


ปีที่ 34 ฉบับที่ 11869 วันอาทิตย์ที่ 13 ตุลาคม พ.ศ. 2556 หน้า 6



อาหารปนเปื้อน

อาหารปนเปื้อน คือ อาหารที่มีการปนเปื้อนของสิ่งไม่พึงประสงค์ในผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งไม่ใช่แค่เศษฝุ่นหรือผงละออง การปนเปื้อนมีปรากฏในหลายรูปแบบ เช่น การปนเปื้อนทางกายภาพ ทางเคมีและทางชีวภาพ โดยอาจเกิดขึ้นจากวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ระหว่างกระบวนการผลิต หรือจากวัสดุห่อหุ้มที่ต้องสัมผัสกับอาหาร การปนเปื้อนทางกายภาพโดยปกติแล้วตรวจพบได้ไม่ยาก แต่อาจก่อให้เกิดอันตรายฉับพลัน เช่น ของมีคม เศษแก้ว หรือวัสดุต่างๆ ที่ปะปนมาจากวัตถุดิบที่ผ่านการคัดกรองไม่ดี หรือเกิดในระหว่างกระบวนการผลิตอาหาร การปนเปื้อนทางเคมีเกิดจากการที่สารเคมีปนเปื้อนสู่อาหารและก่อให้เกิดอันตรายทางเคมี ได้แก่ สารพิษจากยาฆ่าแมลง หรือสารพิษที่อยู่ในสิ่งแวดล้อม ได้แก่ สารกัมมันตรังสี โลหะหนัก ตะกั่ว ปรอท แคดเมียม สารหนู สารพิษที่เกิดจากปฏิกิริยาระหว่างการแปรรูปอาหาร สารบางชนิดเกิดจากการใส่เข้าไปของผู้ผลิตเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์ เช่น สารกันหืน สารกันเสีย หรือเป็นสารที่ใช้เพื่อวัตถุประสงค์ต่างๆ ในโรงงาน ซึ่งอาจปนเปื้อนในระหว่างการผลิตและแปรรูปอาหาร การบรรจุ หรือการเก็บรักษา ก่อนถึงมือผู้บริโภค เช่น สารหล่อลื่น สารฆ่าเชื้อ สารฆ่าแมลง ยาเบื่อหนู สารเคมีในบรรจุภัณฑ์จำพวกสารเคลือบกระป๋อง น้ำมันเคลือบเงา หรือสารเคมีที่หลุดลอดออกมาจากบรรจุภัณฑ์ประเภทพลาสติก อันตรายจากความ เป็นพิษของสารเคมี มีตั้งแต่แค่ทำให้อาหารเสียรสชาติ เสียคุณภาพ เรื่อยไปจนถึงขั้นรุนแรง เช่น การเกิดพิษอย่างเฉียบพลัน ทำให้เลือดออกในปอด ตับไต เป็นพิษต่อเซลล์ในร่างกาย หรืออาจแสดงอาการแบบเรื้อรังทำให้เกิดมะเร็ง บางชนิดอาจไม่แสดงอาการแต่อาจสะสมแล้วทำให้เกิดพิษในเวลาต่อมาได้ เช่น สารในกลุ่มโลหะหนักและยาฆ่าแมลง การปนเปื้อนทางชีวภาพ คือการปนเปื้อนจากสิ่งมีชีวิตที่ก่อให้เกิดโรคต่างๆ ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ได้แก่ จุลินทรีย์ ไวรัส ผลก็คือ อาหารสดจำพวกพืชและสัตว์เน่าเสีย หรือทำให้ผู้บริโภคมีอาการเจ็บป่วย ได้แก่ ปวดท้อง ท้องเดิน ถ้าหากรุนแรงขึ้นอาจมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน หรือมีไข้ร่วมด้วย นอกจากนี้ อาจทำให้ผู้บริโภคเสียชีวิตได้

การป้องกันสารปนเปื้อน สามารถทำได้โดยผู้ผลิตและผู้มีส่วนร่วมในห่วงโซ่การผลิตอาหารนอกจากต้องมีศีลธรรม ไม่โลภมาก และไม่ทำผิดกฎหมายแล้ว ยังต้องตระหนักและเข้าใจอันตรายที่เกิดจากอาหารปนเปื้อน ต้องมีความใส่ใจทุกขั้นตอนอย่างละเอียดในกระบวนการผลิตอาหาร การเลือกและคัดสรรวัตถุดิบ การบรรจุหีบห่อ การขนส่ง การดูแลอุปกรณ์หรือเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิต โรงงานผลิตต้องได้รับมาตรฐานและมีใบรับรองความปลอดภัย จากองค์กรที่เกี่ยวข้องเป็นที่ยอมรับ เช่น หน่วยงานด้านอาหารและสุขอนามัย องค์การอาหารและยา หรือกระทรวงสาธารณสุข เป็นต้น ในส่วนของผู้บริโภคควรเลือกซื้ออาหารที่ยังไม่หมดอายุ หลีกเลี่ยงผลิตภัณฑ์ที่วัสดุห่อหุ้มชำรุด ฉีกขาด หรือสีอาหารผิดเพี้ยนจากปกติที่เคยพบ และเมื่อขณะรับประทานถ้ารู้สึกถึงลักษณะและรสชาติที่ผิดปกติ ไม่พึงประสงค์ ควรให้หยุดรับประทานผลิตภัณฑ์ดังกล่าวทันที ในกรณีที่เกิดความผิดปกติกับผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านกระบวนการและมีจำหน่ายทั่วไปตามท้องตลาด อาจเก็บผลิตภัณฑ์นั้นไว้แล้วโทรแจ้งบริษัทผู้ผลิตหรือสายด่วนของหน่วยงานคุ้มครองผู้บริโภค ทั้งนี้ เพื่อให้บริษัทหรือหน่วยงานที่รับผิดชอบสามารถวินิจฉัยหาสาเหตุและดำเนินการหาวิธีป้องกันอันตรายที่อาจจะเกิดขึ้นกับผู้บริโภครายอื่นๆ ได้ทันห่วงที่

ขวัญจิต คาวติ
 ศูนย์ทดสอบและมาตรฐานวิทยา
 สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)