

การเฝ้าระวังการปนเปื้อนในอาหารช่วงเทศกาลกินเจ

เทศกาลกินเจนี้ (9 วัน เริ่มตั้งแต่วันที่ 28 กันยายน ถึง วันที่ 7 ตุลาคม 2562) เป็นเทศกาลบุญที่สำคัญที่คนไทยเชื้อสายจีนและคนไทยทั่วไป ทุกเพศ ทุกวัยจะร่วมกันกินเจ โดยจะงดการบริโภคเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ และผักที่มีกลิ่น แล้วบริโภคอาหารที่ทำจากแป้ง ธัญพืช ผักและผลไม้ อาหารที่นิยมบริโภคในเทศกาลนี้ ได้แก่ ผักกาดดอง เกี่ยมฉ่ายยำ หัวไชโป้ว กาน่าฉ่าย แล้วยังรวมถึงอาหารจำพวกแป้งและโปรตีนจากพืช คือ ถั่วเหลือง หรือ โปรตีนเกษตร และโปรตีนจากแป้งสาลี ที่เรียกว่า หมี่กึ่ง นอกจากนี้แล้วอาหารเจในปัจจุบันนี้มีการพัฒนาการแปรรูปต่างๆ ให้มีหน้าตา รสชาติใกล้เคียงเนื้อสัตว์ เพื่อให้ผู้บริโภคเลือกซื้อกันอย่างแพร่หลาย เช่น ลูกชิ้น ไส้กรอก ทอดมัน เป็นต้น อาหารเจเหล่านี้บางครั้งมีทั้งที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ มีฉลากและชนิดตกขายไม่มีฉลาก ซึ่งผู้ผลิตมีการขายตลอดทั้งปี เนื่องจากมีผู้รับประทานอาหารมังสวิรัต ซึ่งอาจมีส่วนประกอบ เช่น ไข่ นม โดยไม่ใช่สำหรับทำอาหารเจ แต่ขายเป็นอาหารเจ โดยไม่เข้าใจหรือไม่ได้ตรวจสอบ และบางครั้งการผลิตอาจใช้สายการผลิตเดิมที่ใช้ในการผลิตอาหารจากเนื้อสัตว์แล้วไม่ได้ทำความสะอาดที่ดีพอก็จะทำให้พบการปนเปื้อนของเนื้อสัตว์ในอาหารเจได้

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดย สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ได้เฝ้าระวังอาหารในช่วงเทศกาลเป็นประจำทุกปี ตั้งแต่ปี 2556 -2562 ได้มีการตรวจตัวอย่างอาหารเจอย่างต่อเนื่อง จากผลการตรวจวิเคราะห์ที่ผ่านมา พบว่า กลุ่มอาหารเลียนแบบเนื้อสัตว์ ตรวจพบ DNA ของเนื้อสัตว์ปนเปื้อน คิดเป็นร้อยละ 8.3 ส่วนใหญ่เป็นตัวอย่างที่ไม่มีฉลาก กลุ่มผักดอง เช่น ผักกาดดอง เกี่ยมฉ่ายยำ ไชโป้วยำ ไชโป้วฝอย เป็นต้น ตรวจพบวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) เกินเกณฑ์มาตรฐานกำหนด คิดเป็นร้อยละ 53.3 ปริมาณที่พบ 2,151-5,619 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม กลุ่มอาหารประเภทเส้น เช่น เส้นใหญ่ เส้นหมี่ เส้นเล็ก บะหมี่ เส้นหมี่ซั่ว เป็นต้น ตรวจพบวัตถุกันเสีย (กรดซอร์บิก) ซึ่งไม่ได้อนุญาตให้ใช้ในอาหารประเภทเส้น คิดเป็นร้อยละ 31.3 และตรวจพบสีอินทรีย์สังเคราะห์ในเส้นหมี่ซั่ว คิดเป็นร้อยละ 38.5 ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 389 (พ.ศ. 2561) เรื่องวัตถุกันเสียฉบับที่ 5 : ผักดอง อนุญาตให้ใช้กรดเบนโซอิกได้ไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม กรดซอร์บิก ไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับเส้นอนุญาตให้ใช้เฉพาะกรดเบนโซอิกได้ไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และไม่อนุญาตให้ใช้สีในกลุ่มผัก/ผลไม้

สำหรับกรดเบนโซอิก ซึ่งเป็นวัตถุกันเสียที่ตรวจพบจำนวนมากและพบในปริมาณสูงนั้น มีความเป็นพิษต่ำ แต่ถ้าได้รับในปริมาณที่สูงมากอาจทำให้เกิดอันตรายได้ สำหรับผู้ที่แพ้สารนี้ แม้ได้รับปริมาณน้อยอาจจะแสดงอาการได้ เช่น เกิดผื่นคัน คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ท้องเสีย

นอกจากนี้ได้ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) ทั่วประเทศ ดำเนินการตรวจเฝ้าระวังสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชอย่างต่อเนื่องทุกปี เป็นผักและผลไม้ที่เก็บจากสถานที่ผลิตและสถานที่จำหน่าย โดยข้อมูลการตรวจวิเคราะห์ ในปี พ.ศ. 2562 พบว่า ผักที่นิยมรับประทานในช่วงเทศกาล 10 อันดับ ได้แก่ กะหล่ำปลี กวางตุ้ง ผักกาดขาว ผักบุ้ง คื่นช่าย แครอท มะระ พริกเขียว หัวไชเท้าและผักโขม ตรวจพบสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างไม่ผ่านมาตรฐาน คิดเป็นร้อยละ 21.1

คำแนะนำสำหรับผู้บริโภค

การรับประทานอาหารเจที่เลียนแบบเนื้อสัตว์ ผู้บริโภคหรือผู้ปรุงอาหารควรเลือกซื้อวัตถุดิบจากร้านที่มั่นใจและอาหารต้องมีฉลากระบุ สถานที่ผลิต วันเดือนปี และเลขสารบบอาหารที่ชัดเจน เพราะถ้าแหล่งผลิตไม่ได้มาตรฐานบางครั้ง อาจมีส่วนประกอบ เช่น ไข่ นม หรือเนื้อสัตว์ปนเปื้อน และหลีกเลี่ยงการรับประทานหรือซื้ออาหารที่มีการแปรรูปและรสชาติที่เหมือนเนื้อสัตว์มากเกินไป

สำหรับผักสด/ผลไม้สดควรล้างน้ำให้สะอาดกินรับประทานหรือนำมาปรุงอาหาร เพื่อความปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภคและได้รับความสุขทั้งกายและใจ ตลอดช่วงเทศกาลบุญกินเจปีนี้

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

17 กันยายน 2562