

## แคดเมียมในปลาช่อนสด

สำหรับแฟนพันธุ์แท้มันมากับอาหาร ในระยะหลังจะสังเกตเห็นว่า การสู่มตัวอย่างสินค้าอาหารเพื่อทดสอบนั้นจะขยายพื้นที่ออกไปทั่วประเทศ มีการสู่มตัวอย่างในอาหารสดมากขึ้น นั่นก็เพื่อตอกย้ำให้ผู้บริโภครู้จักเลือกสรรสิ่งที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย รวมถึงเป็นการป้องกันอันตรายหรือความเสี่ยงที่คาดไม่ถึง ที่อาจเกิดขึ้นหลังจากร่างกายได้รับสารพิษเข้าไปจากการทานอาหาร ทำให้เจ็บป่วย และทรมาณ จากโรคร้ายแรงต่างๆ อย่างเช่นวันนี้ ใครจะคิดว่าในปลาช่อน ซึ่งเป็นปลาน้ำจืดอันดับแรกๆ ที่คนนิยมทาน และเป็นปลาที่มีเนื้อหวานอร่อย มีไขมันน้อย จะตรวจพบแคดเมียมปนเปื้อน แคดเมียม เป็นโลหะหนักชนิดหนึ่งที่ยิยมใช้กันในอุตสาหกรรมหนักๆ เช่น อุตสาหกรรมการย้อม, อุตสาหกรรมกระดาษ และหมึกพิมพ์ เมื่อสารชนิดนี้ถูกใช้และมีการกำจัดไม่ถูกวิธี เช่น ปล่อยน้ำทิ้ง หรือของเสียโดยไม่ได้มีการบำบัด สารพิษชนิดนี้อาจเกิดการปนเปื้อนลงสู่แหล่งน้ำตามธรรมชาติได้ ทำให้สัตว์น้ำที่อยู่บริเวณนั้นได้รับแคดเมียมปนเปื้อนเข้าไปโดยปริยาย แคดเมียม เป็นสารที่เข้าไปสะสมอยู่ในไต ถ้าร่างกายได้รับในปริมาณมากจะถูกไหลเวียนไปที่ตับ ส่วนอาการเป็นพิษ หลังจากได้รับแคดเมียมนั้น หากเป็นพิษเฉียบพลัน จะทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง เป็นตะคริวที่ท้อง และมีอาการท้องร่วงอย่างแรง และถ้าเป็นพิษที่เกิดจากการสะสม จะทำให้เกิดโรคกระดูกพรุน กระดูกนุ่ม ซึ่งจะเกิดอาการเจ็บปวดมาก เพื่อเป็นการให้ข้อมูลในการเฝ้าระวังและป้องกัน สถาบันอาหาร จึงได้สู่มตัวอย่างปลาช่อนสดที่เลี้ยงในบ่อ และปลาช่อนจากแหล่งน้ำธรรมชาติในพื้นที่ภาคกลาง และภาคเหนือตอนล่าง เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของแคดเมียม ผลปรากฏว่ามีปลาช่อน 1 ตัวอย่าง ที่เลี้ยงในฟาร์ม พบการปนเปื้อน แต่พบในปริมาณที่น้อย ขอย้ำว่า เลือกทานอาหารที่หลากหลาย อย่าทานอะไรซ้ำๆ เป็นเวลานานๆ แม้ว่าวันนี้ยังปลอดภัย แต่วันต่อไปนั้นไม่แน่ คงต้องฝากถึงผู้เลี้ยงต้องให้ความสำคัญกับเรื่องสิ่งแวดล้อม และภาครัฐต้องเข้ามาดูแลพื้นที่เพาะเลี้ยงและระบบการผลิตให้ได้มาตรฐานและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

### ผลวิเคราะห์ แคดเมียม ในปลาช่อนสด

ตัวอย่างที่สู่มตรวจ	ปริมาณแคดเมียม (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
ปลาช่อนจากฟาร์ม ตัวอย่างที่ 1	ไม่พบ
ปลาช่อนจากฟาร์ม ตัวอย่างที่ 2	<b>0.09</b>
ปลาช่อนจากฟาร์ม ตัวอย่างที่ 3	ไม่พบ
ปลาช่อนจากแม่น้ำน่าน ตัวอย่างที่ 4	ไม่พบ
ปลาช่อนจากแม่น้ำเจ้าพระยา ตัวอย่างที่ 5	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 29-30 มิ.ย. 2555 วิธีวิเคราะห์ In-house method based on AOAC (2005), 999.10 (NFI T9166)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัว

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