

สารหนูในปลาจิ้งจั้ง

ความอุดมสมบูรณ์ของอาหารการกินของไทยไม่เป็นรองใคร
เพราะมีทั้งทะเล และภูเขาโอบล้อม เรียกได้ว่ามีอาหารอุดมสมบูรณ์ในทุกภาค
ภาคเหนือติดภูเขา อาหารส่วนใหญ่ก็จะเป็นพืช ผักและผลไม้
ภาคอีสาน อาหารส่วนใหญ่จะเป็นพวกแป้ง ข้าว และมีอาหารประเภทเนื้อสัตว์แปรรูป
ภาคใต้ มีพื้นที่ติดทะเลอาหารส่วนใหญ่ก็จะเป็นพวกกุ้ง หอย ปู ปลา
ทั้งสดและแปรรูป ที่ขึ้นชื่อก็เห็นจะเป็นน้ำพริกกุ้งเสียบ
และ “ปลาจิ้งจั้ง” หรือ “ปลาจิ้งฉิ้ง” ที่ทำมาจาก “ปลากะตัก” ตัวเล็กๆ เป็นปลาทะเลขนาดเล็ก
เห็นตัวจิ๋ว แต่คุณค่าทางโภชนาการที่มีอยู่ไม่จิ๋ว จึงมีการใช้ประโยชน์จากปลาชนิดนี้ 2 ทางด้วยกัน
คือ นำไปเป็นวัตถุดิบในการทำน้ำปลา และทำปลาตากแห้งขายทั่วไป
ในตลาดท้องถิ่นอาจนำมาหมักทำบูดู จิ้งฉิ้ง ขายด้วย
เห็นตัวเล็กประโยชน์เยอะ ก็อย่าเพ่งวางใจเพราะปลาเป็นสัตว์น้ำในทะเล
อาจมีการปนเปื้อนสารหนูที่เป็นอันตรายต่อร่างกายคนได้
สารหนูมาจากหลายทางทั้งในทางธรรมชาติจากหินและแร่ธาตุบางชนิด
ที่มีสารหนูเป็นองค์ประกอบ และจากการทำเหมืองแร่ การผลิตปุ๋ย
หรืออุตสาหกรรมหนักซึ่งมักจะมีการปล่อยของเสียสู่ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
ง่ายๆ คือปล่อยของเสียจากการผลิตลงแม่น้ำโดยไม่บำบัด
เมื่อสัตว์น้ำได้รับสารหนู คนทานสัตว์น้ำก็ต้องได้รับด้วย
สารหนูมีอันตรายต่อร่างกายรุนแรง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 273) พ.ศ. 2546
เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน (ฉบับที่ 2) กำหนดให้มีสารหนูในรูปอนินทรีย์
ปนเปื้อนได้ไม่เกิน 2 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม สำหรับสัตว์น้ำและอาหารทะเล
และสารหนูทั้งหมด 2 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม สำหรับอาหารอื่น
วันนี้ สถาบันอาหาร ได้ทำการสุ่มเก็บตัวอย่างปลาจิ้งจั้ง 5 ตัวอย่าง
จากย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ และจ.สมุทรสาคร เพื่อนำมาวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของสารหนูใน
ปลาจิ้งจั้ง ผลปรากฏว่า พบการปนเปื้อนของสารหนูในปลาจิ้งจั้งทุกตัวอย่าง
และที่น่าตกใจว่าทุกตัวอย่างพบการปนเปื้อนเกินค่ามาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขไทย
ทางที่ดี ขอแนะว่าควรบริโภคแต่น้อย ไม่ควรบริโภคอาหารเดิม ๆ ซ้ำ ๆ เพื่อความปลอดภัย.....

ผลวิเคราะห์ สารหนูในปลาจิ้งจั้ง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สารหนู (มิลลิกรัม/กิโลกรัม)
ปลาจิ้งจั้ง ตลาดมหาชัย จ.สมุทรสาคร	4.926
ปลาจิ้งจั้ง ตลาดเขาวราช ย่านสัมพันธวงศ์	2.222
ปลาจิ้งจั้ง ตลาดเทเวศร์ ย่านดุสิต	2.716
ปลาจิ้งจั้ง ตลาดพรานนก ย่านบางกอกน้อย	5.286
ปลาจิ้งจั้ง ตลาดบางแค ย่านบางแค	3.176

วันที่วิเคราะห์ 3 – 10 มิ.ย. 2558 วิธีวิเคราะห์ In-house method T 9153 based on AOAC (2012)

986.15 ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 028 868 088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>