

กรมวิทย์ฯ เผยผลตรวจผงปริศนา-น้ำซูปก่วยเดี่ยวอุดรฯ พบ “ไนโทรต์”

ย้ำไม่ใช่เกลือปรุงอาหาร ใช้ผิดเสี่ยงตาย

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ยืนยันผลตรวจวิเคราะห์ผงสีขาว พบเป็น สารไนโทรต์ 99.2% และพบไนโทรต์ในน้ำซูปก่วยเดี่ยว 2,933 มิลลิกรัมต่อลิตร ซึ่งเป็นสารที่ใช้ในอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อสัตว์ เตือนอันตรายหากนำมาปรุงอาหาร

ดร.นพ.สรวิศ บุญสุข อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เปิดเผยถึงความคืบหน้าการตรวจตัวอย่าง กรณีชาวบ้านรับประทานก่วยเดี่ยวจากร้านแห่งหนึ่งภายในชุมชนพรสวรรค์ อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี และมีอาการป่วยว่า กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดยศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 8 อุดรธานี ได้รับตัวอย่างจากโรงพยาบาลอุดรธานี เพื่อตรวจสอบทางห้องปฏิบัติการอย่างเร่งด่วน โดยตัวอย่างที่ส่งตรวจจำนวน 4 ตัวอย่าง ประกอบด้วย อาเจียนของผู้ป่วย 2 ตัวอย่าง น้ำซูปก่วยเดี่ยว เนื้อหมูและเนื้อไก่ 1 ตัวอย่าง และผงสีขาวไม่ทราบชนิด 1 ตัวอย่าง โดยตรวจสอบการปนเปื้อนของสารเคมีต้องสงสัย อาทิ สารเคมีกลุ่มไนเตรตไนโทรต์ และสารไซยาไนด์

ล่าสุดจากการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ผลตรวจยืนยันผงสีขาว พบว่าเป็นสารไนโทรต์ ความบริสุทธิ์ ร้อยละ 99.2 ส่วนผลตรวจตัวอย่างอาเจียนผู้ป่วยพบสารไนโทรต์และไนเตรต ส่วนผลตรวจตัวอย่างน้ำซูปก่วยเดี่ยว ตรวจพบปริมาณไนโทรต์ 2,933 มิลลิกรัมต่อลิตร ดังนั้นการบริโภคน้ำซูปเพียงประมาณ 1 ช้อนชา จะทำให้ได้รับไนโทรต์เกินค่าปริมาณที่ยอมรับได้ต่อวัน (Acceptable Daily Intake; ADI) ที่ JECFA กำหนด (4.0 มิลลิกรัมต่อคนต่อวัน) ซึ่งก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพเมื่อรับประทานต่อเนื่องทุกวัน หากรับประทานในปริมาณสูงเกินกว่า 1 ลิตรหรือเทียบเท่ากับก่วยเดี่ยว 3 ชามในครั้งเดียว จะทำให้เกิดอันตรายถึงชีวิตได้

ทั้งนี้สารไนโทรต์ หรือที่เรียกกันว่า “เกลือถนอมอาหาร” หรือ “ผงเปรก” เป็นสารที่ใช้ในอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อสัตว์ เช่น กุนเชียง ไส้กรอก แหนม และหมูยอ เพื่อช่วยคงสีชมพูแดงของเนื้อสัตว์ และยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรียบางชนิด

อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวต่ออีกว่า ไนโทรต์ไม่ใช่เกลือปรุงอาหารและไม่ควรนำมาใช้แทนเกลือบริโภคโดยเด็ดขาด เนื่องจากหากร่างกายได้รับในปริมาณสูง อาจส่งผลกระทบต่อระบบการขนส่งออกซิเจนในเลือด ทำให้เกิดอาการตัวเขียว คล้ำ หายใจหอบเหนื่อย เวียนศีรษะ หัวใจเต้นผิดปกติ และในกรณีรุนแรงอาจเป็นอันตรายถึงชีวิตได้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 468) พ.ศ. 2568 กำหนดให้ใช้ในไตรต์ในการถนอมอาหารของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ได้ไม่เกิน 80 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยต้องใช้ภายใต้การควบคุมตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหารอย่างเคร่งครัด

ดร.นพ.สรวิศ กล่าวเพิ่มเติมว่า ขณะนี้กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ยังคงเร่งตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างละเอียด โดยเมื่อผลการตรวจสอบแล้วเสร็จ จะรีบแจ้งให้ประชาชนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องรับทราบโดยเร็ว เพื่อสร้างความเชื่อมั่นด้านความปลอดภัยอาหารและคุ้มครองสุขภาพของประชาชนอย่างสูงสุด

ท้ายนี้ฝากถึงผู้ประกอบการ ควรมีการจัดเก็บและบริหารจัดการสารเคมีก่อนนำไปทิ้ง สำหรับผู้บริโภค ไม่ควรเก็บสิ่งของที่ไม่ทราบที่มาที่ไปมาใช้หรือประกอบอาหารแม้จะมีลักษณะคล้ายเครื่องปรุงที่ใช้ในครัวเรือน เพื่อความปลอดภัยต่อชีวิต