

คม·สด·ลึก

ปีที่ 13 ฉบับที่ 4396 วันเสาร์ที่ 2 พฤศจิกายน พ.ศ. 2556 หน้า 2

'ขนมปัง' กลเม็ดใส่สารกันบูด



ร้านขายขนมเป็นเหมือนสวรรค์ของเด็ก ไม่ว่าจะในหมู่บ้าน ในเมือง ขนมโดนัทโรยน้ำตาล เยลลีสีสดใส ช็อกโกแลตข้าวเกรียบกุ้ง เป็นขนมยอดนิยมของเด็กทุกยุคสมัย แต่จะมีคนขายสักกี่คนสำรวจตรวจดูว่า ขนมที่นำมาวางขายให้เด็กๆ เหล่านี้สะอาดปลอดภัยหรือไม่ ?

ในอดีตการตรวจตราขนมเหล่านี้ อาจไม่เคร่งครัดมากนัก ความรู้เรื่องสารกันบูดหรือสีสังเคราะห์อันตรายยังไม่แพร่หลายไม่ชัดเจนเฉพาะในประเทศไทย แต่ปัญหานี้มีทุกประเทศทั่วโลก จวบจนความรู้เรื่องโภชนาการเริ่มแพร่หลาย มาตรการความปลอดภัยในการผลิตอาหารกลายเป็นเรื่องสำคัญ สารเคมีและวัตถุเจือปนถูกควบคุมอย่างเคร่งครัด เพราะสารอันตรายเหล่านี้เป็นอันตรายต่อสุขภาพทั้งในระยะสั้นและระยะยาว โดยเฉพาะอาหารสำหรับเด็ก นั้น ประเทศส่วนใหญ่จะควบคุมดูแลเป็นพิเศษ เช่น การอนุญาตให้ใช้สีสังเคราะห์บางประเภท จะห้ามใช้เด็ดขาดในขนมที่เด็กชอบซื้อกิน

สำหรับประเทศไทยนั้น มาตรการควบคุมเหล่านี้ดูเหมือนจะไม่มีใครให้ความสนใจ แม้จะมีองค์กรอาหารและยามิกถูกระเบียบบังคับทั้งผู้ผลิตและผู้ขายให้ปฏิบัติตาม แต่บทลงโทษที่ส่วนใหญ่จะปรับแค่มไม่กี่พันบาท ทำให้ขนมไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานยังคงวางขายทั่วไปเหมือนเดิม ทั้งที่ผลิตจากโรงงานเถื่อนหรือขนมนำเข้าตามชายแดน

จากข้อมูลจากการสำรวจสุขภาพของ

ประชาชนไทยเมื่อปี พ.ศ.2551-2552 โดยเก็บตัวอย่างจากเด็ก 3 หมื่นคนทั่วประเทศพบว่าเด็กไทยอายุ 2-14 ปี ร้อยละ 30 รับประทานขนมกรุบกรอบทุกวัน ขณะที่ร้อยละ 42 กินเป็นบางวัน แสดงให้เห็นว่าเด็กราวครึ่งหนึ่งของประเทศไทยเข้าถึงขนม โดยที่ไม่รู้ว่าขนมเหล่านั้นมีความปลอดภัยและอันตรายมากน้อยเพียงใด

“พชร แก้วกล้า” ผู้ประสานงานโครงการเสริมสร้างความเข้มแข็งกลไกคุ้มครองผู้บริโภคความปลอดภัยด้านอาหารภาคประชาชน ให้สัมภาษณ์ว่า ขนมเด็ก

ที่วางขายในร้านโชห่วยเล็กๆ นั้น แค่มองดูก็รู้แล้วว่าอันตราย ไม่มีข้อมูลฉลากส่วนผสม หรือได้มาตรฐาน อย. แต่ที่น่าสนใจคือ แม้แต่ขนมที่วางขายในร้านสะดวกซื้อ เช่นเวเนอเลฟเว่น หรือบีกซี โลตัส ก็มีอันตรายเช่นกัน จากการสุ่มตัวอย่างสำรวจเมื่อปลายเดือนพฤศจิกายน 2555 พบว่า ขนมปังและเค้ก ที่ซื้อจากร้านเหล่านี้ เมื่อส่งให้ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ตรวจสารกันบูดที่นิยมใช้ 3 ชนิด ได้แก่ กรดเบนโซอิก (Benzoic Acid) กรดซอร์บิก (Sorbic Acid) และกรดโพรพิโอนิก (Propionic Acid) ผลการทดสอบพบว่า 1 ใน 3 เช่นขนมปังไส้ถั่วแดงใส่สารกันบูด 2 ชนิดผสมกันคือ กรดซอร์บิก 650 มก./กก. และกรดโพรพิโอนิก 1,006 มก./กก. รวมกันแล้วเท่ากับ 1,656 มก./กก. หรือแค่โรลวานิลลาที่พบกรดซอร์บิกผสมอยู่ถึง 1,583 มก./กก. โดยกฎหมายกำหนดให้ใส่สารกันบูดได้ไม่เกิน 1,000 มก./กก.

สำหรับกลยุทธ์ที่ขบวนการทำขนมเถื่อนนิยมใช้ในการใส่สารกันบูดนั้น “พชร” เล่าจากประสบการณ์ที่ฟังว่ามีทั้งหมด 3 วิธีคือ 1.ใส่สารกันบูดในส่วนประกอบอื่นที่ พ.ร.บ.อาหารฯ ไม่อนุญาตเช่น แอปเปิ้ลในแป้ง เนย ฯลฯ 2.ใช้กลยุทธ์ใส่สารกันบูดหลายชนิดในขนมชิ้นเดียวกัน ใช้ชื่อไม่

○ ‘สีผสมขนมอันตราย’ 6 ชนิด ○

องค์กรคุ้มครองผู้บริโภคทั่วโลกเรียกร้องให้ระงับใช้สีผสมอาหาร 6 ชนิดอย่างเด็ดขาด เนื่องจากทำให้เกิดอันตรายต่อเด็ก แต่ไทยยังไม่ห้าม เพียงแต่กำหนดให้ใส่ไม่เกินที่กำหนดเท่านั้น

- สีแดง- ปองโซ 4 อาร์ (ponceau), คาร์โมอิซิน (carmoisine) และอัลลัวร์ เรด (allura red : ต้องขออนุญาตเป็นพิเศษ)
- สีเหลือง- ซันเซต เยลโล่ (sunset yellow) ควิโนลิน เยลโล่ (quinoline yellow) ทาร์ทราซีน (tartrazine)

งานวิจัยจากเอฟเอสเอของอังกฤษ ระบุว่า สีทั้ง 6 ชนิดมีโทษต่อร่างกาย โดยเฉพาะกับเด็ก ทำให้เป็นโรคมะเร็ง สัน เด็กบกพร่องการเรียนรู้ ต้อหิน ทำร้ายตัวเอง อาจมีอาการทางร่างกายด้วย เช่น กล้ามเนื้อหน้ากระตุก

○ อันตรายจากสีผสมอาหารทั่วไป ○

สีจะเข้าไปเคลือบเยื่อกระเพาะอาหารและลำไส้ ทำให้หน้าย่อยอาหารออกมาไม่สะดวก เกิดภาวะอาหารย่อยยาก นำไปสู่อาการท้องอืด ท้องเฟ้อ นอกจากนี้สีที่เคลือบกระเพาะอาหารยังขัดขวางการดูดซึมอาหาร ทำให้ท้องเสีย อ่อนเพลีย ผลระยะยาวทำให้ตับและไตอักเสบ อาจเป็นสาเหตุของโรคมะเร็งในอนาคต



เหมือนกัน คน
ซื้ออ่านแล้วไม่เข้าใจ
นึกว่าไม่เกินมาตรฐาน แต่
ถ้ารวมกันแล้วจะทำให้สูง
มากกว่ามาตรฐาน เช่น
“เบนโซอิก” “กรดโปร
ปิโอนิก” “กรดซอร์บิก”
ซึ่งล้วนแล้วแต่เป็นชื่อ
ทางเคมีของสารกันบูด
ทั้งสิ้น 3.ใช้วิธีใส่ตัวเลข
โกหก เพราะรู้ว่าคนซื้อ
ไม่มีทางเอาขนมไปตรวจ
ส่วนผสมว่าตรงกับระบุ
ในฉลากหรือไม่

รายละเอียดสำหรับ

“สารกันบูด” ยอดนิยม

ที่ใส่ในขนมเพื่อช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของ
เชื้อราและแบคทีเรีย นั้น 1.“กรดเบน
โซอิก” (Benzoic) หรือ “โซเดียมเบนโซเอต”
มีราคาถูกและไม่ทำให้รสชาติอาหารเปลี่ยน
มักใส่ในอาหารหรือเครื่องดื่มที่เป็นกรดสูง
เช่น เยลลี่ ผลไม้ดอง น้ำผลไม้ แยม ฯลฯ
อนุญาตให้ใช้ได้ตามกฎหมายไม่เกิน ร้อย
ละ 0.1 2.“กรดซอร์บิก” (Sorbic acid)
เป็นสารกันบูดที่นิยมใช้กันมากในไส้ขนม
ต่างๆ อนุญาตให้ใช้ได้ตามกฎหมายไม่เกิน
ร้อยละ 0.1 3.“กรดโปรปิโอนิก” (Propionic
acid) ใส่ในขนมปัง ช็อกโกแลต เนยแข็ง
เบเกอรี่ ฯลฯ อนุญาตให้ใช้ได้ตามกฎหมาย
ร้อยละ 0.1-0.2

แต่ที่ต้องระวังเป็นพิเศษคือ “กรดเบน
โซอิก” ซึ่งรายงานทางวิชาการของสำนักงาน
ด้านมาตรฐานของประเทศอังกฤษ (Food
Standard Agency of United Kingdom;
FSA) พบว่าทำให้เกิดอาการแพ้ได้ โดยเฉพาะ
คนที่มีประวัติเป็นโรคภูมิแพ้ นอกจากนี้
การใช้ในปริมาณที่สูง พืชเฉียบพลันทำให้
ระคายเคืองต่อกระเพาะอาหาร ท้องเสีย
ระคายเคืองต่อเนื้อเยื่อต่างๆ เลือดออก
ในร่างกาย ดับ ไตใหญ่ขึ้น หากร่างกาย
รับเข้าไปมากเกินไปอาจทำให้เป็นอัมพาต
ยิ่งไปกว่านั้น รายงานข้างต้นยังเป็นห่วงว่า
เด็กที่กินขนมที่ใส่สารกันบูดเยอะๆ และกิน
ต่อเนื่องนานๆ อาจทำให้เกิดการก่อกลาย
พันธุ์ในอวัยวะต่างๆ หรือเด็กที่กินขนมใส่
สารกันบูดร่วมกับสีผสมอาหารทำให้ป่วย
เป็นโรคสมาธิสั้นด้วย (Attention Deficit

Hyperactivity Disorder: ADHD)
สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เคยรวบรวมข้อมูล
ตัวอย่างอาหารที่มีผลการตรวจวิเคราะห์ที่ขัดแย้ง
กันเสียนิดโซเดียมเบนโซเอต และสีอินทรี
สังเคราะห์ ที่ได้รับตัวอย่างจากหน่วยงานราชการ
และเอกชน ตั้งแต่ปี พ.ศ.2549-2551 ในกลุ่ม
ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป ผักและผลไม้แปรรูป
ขนม และซอสบางชนิดรวม 43 ตัวอย่าง มีการ
ใส่โซเดียมเบนโซเอตร่วมกับสีอินทรีสังเคราะห์
ถึง 30 ตัวอย่าง แสดงให้เห็นว่า เด็กไทยมีโอกาส
สูงที่จะได้รับสารพวกนี้สะสมในร่างกายต่อเนื่อง
อย่างไรก็ตามข้อมูลข้างต้นไม่ครอบคลุมอาหาร
อีกหลายชนิดที่เด็กนิยมบริโภค จึงควรมีการ
ศึกษาในอาหารอื่นๆ เพื่อนำมาใช้ในการประเมิน
ความเสี่ยงได้ถูกต้องและใกล้เคียงกับสภาพ
ปัญหามากที่สุด

● ทีมข่าวรายงานพิเศษ ●