

ก 2682

ข่าวสาร

เกษตรชนบท

ปีที่ 36 ฉบับที่ 8 ประจำเดือนสิงหาคม 2528

• ไข่มุก •

นายเทอดพงษ์ ไชยนันท์ รมช.  
 กระทรวงสาธารณสุขและ นพ.ชนะ  
 คำบุญรัตน์ เลขาธิการ คณะกรรมการ  
 อาหารและยา ได้ร่วมกันเปิดเผยว่า  
 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์และคณะ  
 กรรมการอาหารและยา ได้ออกตรวจไข่  
 เยี่ยวม้าตามท้องตลาด พบว่า ไข่เยี่ยวม้า  
 ที่จำหน่ายอยู่มีสารตะกั่วสูงระหว่าง  
 40-80 ส่วนในล้านส่วน ซึ่งอาจเป็น  
 อันตรายแก่ผู้บริโภค

สาเหตุที่ไข่เยี่ยวม้ามีสารตะกั่วสูง  
 นั้น เนื่องจากผู้ผลิตไม่สามารถผลิตได้  
 ทันตามความต้องการของตลาด จึงคิด  
 หาวิธีเร่งระยะเวลาในการทำไข่เยี่ยวม้า  
 ให้เร็วขึ้น โดยใช้สาร ลีดซัลไฟด์ เป็น  
 ตัวเร่งการแข็งตัวของไข่ขาว และสาร  
 ชนิดนี้มีตะกั่วค่อนข้างสูงและสามารถ  
 ซึมเข้าไปในไข่ได้ นอกจากนี้ผู้ผลิตอาจ  
 ใส่สารนี้มากเกินไปจนมีอันตรายดังกล่าว  
 ส่วนการผลิตไข่เยี่ยวม้าที่ปลอดภัยในการ  
 บริโภคนั้น จะใช้วิธีพอกปูนขาว ชี้เข้า  
 และดิน ซึ่งจะไม่มีปัญหาเรื่องสาร  
 ตะกั่ว แต่จะมีปัญหาว่าผลิตได้ช้าไม่ทันใจ  
 เท่านั้น

นพ.ชนะ กล่าวว่า กระทรวง  
 สาธารณสุขได้ประกาศให้ไข่เยี่ยวม้า  
 เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพและมาตร  
 ฐาน โดยควบคุมกรรมวิธีการทำให้เป็น  
 ดำงในสภาพที่จะนำไปบริโภคได้ และ  
 ต้องไม่มีจุลินทรีย์ที่จะทำให้เกิดโรคได้  
 พร้อมกับต้องไม่มีสารตะกั่วเกิน 4 ส่วน  
 ในล้านส่วน เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค  
 ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป และขอเตือนผู้  
 ผลิตว่า หากเจ้าหน้าที่ของกระทรวง  
 ตรวจพบว่ามีสารตะกั่วเกินกำหนดก็  
 จะดำเนินการกับผู้ผลิตทันที ซึ่งจะมี  
 โทษปรับไม่เกิน 2 หมื่นบาทและโทษ  
 จำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือทั้งจำทั้งปรับ