



ปีที่ 70 ฉบับที่ 22291 วันศุกร์ที่ 1 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2562 หน้า 7

ไทยรัฐ+สถาบันอาหารโครงการอาหารปลอดภัย



ยาม่าแมลงกับผลไม้สดช่วงตรุษจีน

ช่วงเดือนมกราคมถึงเดือนกุมภาพันธ์ของทุกปีเป็นช่วงคาบเกี่ยวและต่อเนื่องด้วยเทศกาลสำคัญทั้งปีใหม่และตรุษจีน ของขวัญของฝากมีมากทั้งเครื่องคิม อาหารเสริมผลไม้สด โดยเฉพาะผลไม้มงคลช่วงปีใหม่หน่วยงานต่างๆออกมาให้ข้อมูลและเตือนผู้บริโภคอย่างเราๆว่าควรตรวจสอบวันหมดอายุของสินค้าอาหารสำเร็จรูปที่อยู่ในตะกร้าของขวัญของฝาก ก่อนซื้อหาไปให้ผู้อื่น

มาช่วงนี้ ถึงคราวของสินค้าผลไม้สดโดยเฉพาะผลไม้มงคลที่คนไทยเชื้อสายจีนต่างซื้อหามาให้ไว้ในช่วงเทศกาลตรุษจีน เช่น ถั่วเขียว กวัก โชคลาก เข้าม้า แอปเปิ้ล มีความสันติสุข สาลี โชคลากมาถึง ส้มสีทอง ความสวัสดิ มหามงคล องุ่น ความเพิ่มพูน สับปะรด มีโชคมาหา

ทว่า สิ่งที่ต้องระวังไม่ใช่วันหมดอายุแต่เป็นยาม่าแมลงชนิดต่างๆที่อาจค้ำอยู่ในผลไม้สดเหล่านี้

ยาม่าแมลงที่ว่านั้นมีอยู่ 4 กลุ่มคือ กลุ่มออร์กาโนคลอรีน กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต กลุ่มคาร์บาเมต และกลุ่มไพริทรอยด์ ซึ่งเป็น 4 กลุ่มที่เกษตรกรไทยนิยมใช้ หากร่างกายเราได้รับหรือดูดซึมสารเข้าสู่ร่างกายจากการทานอาหารหรือการหายใจมันจะเข้าไปสะสมอยู่ในร่างกายทำให้เกิดอาการพิษแบบเรื้อรัง และเป็นอันตรายต่อระบบต่างๆของร่างกายได้ ก่อนเทศกาลสำคัญที่ใกล้จะมาถึง

สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างผลไม้สดจำนวน 5 ตัวอย่าง จากซูเปอร์มาร์เกตย่านปิ่นเกล้าเพื่อนำมาวิเคราะห์หาการตกค้างของยาม่าแมลง 4 กลุ่มข้างต้น จำนวนรวม 67 ชนิด ผลวิเคราะห์พบว่าไม่มีตัวอย่างสัมมนาโคคอป 1 ตัวอย่างที่พบสารมาลาโทอนตกค้าง แต่ปริมาณที่พบน้อยมากๆ และยังไม่เกินค่ามาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขไทย เลขที่ 387 พ.ศ.2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ที่กำหนดให้พบมาลาโทอนตกค้างในผลไม้ตระกูลส้ม ยกเว้นส้มโอ ได้สูงสุดไม่เกิน 7 มิลลิกรัม/กิโลกรัม

แม้ผลการวิเคราะห์พบว่าปลอดภัย แต่ก็ขอเตือนว่าก่อนทานควรล้างทำความสะอาดด้วยน้ำไหลผ่านหลายๆครั้งเพื่อความปลอดภัยในช่วงเทศกาลตรุษจีนปีนี้.

ผลวิเคราะห์ยาม่าแมลงในผลไม้สด

nfi ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณยาม่าแมลงตกค้าง (มิลลิกรัม/กิโลกรัม)			
	กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต	กลุ่มออร์กาโนคลอรีน	กลุ่มคาร์บาเมต	กลุ่มไพริทรอยด์
อัญชงไร่เมล็ด	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
แอปเปิ้ลฟูจิ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
ส้มแปดดอก	พบ 0.003	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
สาลี่ทอง	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
กล้วยหอมทอง	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 21-23 ม.ค. 2562 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9140 based on CDFA-MRS, Method State of California, CA, USA, SOP (2002) ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 0-2422-8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>