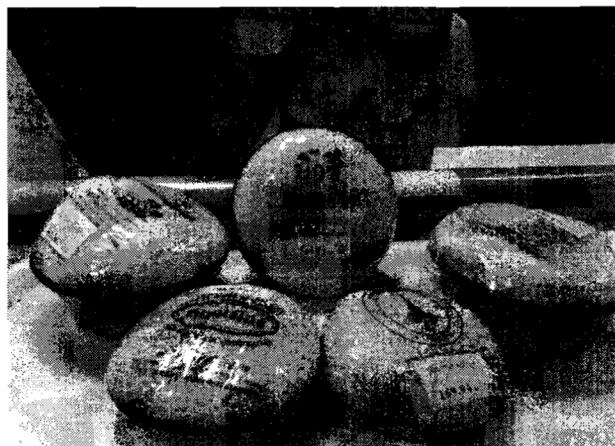


อันตราย!! พบ “ขนมจีน” ใส่สารกันบูดเกินมาตรฐาน ชง อย.บังคับอุกฉลาก



มูลนิธิเพื่อผู้บริโภคตรวจสอบ “ขนมจีน” พบใส่สารกันบูดทุกยี่ห้อ ซึ่งเกินกว่ามาตรฐาน ออย. กำหนดถึง 17% เสียงพิษฉับพลันและเรื้อรัง ตับ ไต ทำงานลดลง ถึงขั้นเสียชีวิต ชง ออย. บังคับผู้ประกอบการอุกฉลัดขัดใส่สารกันบูดหรือไม่ ด้าน ออย. ยันขนมจีนในภาชนะบรรจุต้องมีฉลาก หากไม่ติดฉลากมีโทษปรับ 30,000 บาท

วันนี้ (8 มี.ค.) น.ส.ม.ลฤทธิ์ โพธิ์อินทร์ นักวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ มูลนิธิเพื่อผู้บริโภค แกล้งเข้ามาผลการสุ่มตรวจขนมจีนเพื่อหาสารกันบูดตกค้าง ว่า จากการตรวจสอบสเน็คขนมจีนทั้งหมด 12 ยี่ห้อ ตามแหล่งซื้อต่างๆ พบร่วมกันทุกยี่ห้อมีการใส่สารกันบูด ไม่เกินมาตรฐาน 10 ยี่ห้อคิดเป็นร้อยละ 83.33 เกินมาตรฐานกว่าที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 281 พ.ศ. 2547 กำหนดคือ อาหารจำพวกพานิช ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ต้องมีค่ามาตรฐานของสารกันบูด หรือกรดเบนโซอิกไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัม/กิโลกรัม (มก./กг.) จำนวน 2 ยี่ห้อ คือ ขนมจีนตราดาวจากตลาดยิ่งเจริญ มีสารกันบูดมากถึง 1,121.37 มก./กг. และขนมจีนไม่มียี่ห้อจากตลาดสะพานขาว มีสารกันบูดอยู่ที่ 1,115.32 มก./กг. ทั้งนี้ ในแต่ละวันร่างกายไม่ควรได้รับบริโภคสารกันบูดหรือวัตถุกันเสียเกินกว่า 5 มก./น้ำหนักตัว 1 กก. นั่นคือ หากมีน้ำหนักตัวอยู่ที่ 45 กก. ไม่ควรได้รับสารกันบูดเกิน $45 \times 5 = 225$ มก. ต่อวัน

“ที่น่าห่วงคือ ในแต่ละวันเรามิได้รับสารกันบูดจากขนมจีนเพียงอย่างเดียว แต่อาหารรอบตัวล้วนมีใส่สารกันบูดหรือวัตถุกันเสียเป็นจำนวนมาก แล้วไม่สามารถทราบได้เลยว่ามีการใส่มากน้อยแค่ไหน เช่น สเน็ค ก๋วยเตี๋ยว น้ำอัดลม เนื้อสัตว์อย่างไส้กรอก ไวน์ หรือแม้กระทั่งชีส ซึ่งการรับสารกันบูดมากเกินไปนั้นจะเกิดอันตรายต่อร่างกาย คือ 1. พิษเฉียบพลัน เมื่อได้รับบริโภคสูง เกิดอาการคลื่นไส้ หายใจลำบาก และ昏迷สติในที่สุด 2. พิษกึ่งเรื้อรังและพิษเรื้อรัง เกิดจากการบริโภคอาหารที่มีสารกันบูดในปริมาณไม่ต่อเนื่องเป็นเวลานาน อาจก่อให้เกิดการเป็นมะเร็งลำไส้ได้ นอกจากนี้ ทำให้ประสิทธิภาพในการทำงานของตับและไต

ลดลง อาจถึงขั้นเสียชีวิตได้ แนะนำให้ผู้บริโภคเลือกรับประทานอาหารที่หลากหลายเพื่อลดปัจจัยเสี่ยงต่างๆ ได้ข้อแนะนำ คือ ให้รับประทานอาหารที่หลากหลาย ไม่ซ้ำกัน เพื่อไม่ให้เกิดการสะสมของสารพิษต่อค้าง เสี่ยงอาหารปรุงสำเร็จ เป็นต้น” น.ส.มลฤดี กล่าว

น.ส.มลฤดี กล่าวว่า สารกันบูดสามารถถูกทำลายได้ด้วยความร้อน อุ่นเส้นก๋วยเตี๋ยวจะผ่านการลวก ก่อนรับประทาน แต่ขนมจีนมักจะนำมารับประทานเลย ทำให้มีความเสี่ยงมากกว่า ทั้งนี้ ควรเลือกซื้อขนมจีน ที่สด สะอาด ซึ่งสามารถดูได้จากสี ซึ่งขนมจีนทำจากข้าวขาวจะมีสีขาว หากทำจากข้าวกล้องจะมีสีน้ำตาล ซึ่ง ขนมจีนที่ถึงวันนี้จะเริ่มเขุ่นออกสีเหลือง และมีไอน้ำขึ้น ถือว่าเป็นขนมจีนที่ถึงวันนี้หลายวัน

น.ส.สารี อ่องสมหวัง เลขาธิการมูลนิธิเพื่อผู้บริโภค กล่าวว่า ขนมจีนเป็นอาหารที่นำไปที่ไม่ต้องจดแจ้ง เว้นกรณีเปิดเป็นโรงงาน ทั้งนี้ มูลนิธิจะนำผลการตรวจสอบนี้ยื่นให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และมีข้อเรียกร้อง ดังนี้ 1. เสนอให้มีการจดแจ้ง หรือทำฉลากระบุชัดเจนว่ามีสารกันบูดหรือไม่ เพื่อที่ ผู้บริโภคจะได้นำไปใช้ในการตัดสินใจเลือกซื้อ 2. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดควรเข้าไปสนับสนุนหรือ ตรวจสอบโรงงานทำขนมจีน เพื่อยกระดับในการทำเส้นขนมจีนต่อไป 3. ขอให้ทาง อย. เร่งรัด พัฒนาระบบ ฐานข้อมูล รายงานผลการตรวจสอบต่าง ๆ ที่ อย. เคยตรวจสอบแล้ว แก่สาธารณะ เพื่อให้ประเทศไทยมีระบบ รายงานความไม่ปลอดภัยทางด้านอาหาร เช่น สภาพพูโรปและมาเลเซีย

น.ส.พิพิญวรรณ ปริญญาศิริ ผู้อำนวยการสำนักอาหาร อย. กล่าวว่า ขนมจีนถือเป็นอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 367 พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ระบุว่า “จะต้องแสดงฉลาก ยกเว้นอาหารในกลุ่ม หานเร่ แผงลอย อาหารสดที่ไม่ผ่านกรรมวิธีใด ๆ หรือผ่านกรรมวิธีการแกะ ชำแหละ ตัดแต่งเพื่อลดขนาด และบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็น สภาพของอาหารสดนั้นได้ และอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่ผลิตและจำหน่ายเพื่อบริการภายในร้านอาหาร โรงเรียน โรงพยาบาล และบริการจัดส่งอาหารให้กับผู้ซื้อ ทั้งนี้ ที่ผ่านมา การบังคับอาจยังไม่เข้มงวดมากนัก แต่จะดำเนินสืบทอดต่อไป สสจ. เข้มงวดกับผู้ประกอบการขนมจีน ต้องติดฉลากอาหารด้วย โดยต้องระบุชื่ออาหาร เลขสารบบอาหาร ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้นำเข้า บริษัท ส่วนประกอบที่สำคัญ วัตถุ เจือปนอาหาร วัน เดือนและปี เป็นต้น หากไม่ติดฉลากหรือฉลากไม่ครบถ้วน มีโทษปรับ 30,000 บาท และ หากมีการใส่สารอื่นใดที่เกินมาตรฐานกำหนด ถือเป็นอาหารไม่ได้มาตรฐาน มีโทษปรับ 50,000 บาท