

สถานการณ์การปนเปื้อนโลหะในอาหารนำเข้าจากประเทศสาธารณรัฐเมียนมา

ณัฐภูมิ เหนี้ยดบุตร, จรรยา บุญวิจิตร, อังคนา ณรงค์ฤทธิ์ และกนกวรรณ เทพเลื่อน

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ ๑๑ สุราษฎร์ธานี ทำการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนโลหะ ได้แก่ ตะกั่ว แคดเมียม สารหนู ทั้งหมด และทองแดง ในตัวอย่างอาหารนำเข้าจากประเทศสาธารณรัฐเมียนมา ที่ส่งตรวจโดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดระนอง เพื่อ เฝ้าระวังคุณภาพ โดยเปรียบเทียบกับมาตรฐานประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๔) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความใน พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน^[๑] ซึ่งกำหนดเกณฑ์ให้พบตะกั่วในอาหารได้สูงสุดไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม, แคดเมียมในหมึก ได้สูงสุดไม่เกิน ๒ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม, สารหนูทั้งหมดในอาหารไม่เกิน ๒ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ส่วนทองแดงเกณฑ์ในประเทศไทยยังได้ไม่กำหนด แต่อย่างไรก็ตาม องค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ร่วมกับองค์การอนามัยโลก (WHO) กำหนดมาตรฐานการปนเปื้อนของทองแดงในอาหารได้สูงสุดไม่เกิน ๓๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม^[๒] จากข้อมูลในช่วงปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ถึง พ.ศ. ๒๕๖๖ มีตัวอย่างอาหารนำเข้าส่งตรวจ จำนวน ๑๗๒ ตัวอย่าง รายละเอียดตาม ตาราง จำแนกตามชนิดตัวอย่างได้แก่ ปุสเมตองเกลื้อ หมึก และน้ำตาลจากต้นจาก เท่ากับ ๑๑๗, ๔๔ และ ๑๑ ตัวอย่าง ตามลำดับ

ผลิตภัณฑ์	จำนวนตัวอย่างทั้งหมด (ไม่ผ่านตามมาตรฐาน)			รวม จำนวน (ตัวอย่าง)	รายการโลหะที่ตรวจ วิเคราะห์ (จำนวนตัวอย่าง)	ผลการปนเปื้อนโลหะ (มิลลิกรัม/กิโลกรัม)
	ปีงบประมาณ					
	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๖			
ปุ๋ยแสมดองเกลื้อ	๖๒ (๐)	๓๘ (๐)	๑๗ (๐)	๑๑๗	ตะกั่ว (๑๑๑)	๐.๑๐ - ๐.๗๖
					แคดเมียม (๗)	ไม่พบ - ๐.๐๑
					สารหนูทั้งหมด (๑)	ไม่พบ
					ทองแดง (๑)	๑๘.๓๓
หมึก (หมึกกระดอง,หมึกกล้วย, หมึกสาย, หมึกหอม)	-	๓๑ (๐)	๑๓ (๐)	๔๔	ตะกั่ว (๑)	ไม่พบ
					แคดเมียม (๔๓)	ไม่พบ - ๐.๒๔
น้ำตาลจากต้นจาก	๓ (๐)	๕ (๐)	๓ (๐)	๑๑	ตะกั่ว (๙)	ไม่พบ -๐.๒๖
					แคดเมียม (๘)	ไม่พบ
					สารหนูทั้งหมด (๔)	ไม่พบ
					ทองแดง (๕)	๐.๕๖ - ๑.๐๔
รวม	๖๕	๗๔	๓๓	๑๗๒		

จากข้อมูลพบการปนเปื้อนตะกั่วในปุสเมตองเกลื้อ หมึก และน้ำตาลจากต้นจาก อยู่ในช่วง๐.๑๐-๐.๗๖ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม , ไม่พบ และ ไม่พบ-๐.๒๖ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ตามลำดับ การปนเปื้อนโลหะแคดเมียมในตัวอย่าง ปุสเมตองเกลื้อ หมึก น้ำตาลจากต้นจากอยู่ในช่วง ไม่พบ-๐.๐๑, ไม่พบ-๐.๒๔ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และไม่พบ ตามลำดับ และไม่พบการปนเปื้อนสารหนูทั้งหมดในตัวอย่างปุสเมตองเกลื้อ และน้ำตาลจากต้นจาก ส่วนการปนเปื้อนทองแดงในตัวอย่างปุสเมตองเกลื้อและน้ำตาลจากต้นจาก พบอยู่ในช่วง ๑๘.๓๓ และ ๐.๕๖-๑.๐๖ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ตามลำดับ ซึ่งจะเห็นว่าทุกตัวอย่างผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด แต่ผู้บริโภคมีโอกาสได้รับโลหะเพิ่มจากอาหารชนิดอื่นที่รับประทาน ซึ่งตะกั่วและแคดเมียม เป็นโลหะที่เป็นอันตรายต่อร่างกายสลายตัวได้ช้าและสามารถแพร่กระจายในสิ่งแวดล้อมหรือแหล่งน้ำได้ทำให้มีการสะสมในสัตว์ ส่วนทองแดง เป็นส่วนประกอบสำคัญของเอนไซม์

ในร่างกายหลายชนิด มีความจำเป็นสำหรับการเผาผลาญธาตุเหล็ก การสร้างเม็ดสีน้ำตาล เมลานินในเส้นผมและผิวหนัง การทำงานของระบบประสาทส่วนกลางของร่างกาย หากร่างกายได้รับทองแดงในปริมาณที่มากเกินไปความจำเป็นจะส่งผลต่อร่างกายทำให้เกิดการอักเสบของกล้ามเนื้อได้ หากอาหารมีการปนเปื้อนโลหะแล้ว ไม่สามารถกำจัดโลหะด้วยวิธีการทางกายภาพได้ เช่น การล้าง การปรุง เป็นต้น จึงมีคำแนะนำต่อผู้บริโภคควรหลีกเลี่ยงการบริโภคต่อเนื่องเป็นเวลานานเพื่อลดการสะสมและลดความเสี่ยงต่อสุขภาพในระยะยาว

เอกสารอ้างอิง

- [๑] กระทรวงสาธารณสุข. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๔) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน. ราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่มที่ ๑๓๗, ตอนพิเศษ ๑๔๘ ง (ลงวันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๓).
- [๒] กรมประมง. ๒๕๖๔. การปนเปื้อนโลหะหนักในปลาหู ที่นำมาขึ้นท่าบริเวณ ท่าเทียบเรืออำเภอกลองใหญ่ จังหวัดตราด ปี ๒๕๕๗. เอกสารฉบับที่ ๑๕/๒๕๖๔. กลุ่มสำรวจและประเมินแหล่งประมงทะเล, กองวิจัยและพัฒนาประมงทะเล, กรมประมง, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ ๑๑ สุราษฎร์ธานี โทร ๐ ๗๗๓๕ ๕๓๐๑-๖ โทรสาร ๐ ๗๗๓๕ ๕๓๐๐
ที่ สธ ๐๖๑๕/ วันที่ มกราคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขออนุญาตเผยแพร่ข้อมูลวิชาการ

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ ๑๑ สุราษฎร์ธานี

เรื่องเดิม

ด้วยห้องปฏิบัติการอาหาร ได้รับการประสานทางโทรศัพท์จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ระนอง เกี่ยวกับการขอใช้ประโยชน์จากข้อมูลผลการตรวจวิเคราะห์อาหารนำเข้าตามแผนการเฝ้าระวัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ - ๒๕๖๖ ที่ส่งตรวจวิเคราะห์โดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดระนอง

ข้อพิจารณา

ในการนี้ ห้องปฏิบัติการอาหาร ได้ทำการรวบรวม และสรุปข้อมูลผลการตรวจวิเคราะห์ โลหะของตัวอย่างอาหารนำเข้าตามแผนข้างต้น เพื่อเผยแพร่ในเว็บไซต์หลักของหน่วยงานในรูปแบบ 1-Page เพื่อผู้รับบริการสามารถนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป รายละเอียดตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

ข้อเสนอ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุญาตการเผยแพร่ข้อมูลวิชาการ เรื่อง สถานการณ์การปนเปื้อน โลหะในอาหารนำเข้าจากประเทศสาธารณรัฐเมียนมา ในเว็บไซต์หลักของหน่วยงานด้วย จะเป็นพระคุณ

นางสาวกนกวรรณ เทพเลื่อน

นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการพิเศษ

หัวหน้าห้องปฏิบัติการอาหาร

- ๓ ม.ค. ๒๕๖๗

- ลงนามเผยแพร่ในสื่อ. นสอ
นิตยสาร นสอ
วารสาร นสอ website / FB.
สื่อนานาชาติ Infographic
นิตยสาร.

3 ม.ค. ๖๗