

ยาฆ่าแมลงในเห็ดนางฟ้า

กลับมาอีกครั้งกับเทศกาลกินเจ ปี 2557 นี้ปฏิทินจีนมีเดือน 9 สองครั้ง ทำให้มีเทศกาลกินเจถึง 2 รอบ รอบแรก ตรงกับวันที่ 24 กันยายน – 2 ตุลาคม 2557

และรอบสองวันที่ 24 ตุลาคม – 1 พฤศจิกายน 2557

การกินเจ หมายถึง การถือศีลอย่างฉุนและจีนที่ไม่ทานของสดคาว ทานแต่อาหารประเภทผักที่ไม่มีของสดคาวผสม ทานอาหารที่มาจากพืชผักธรรมชาติ ไม่มีเนื้อสัตว์ปะปน และไม่ปรุงด้วยผักฉุน 5 ชนิด ได้แก่ กระเทียม หัวหอม หลักเกียว กุยช่าย ใบยาสูบ และงาดำเนย นมสด นมข้น เพราะถือว่าเป็นของสดของคาว และน้ำมันที่ได้จากสัตว์

ช่วงนี้ ผัก ผลไม้และเห็ดชนิดต่างๆ จะขายดี เพราะคนไทยเชื้อสายจีนหรือคนที่ทานเจ ต่างจับจ่ายซื้อหาทานกัน แต่อย่าลืมว่าการเลือกซื้อผักผลไม้ และเห็ดที่ได้คุณภาพและปลอดภัยนั้น ก็เป็นสิ่งสำคัญ โดยเฉพาะต้องปลอดภัยจากยาฆ่าแมลงตกค้าง

วันนี้ สถาบันอาหารจึงสุ่มตัวอย่างเห็ดนางฟ้าสดจำนวน 5 ตัวอย่าง จากย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์การตกค้างของยาฆ่าแมลง 4 กลุ่มที่ใช้ทางการเกษตรในปัจจุบัน 4 กลุ่ม คือ กลุ่มออร์กาโนคลอรีน, ออร์กาโนฟอสเฟต, คาร์บาเมต และไพรีทรอยด์ จำนวนรวม 58 รายการ

ผลปรากฏว่า พบยาฆ่าแมลงชนิดไซเพอร์เมทรินตกค้าง ในเห็ดนางฟ้า จำนวน 2 ตัวอย่าง ซึ่งเป็นยาฆ่าแมลงในกลุ่มไพรีทรอยด์ ที่หากได้รับเข้าสู่ร่างกายจะทำให้มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน เป็นตะคริวที่ท้อง เบื่ออาหาร และอ่อนเพลีย

ฉะนั้น ขอแนะว่าควรเลือกซื้อผัก ผลไม้สดที่ได้รับการการันตีคุณภาพและปลอดภัยจากยาฆ่าแมลงตกค้าง จากหน่วยงานภาครัฐ

สำหรับผักและเห็ด ต้องเลือกที่สด ใหม่ สะอาด ไม่มีคราบสีขาวๆ ที่อาจเป็นคราบของยาฆ่าแมลงตกค้าง หรือหากยังไม่มั่นใจว่าปลอดภัย ก็ควรนำมาล้างน้ำสะอาดแบบไหลผ่านหลายๆ ครั้ง ก่อนทาน เพื่อความปลอดภัย และอิมมูนอย่างสบายใจในช่วงเทศกาลกินเจ

ผลวิเคราะห์สารไซเพอร์เมทรินตกค้างในเห็ดนางฟ้า

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สารไซเพอร์เมทริน (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)
เห็ดนางฟ้า ตลาดบางใหญ่ จ.นนทบุรี	0.69
เห็ดนางฟ้า ตลาดพงษ์ทรัพย์ ย่านบางพลัด	0.09
เห็ดนางฟ้า ตลาดวัดน้อย ย่านบางพลัด	ไม่พบ
เห็ดนางฟ้า ตลาดแจ้งวัฒนะ จ.นนทบุรี	ไม่พบ
เห็ดนางฟ้า ตลาดยิ่งเจริญ ย่านดอนเมือง	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 10 – 15 ก.ย. 2557 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9140 based on CDFA-MRS Method, State of California, CA, USA, SOP (2002) ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02 886 8088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>