

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เผยผลตรวจเฝ้าระวังอาหารที่นิยมรับประทานในช่วงเทศกาลกินเจ

ดร.นพ.สราวุฒิ บุญสุข อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวว่า กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดยสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารได้มีการตรวจเฝ้าระวังอาหารที่นิยมรับประทานในช่วงเทศกาลกินเจอย่างต่อเนื่อง ตลอดทั้งปี พ.ศ. 2568 โดยแบ่งอาหารเป็น 5 กลุ่ม ได้แก่ อาหารเลียนแบบเนื้อสัตว์ อาหารประเภทถั่วและผลิตภัณฑ์ อาหารประเภทผลไม้และผักแปรรูป อาหารประเภทเส้น และผักผลไม้สด ผลการตรวจวิเคราะห์พบว่าอาหารที่ไม่ได้มาตรฐานมีแนวโน้มลดลง ดังนี้

อาหารเลียนแบบเนื้อสัตว์ เช่น เส้นหมีเจ ปลาราดพริกเจ ปลาหมึกเจ กระเพาะปลาเจ หมูฝอยเจ เนื้อแผ่นเจ จำนวน 27 ตัวอย่าง โดยเป็นตัวอย่างที่มีฉลาก จำนวน 25 ตัวอย่าง และไม่มีฉลาก 2 ตัวอย่าง ตรวจไม่พบดีเอ็นเอจำเพาะของเนื้อสัตว์ปะปนทุกตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100 ซึ่งการแสดงฉลากอาหาร อ้างอิงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 450) พ.ศ. 2567 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

อาหารประเภทถั่วและผลิตภัณฑ์ เช่น ฟองเต้าหู้ ฟองเต้าหู้แห้ง จำนวน 14 ตัวอย่าง ตรวจไม่พบกรดซอร์บิก และกรดเบนโซอิก ทุกตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100 พบปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ 8 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 57 แต่ไม่เกินค่ามาตรฐานที่กำหนดปริมาณสูงสุดไว้ 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

อาหารประเภทผลไม้และผักแปรรูป เช่น เห็ดหอม เห็ดหูหนูขาว เห็ดหูหนูดำ ดอกไม้จีน และสาหร่าย จำนวน 114 ตัวอย่าง ตรวจพบปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์เกินมาตรฐานที่กำหนดให้ปริมาณสูงสุดไว้ 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในเห็ดหูหนูขาว 3 ตัวอย่าง และดอกไม้จีน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4

อาหารประเภทเส้น เช่น วุ้นเส้น เส้นหมี เส้นเล็ก เส้นใหญ่ และเส้นก๋วยจั๊บ จำนวน 44 ตัวอย่าง ตรวจพบปริมาณวัตถุกันเสีย ได้แก่ กรดซอร์บิกในเส้นเล็กและเส้นใหญ่ ชนิดละ 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5 พบกรดเบนโซอิกในเส้นเล็กและเส้นก๋วยจั๊บ ชนิดละ 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2 พบซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในวุ้นเส้น จำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8 สำหรับกรดซอร์บิกและกรดเบนโซอิก เป็นวัตถุกันเสียที่ใช้ยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ อ้างอิงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 444 (พ.ศ. 2566) เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 3)

ผักและผลไม้สด เช่น กวางตุ้ง คื่นช่าย แครอท ผักกาดขาว องุ่น ส้ม แอปเปิ้ล เชอร์รี่ จำนวน 120 ตัวอย่าง ตรวจพบสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้าง จำนวน 60 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 50 โดยพบเกินค่ามาตรฐานกำหนดจำนวน 32 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 27 อ้างอิงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 460 (พ.ศ. 2568) เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง และข้อกำหนดของคณะกรรมการอาหารของโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standards Programme)

ดร.นพ.สราวุฒิ กล่าวต่ออีกว่า ขอฝากคำแนะนำสำหรับผู้บริโภคควรรับประทานอาหารให้ครบ 5 หมู่ เต็มธัญพืชต่างๆ ให้หลากหลายวัตถุดิบทดแทนเนื้อสัตว์ที่ทำจากแป้ง และอาหารที่ปรุงสุกใหม่ๆ สำหรับอาหารเจที่เลียนแบบเนื้อสัตว์ ผู้บริโภคหรือผู้ปรุงอาหารควรเลือกซื้อวัตถุดิบจากร้านที่มั่นใจและอาหารต้องมีฉลากระบุ สถานที่ผลิต วันเดือนปี เลขสารบบอาหารที่ชัดเจน เพราะถ้าแหล่งผลิตไม่ได้มาตรฐานบางครั้งอาจมีส่วนประกอบ เช่น ไข่ นม หรือเนื้อสัตว์ปนเปื้อน ส่วนผักและผลไม้สดควรล้างน้ำให้สะอาดก่อนรับประทาน เพื่อลดสารพิษตกค้างผักใบ เช่น คะน้า กวางตุ้ง เปิดน้ำไหลผ่านแล้วค่อยๆ คลี่ใบออกหากเป็นกะหล่ำปลีหรือผักกาดขาวให้หั่นหรือฉีกออกมาเป็นใบๆ เพื่อให้น้ำเข้าไปถึงซอกใบ ถูใบผักให้ทั่ว แล้วทำซ้ำๆ เพื่อล้างทั้งสารพิษ ดิน และทราย ผักหัว เช่น แครอท หัวไชเท้า เปิดน้ำไหลผ่าน และถูหัวผักให้ทั่วอย่างน้อย 2 นาที หรือถุนกว่าสิ่งสกปรก เศษดิน เศษทรายจะออกจนหมด และอาหารประเภทเห็ดหูหนูขาว ดอกไม้จีน และอาหารเส้นมาล้างน้ำสะอาดและนำมาลวกหรือต้มในน้ำเดือด 2 นาที ก่อนนำไปปรุงอาหาร ช่วยลดปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ได้

***** 21 ตุลาคม 2568 *****