

ยาปฏิชีวนะกับปลาไหล

ประมง อีกอาชีพที่เกษตรกรบ้านเรานิยมทำรองจากอาชีพทำไร่ ทำสวน และทำนาข้าว การเลี้ยงปลาตามวงจร ตั้งแต่ปล่อยลูกปลาลงบ่อจนกระทั่งจับขายได้นั้น หากโชคดี ปลาไม่เป็นโรคตายยกบ่อเสียก่อน อาชีพนี้ก็จะทำรายได้ให้เกษตรกรเป็นกอบเป็นกำ และลืมหูลืมตาอ้าปากได้ ในยุคที่เศรษฐกิจกำลังสั่นคลอนเช่นทุกวันนี้ วิธีหนึ่งที่เกษตรกรนิยมใช้เพื่อป้องกันและรักษาโรคในปลาที่เลี้ยงในระบบการผลิตแบบฟาร์ม คือ การใช้ยาปฏิชีวนะ ซึ่งกลุ่มที่นิยมใช้ ได้แก่ ยาปฏิชีวนะกลุ่มเทตระซัยคลิน มีอยู่ 3 ชนิด คือ คลอร์เทตระซัยคลิน ออกซีเทตระซัยคลิน และเทตระซัยคลิน ในการเลี้ยงปลา อนุญาตให้ใช้ได้เฉพาะยาออกซีเทตระซัยคลิน และต้องใช้อย่างถูกต้อง ถูกวิธีเท่านั้น มิฉะนั้นยาอาจจะตกค้างและไปสะสมอยู่ในตัวปลาได้ เมื่อเรากินปลาที่มียาปฏิชีวนะตกค้างเข้าไป อาจทำให้เกิดอันตรายต่อร่างกายได้ เช่น ทำให้ระบบทางเดินอาหารผิดปกติ เป็นพิษต่อกระดูก ฟัน ตับ ไต และทำให้ภูมิคุ้มกันร่างกายลดลง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 303 ปี 2550 เรื่อง อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง กำหนดให้มียาออกซีเทตระซัยคลินตกค้างในกล้ามเนื้อปลาได้ไม่เกิน 200 ไมโครกรัมต่อเนื้อปลา 1 กิโลกรัม ถ้าพบเกินกว่านั้นอาจอยู่ในขั้นที่มีความเสี่ยงและเป็นอันตรายกับร่างกายได้ สถาบันอาหาร ได้ทำการสุ่มตัวอย่างปลาไหลจำนวน 30 ตัวอย่างจาก 6 จังหวัด ได้แก่ ขอนแก่น เชียงราย นครสวรรค์ สุพรรณบุรี นครปฐม และสุราษฎร์ธานี เพื่อนำมาวิเคราะห์การตกค้างของยา 3 ชนิด คือ คลอร์เทตระซัยคลิน ออกซีเทตระซัยคลิน และเทตระซัยคลิน ผลปรากฏว่า ไม่พบยาตกค้างในปลาไหลทั้ง 30 ตัวอย่าง อาจเป็นเพราะเกษตรกรไทย ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้ยาปฏิชีวนะในการป้องกันและรักษาโรค ในการเลี้ยงปลา ได้อย่างถูกต้อง ถูกวิธี ทำให้วันนี้ คนไทยได้กินของดีและปลอดภัย ไม่ต้องซื้อต้องหาจากเมืองนอกกันให้ขาดดุล

ผลวิเคราะห์ยาปฏิชีวนะตกค้างในปลาไหล

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ผลวิเคราะห์ยาปฏิชีวนะตกค้าง (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)		
	คลอร์เทตระซัยคลิน	ออกซีเทตระซัยคลิน	เทตระซัยคลิน
ปลาไหล 8 ตัวอย่าง จาก จ. ขอนแก่น	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
ปลาไหล 4 ตัวอย่าง จาก จ. เชียงราย	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
ปลาไหล 4 ตัวอย่าง จาก จ. นครสวรรค์	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
ปลาไหล 4 ตัวอย่าง จาก จ. สุพรรณบุรี	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
ปลาไหล 4 ตัวอย่าง จาก จ. นครปฐม	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ

ปลานิล 6 ตัวอย่าง จาก จ. สุราษฎร์ธานี	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
---------------------------------------	-------	-------	-------

วันที่วิเคราะห์ ช่วงเดือน ก.ค. - ส.ค. 2555 วิธีวิเคราะห์ In-house method by LC-MS/ MS based on J. Chromatography A,987 (2003), 227-233 ศูนย์วิจัยประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02 8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter