

### สารปรอทในหมึกแห้ง

อย่างที่เราู้กันดีอยู่แล้วว่า ประเทศของเรานั้นเป็นประเทศเกษตรกรรม  
 ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว อาหารการกินที่ขาดแคลนคงจะไม่มีสำหรับคนไทย  
 เมื่อมีเหลือกินเหลือใช้เราจึงต้องคิดค้นหาวิธีที่จะยืดอายุของสด เพื่อให้เก็บไว้กินในยามที่ไม่มีได้  
 การถนอมอาหารโดยการทำเค็ม และทำแห้งจึงถูกเลือกมาใช้เป็นอันดับต้นๆ  
 วิธีการไม่มีอะไรยุ่งยาก เพียงนำวัตถุดิบที่เหลือในแต่ละช่วงฤดูฤดูกาลมาใส่เกลือ แล้วตากแดด  
 แร้งๆไว้สัก 2 วัน แค่นี้ก็เสร็จพิธี สามารถเก็บไว้กินได้อย่างปลอดภัย  
 ทว่าสมัยนี้ อาจไม่เป็นอย่างในอดีตทุกอย่างที่เราจะนำมากินกันนั้นต้องระมัดระวังกันอย่างเต็มที่  
 แม้แต่อาหารแห้ง เช่น กุ้งแห้ง และหมึกแห้ง  
 หมึกแห้ง เป็นสัตว์น้ำที่มักตรวจพบโลหะหนักปนเปื้อนอยู่เสมอ โดยเฉพาะสารปรอท  
 ส่วนสาเหตุของการปนเปื้อนมาจากแหล่งน้ำที่มีน้อาด้อยอยู่นั้นเอง  
 เพราะโรงงานอุตสาหกรรมบางแห่งปล่อยน้ำเสีย สารเคมีลงทะเลและแหล่งน้ำโดยไม่ได้บำบัด  
 เสียก่อน ดังนั้นการที่อาหารทะเลปนเปื้อนโลหะหนักจึงเป็นสิ่งที่หลีกเลี่ยงได้ยาก  
 ส่วนโลหะหนักชนิดที่มักพบปนเปื้อนกันอยู่บ่อยๆ ได้แก่ สารปรอท  
 ปรอทเป็นสารที่มีอันตราย เมื่อร่างกายได้รับเข้าไป สารปรอทจะกระจายเข้าสู่เซลล์สมอง  
 เริ่มแรกจะชาที่เท้าและมือจากนั้นจะลามไปถึงแขน ขา ริมฝีปาก  
 ต่อมา 2-3 สัปดาห์ ม่านตาหรี่ เล็กกลง หงุดหงิด กระวนกระวาย พูดซ้ำและไม่เป็นภาษา  
 การใช้มือและเท้า กล้ามเนื้อไม่สัมพันธ์กัน ช่วยเหลือตัวเองไม่ได้ และอาจหมดสติ  
 ตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขไทย กำหนดให้มีสารปรอทปนเปื้อนในอาหารทะเลได้  
 ในปริมาณที่ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัม ต่ออาหารทะเล 1 กิโลกรัม  
 วันนี้สถาบันอาหาร ได้ทำการสุ่มตัวอย่างหมึกแห้งที่มีจำหน่ายในท้องตลาดในเขตกรุงเทพฯ  
 จำนวน 5 ตัวอย่าง เพื่อนำมาวิเคราะห์หาสารปรอทปนเปื้อน ผลปรากฏว่า ไม่พบสารปรอท  
 ปนเปื้อนในทุกตัวอย่าง ที่เล่ามาทั้งหมดนี้ก็เพื่อให้ระมัดระวังกันไว้  
 และขอแนะว่าควรกินอาหารให้หลากหลายชนิด อย่าเลือกกินเฉพาะที่ชอบซ้ำๆ เพื่อความ  
 ปลอดภัย และมีร่างกายแข็งแรง

### ผลการวิเคราะห์ปรอทในหมึกแห้ง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณปรอท (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
หมึกแห้ง จากย่านตลาดเทเวศร์	ไม่พบ
หมึกแห้ง จากย่านตลาดหัวรถไฟ	ไม่พบ
หมึกแห้ง จากย่านตลาดพรานนก	ไม่พบ
หมึกแห้ง จากซูเปอร์มาร์เก็ต ย่านบางกระบือ	ไม่พบ
หมึกแห้ง จากซูเปอร์มาร์เก็ต ย่านหัวหมาก	ไม่พบ

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม  
โทร. 02 – 8868088 หรือ [www.nfi.or.th/infocenter](http://www.nfi.or.th/infocenter)