

โหระพา.... คู่ครัวไทย

เมื่อไม่กี่เดือนที่ผ่านมา คนไทยทั่วประเทศต่างคาดไม่ถึงว่า อาหารไทยอย่างแกงมัสมั่น จะได้รับความนิยมเป็นอันดับ 1 ของโลก จากการโหวตจากคนทั่วโลกผ่านเฟซบุ๊กโพลของซีเอ็นเอ็นโก ให้เป็นอาหารที่อร่อยที่สุดของโลก โดยให้คำจำกัดความว่า มัสมั่นถูกจัดเป็นราชาแห่งอาหาร เพราะมีทั้งความเผ็ดร้อนของเครื่องเทศ หอมมันจากกะทิ หวานและอร่อย เป็นรสชาติกลมกล่อมที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

นอกจากนี้ยังมีอาหารไทย ต้มยำกุ้งติดอันดับที่ 8 น้ำตกหมูติดอันดับที่ 19 และส้มตำติดอันดับ 46 ด้วย อาหารไทยล้วนมีคุณลักษณะเฉพาะตัว มีกลิ่นหอมของเครื่องเทศ และสรรพคุณของสมุนไพรชนิดต่างๆ แต่สิ่งที่จะละลายไปไม่ได้คือ ความปลอดภัย อาหารรสชาติดีแล้วต้องมีความปลอดภัยด้วย เพราะหากบริโภคแล้วเกิดอาการเจ็บป่วย จะส่งผลเสียได้ในระยะยาว

เหมือนที่คนไทยชอบพูดกันว่า เรื่องดีพูดไม่นาน แต่เรื่องไม่ดีพูดกันข้ามปีข้ามชาติ กรณีผักไทย ที่มีปัญหาการนำเข้าในหลายประเทศเนื่องจากพบสารฆ่าแมลงชนิดต่างๆ ตกค้าง ที่อาจเกิดจากความไม่ตั้งใจของเกษตรกร หรืออาจเกิดจากระบบควบคุมคุณภาพ และการตรวจสอบยังไม่ดีพอ อย่างไรก็ตาม เหตุการณ์เหล่านี้จะถูกนำมาเป็นบทเรียนเพื่อหาทางแก้ไข และป้องกันไม่ให้เกิดซ้ำซาก เพราะนอกจากจะปกป้องผู้บริโภคให้ปลอดภัย ห่างไกลจากโรคแล้ว ยังปกป้องภาพลักษณ์ของสินค้าอาหารไทยให้มีความน่าเชื่อถือในสายตาชาวโลกด้วย

เพื่อให้ผู้ผลิต และผู้ประกอบการได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของเรื่องความปลอดภัย วันนี้สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างใบโหระพาสดจากท้องตลาดจำนวน 5 ตัวอย่าง เพื่อตรวจวิเคราะห์การตกค้างของสารกำจัดแมลงกลุ่มไพรีทรอยด์ ที่ออกฤทธิ์ทำให้ผิวหนังและดวงตาเกิดอาการระคายเคือง ถ้าได้รับเข้าร่างกายในปริมาณมากอาจทำให้มีอาการตัวสั่น กล้ามเนื้อกระตุก แขนขาไม่มีแรงและอาจถึงกับเป็นอัมพาต

สำหรับผู้แพ้เมื่อถูกผิวหนังจะทำให้เกิดอาการคันเป็นผื่นแดง จำนวน 6 ชนิด ได้แก่ เปอร์มีธริน ไชเปอร์มีธริน เดลตามีธริน แลมดาไฮฮาโลธริน ไชฟูธริน และเฟนวาเลอเรต ผลปรากฏว่าพบสารไชเปอร์เมธินตกค้างใน 2 ตัวอย่าง

วิธีป้องกันง่ายๆ สำหรับผู้บริโภค คือ นำผักมาล้างด้วยน้ำสะอาดหลายๆ ครั้ง เพื่อให้สารกำจัดแมลงที่ตกค้างนั้นหมดหรือเจือจางลงกว่าเดิม เพื่อความปลอดภัย

ผลวิเคราะห์สารพิษตกค้างในใบโหระพาสด

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณสารไชเปอร์มีธริน (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
ใบโหระพา จากย่านตลาดหัวรถไฟ	ไม่พบ
ใบโหระพา จากย่านตลาดเทเวศร์	0.71
ใบโหระพา จากย่านตลาดบางขุนศรี	ไม่พบ

ใบโพธิ์พา จากย่านตลาดพรานนก	ไม่พบ
ใบโพธิ์พา จากย่านตลาดศรียาน	0.13

วันที่วิเคราะห์ 26 - 29 ส. ค. 2554 วิธีวิเคราะห์ In-house method based on CDFA-MRS Method,

State of California, CA, USA, SOP (2002) (NFI T 9140)

ศูนย์วิจัยประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 – 8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter