

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เผยผลเฝ้าระวัง “เนื้อสัตว์แปรรูป” พบไนเตรต-ไนไตรต์บางผลิตภัณฑ์ ในระดับสูงเกือบ 50 เท่า แนะนำประชาชนบริโภคอย่างพอเหมาะ ลดความเสี่ยงสะสมสารก่อมะเร็งในระยะยาว

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เปิดผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูปยอดนิยมในช่วง 3 ปี ระหว่าง พ.ศ. 2567-2569 พบการปนเปื้อน “ไนเตรตและไนไตรต์” หรือเกลืออนอมอาหารในหลายผลิตภัณฑ์ โดยบางตัวอย่าง ตรวจพบเกินค่ามาตรฐานที่กฎหมายกำหนด เสี่ยงสะสมในร่างกายและเปลี่ยนเป็นสารก่อมะเร็งได้ โดยเฉพาะอาหารยอดนิยมของเด็กและอาหารพื้นบ้านที่วางจำหน่ายทั่วไป พร้อมเตือนผู้ประกอบการควบคุมการใช้วัตถุเจือปนอาหารอย่างเคร่งครัด ขณะที่ประชาชนควรเลือกรับประทานอาหารให้หลากหลาย ลดการบริโภคอาหารแปรรูปซ้ำๆ และหลีกเลี่ยงการปรุงด้วยความร้อนสูงจนไหม้เกรียม

ดร.นพ.สราวุธ บุญสุข อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวว่า ในอุตสาหกรรมอาหารมีการใช้ “เกลืออนอมอาหาร” ได้แก่ โซเดียมและโพแทสเซียมไนเตรต (Nitrate) หรือไนไตรต์ (Nitrite) ใช้ในผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อสัตว์ เช่น กุนเชียง ไส้กรอก แหนม และหมูยอ เพื่อช่วยคงสีชมพูแดงของเนื้อสัตว์และยับยั้งการเจริญของเชื้อแบคทีเรียอันตราย เช่น *Clostridium botulinum* อย่างไรก็ตาม หากได้รับในปริมาณสูง อาจทำให้ร่างกายขาดออกซิเจน มีอาการตัวเขียวคล้ำ หายใจหอบ เวียนศีรษะ หัวใจเต้นผิดปกติ และอาจรุนแรงถึงเสียชีวิตได้นอกจากนี้ หากนำอาหารที่มีไนเตรตหรือไนไตรต์ไปผ่านความร้อนสูง เช่น ปิ้งย่าง หรือทอดจนไหม้เกรียม สารดังกล่าวอาจทำปฏิกิริยากับโปรตีนเกิดเป็น “ไนโตรซามีน” (Nitrosamine) ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็ง ทั้งนี้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 468) พ.ศ. 2568 กำหนดให้ใช้ในเตรตได้ไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และไนไตรต์ไม่เกิน 80 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวเพิ่มเติมว่า จากการเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูปในช่วงปี 2567-2569 พบว่า กลุ่มไส้กรอก โบโลน่า และแฮมมีอัตราการตรวจพบไนเตรตและไนไตรต์สูงที่สุด โดยพบไนเตรตถึงร้อยละ 61 และไนไตรต์ร้อยละ 55 แต่ส่วนใหญ่จะยังอยู่ในเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด ส่วนกลุ่มแหนม หมูยอ ไส้กรอกอีสาน และกุนเชียง แม้จะมีสัดส่วนการตรวจพบไนเตรตเพียงร้อยละ 38 และไนไตรต์ร้อยละ 12 แต่กลับเป็นกลุ่มที่พบการตกค้างเกินค่ามาตรฐานถึง 4 ตัวอย่าง (ไนเตรต 1 ตัวอย่าง และไนไตรต์ 3 ตัวอย่าง) ซึ่งส่วนใหญ่มีผลผลิตโดยผู้ประกอบการรายย่อยที่ขาดการควบคุมสูตรการผลิตที่แม่นยำ

ทั้งนี้ ล่าสุดพบประเด็นที่น่ากังวลจากการตรวจสอบ “เมนูเนื้อสัตว์ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค” ซึ่งตรวจพบปริมาณไนไตรต์สูงถึง 3,880 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สูงกว่าค่ามาตรฐานที่กฎหมายกำหนดเกือบ 50 เท่า โดยมีรายงานผู้บริโภคเกิดอาการผิดปกติหลังรับประทาน อาทิ หน้ามืด วิงเวียน มีอชา กล้ามเนื้อกระตุก และบางรายถึงขั้นหมดสติ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์จึงขอแนะนำประชาชนให้เพิ่มความระมัดระวังในการเลือกบริโภคเนื้อสัตว์แปรรูป โดยหลีกเลี่ยงผลิตภัณฑ์ที่มีสีชมพูหรือสีแดงเข้มผิดปกติ ลดการรับประทานซ้ำบ่อยครั้ง และควรเลือกรับประทานอาหารให้หลากหลาย เพื่อช่วยลดความเสี่ยงจากการสะสมของสารก่อมะเร็งในระยะยาว พร้อมกันนี้ ขอความร่วมมือผู้ประกอบการทุกภาคส่วนให้ใช้วัตถุเจือปนอาหารตามเกณฑ์ที่กำหนดอย่างเคร่งครัด เพื่อสร้างความปลอดภัยแก่ผู้บริโภคทุกกลุ่ม โดยเฉพาะเด็กและเยาวชน