าไม่ปริมาณ ไม่มากนัก และไม่น่าจะก่อให้เกิดอันตราย

[ต่อด้านหน้า]

ดับพลังจากการบริโภค ยกเว้นในคนที่ เป็นโรคภูมิแพ้ อาจจะพบอาการระคายเคืองของระบบทางเดินหายใจ

ส่วนผลการวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในเห็ดหูหนูขาว จากตัวอย่างทั้งหมด 16 ตัวอย่าง พบว่ามีการปนเปื้อนทั้งยากันราคาร์เบนดาซิม จำนวน 2 ตัวอย่าง และพบการปนเปื้อนของสารเคมีทางการเกษตร กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต จำนวน 6 ตัวอย่าง ซึ่งสารเคมีทางการเกษตร ทั้ง 2 ประเภทนี้ ไม่มีประกาศของหน่วยงาน โทษที่ระบุไว้ว่า ปริมาณเท่าไรจึงเป็นอันตราย ต่อร่างกาย แม้แต่ในประกาศของกระทรวง สาธารณสุข เรื่องอาหารที่มีสารพิษตกค้าง ก็ไม่ได้มีการกำหนดเอาไว้ แต่ด้วยความที่สาร ทั้ง 2 ชนิดนี้เป็นสารเคมีทางการเกษตรในกลุ่ม กำจัดศัตรูพืช จึงไม่ควรมีการตกค้างมาใน พืชผักหรืออาหารที่เรารับประทาน

นอกจากนี้ในเห็ดหูหนูขาวยังพบการปนเปื้อนของสารฟอกขาว หรือซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ถึง 12 ตัวอย่าง จาก 16 ตัวอย่าง ในจำนวนนี้มีถึง 8 ตัวอย่างที่พบการปนเปื้อนเกินมาตรฐาน

(*ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ. 2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร กำหนดให้มีการปนเปื้อนของซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ในอาหาร ได้ไม่เกิน 1,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ขณะที่ องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ได้กำหนดค่าการบริโภคซัลเฟอร์-ไดออกไซด์ ในแต่ละวันที่ได้รับไม่เกิน 0.7 มิลลิกรัมต่อคนต่อวัน)

สำหรับสาหร่ายทะเลแห้ง ซึ่งมีการเก็บตัวอย่างวิเคราะห์ที่ 22 ตัวอย่าง พบว่ามีการปนเปื้อนการตกค้างของสารเคมีทางการเกษตร กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต 10 ตัวอย่าง แต่มีข่าวดีคือ ไม่พบการปนเปื้อนของสารกันราคาร์เบนดาซิมและเรือราอะ-ฟลาทอกซิน ในทุกตัวอย่างที่นำมาทดสอบ แต่ในสาหร่ายทะเลแห้งได้มีการวิเคราะห์เพิ่มเติม ในส่วนของการปนเปื้อนของโลหะหนัก ทั้ง ตะกั่ว และ แคดเมียม

ผลการวิเคราะห์พบว่ามีการปนเปื้อนของโลหะหนักทั้ง 2 ประเภทในสาหร่ายทะเลแห้งทุก ตัวอย่างที่นำมาทดสอบ โดยปริมาณเฉลี่ยของ ตะกั่วที่พบคือ 0.57 มิลลิกรัม/กิโลกรัม หรือเท่ากับครึ่งหนึ่งของค่ามาตรฐานตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุข ที่กำหนดไว้ให้พบได้ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม/กิโลกรัม ขณะที่ แคดเมียม พบเฉลี่ยอยู่ที่ 1.86 มิลลิกรัม/กิโลกรัม สำหรับ แคดเมียม ไม่ได้มีการกำหนดมาตรฐานที่ชัดเจน เอาไว้แต่ตามมาตรฐานอาหารสากล (Codex) มีการกำหนดมาตรฐานปนเปื้อนสารแคดเมียม ในผักใบไว้ที่ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม/กิโลกรัม

ข้อสังเกตที่น่าสนใจจากการสุ่มเก็บตัวอย่าง ในอาหารแห้งทั้ง 3 ประเภท คือผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ไม่มีการระบุข้อมูลวันที่ผลิตและวันหมดอายุ ทำให้ผู้บริโภคไม่สามารถทราบได้เลยว่า ผลิตภัณฑ์นั้นๆ มีอายุแค่ไหน เหมาะสมแก่การบริโภคหรือไม่ ซื้อมาแล้วยังสามารถเก็บไว้ ได้อีกนานเท่าไร นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์ที่



ได้ยังทำให้เรารู้ว่า ไม่ว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่ซื้อจากห้างสรรพสินค้าขนาดใหญ่หรือร้านค้าเล็กในตลาดสด ก็มีความเสี่ยงจากสารเคมีตกค้างเท่าๆ กัน

สำหรับการหลีกเลี่ยงความเสี่ยงในการได้รับสารเคมีปนเปื้อนจากอาหารแห้งทั้ง 3 ประเภท วิธีที่ทำได้ง่ายๆ คือการล้างทำความสะอาดนำไปต้มหรือลวกซึ่งสามารถทำลายสารเคมีต่างๆ ที่ปนเปื้อนมาได้ในระดับหนึ่ง รวมถึงการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีข้อมูลที่อยู่ผู้ผลิต - จำหน่ายที่ชัดเจน และไม่ควรรทานในปริมาณมากหรือติดต่อกันเป็นประจำจนเกินไป

หมายเหตุ : ติดตามข้อมูลข่าวสารที่เป็นประโยชน์กับผู้บริโภคได้ที่ นิตยสารฉลาดซื้อ www.ฉลาดซื้อ.com และ www.facebook.com/chaladsue