



สองโรค ไขสุขภาพ

พิษน้ำมันทอดซ้ำ

ใงานแถลงข่าวยุทธศาสตร์จัดการน้ำมันทอดซ้ำ เพื่อป้องกันมะเร็งและความดันโลหิตสูงในคนไทย ซึ่งจัดโดยแผนงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ (คคส.) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) เมื่อวันที่ 31 มกราคมที่ผ่านมา

นพ.มงคล ณ สงขลา อธิบดีรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข (สธ.) ให้ข้อมูลว่า ยังมีร้านค้าจำนวนมากใช้น้ำมันทอดซ้ำปรุงอาหาร ทั้งๆ ที่น้ำมันดังกล่าวมีสารอันตรายต่อสุขภาพ คือสารโพลาร์ (Polar compounds) เป็นสาเหตุทำให้เส้นเลือดแข็ง เกิดโรคความดันโลหิตสูง สารโพลีไซคลิก อะโรมาติก ไฮโดรคาร์บอน (Polycyclic aromatic hydrocarbons: PAHs) เป็นสารก่อมะเร็ง ซึ่งพบว่ามีกวนำเข้าน้ำมันใช้แล้วจากประเทศมาเลเซีย และสิงคโปร์ จำนวนมาก โดยนำไปฟอกให้ใสแล้วนำกลับมา

ขายให้บริโภคนิยม โดยเฉพาะในกลุ่มธุรกิจเอสเอ็มอี ซึ่งยังไม่มีการควบคุม ดังนั้นสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ความมีการปรับปรุง พ.ร.บ.วัตถุอันตราย พ.ศ.2535 เพื่อกำหนดให้น้ำมันทอดซ้ำเป็นวัตถุอันตราย

ภก.วรวิทย์ กิตติวงศ์สุนทร ผู้ช่วยอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวว่า มีการสำรวจพบว่ามีการนำเอาเครื่องฟอกน้ำมันเข้ามาจากต่างประเทศ และขายตามเว็บไซต์ต่างๆ ซึ่งได้เดือนไปยังสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (สคบ.) แล้ว แต่ไม่มีการดำเนินการที่เป็นรูปธรรม ทำให้พบว่าการซื้อน้ำมันทอดซ้ำจากพ่อค้า แม่ค้า ไปฟอกสีให้ใสและบรรจุลงพลาสติกนำกลับมาขายในราคาถูก ให้โรงงานผลิตอาหารขนาดเล็ก โรงงานก๋วยเตี๋ยว ตลอดจนเงินให้กับผู้บริโภคตามตลาดนัด และตลาดสด หรือที่รู้จักในชื่อ "น้ำมันลูกหมู" ซึ่งน้ำมันทอดซ้ำนอกจากมีอันตรายต่อผู้บริโภค ยังพบว่าผู้ใช้ น้ำมันทอดซ้ำก็เสี่ยงอันตรายจากมะเร็งปอดด้วย ซึ่งเคยพบแม่บ้านในไต้หวันมีอัตราการเกิดมะเร็งปอดสูงผิดปกติ ทั้งที่ไม่ได้สูบบุหรี่ เมื่อพิสูจน์ก็พบว่า มีการใช้น้ำมันทอดซ้ำในการทำอาหาร

ซึ่งพบว่าในน้ำมันทอดซ้ำสารก่อมะเร็งส่วนหนึ่งจะมีโมเลกุลที่เบาและระเหยในอากาศ ทำให้ผู้ใช้เป็นประจำเสี่ยงเกิดมะเร็งได้ด้วย