

กึ่งแห้ง... กับยาฆ่าแมลงตกค้าง

กึ่งแห้ง อาหารแห้งที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้าน เพื่อให้เก็บรักษาอาหารไว้ทานได้นานๆ ส่วนใหญ่ทำกันในพื้นที่ที่ทำการประมง ในภาคกลาง ภาคตะวันออก และภาคใต้ของไทย กึ่งแห้ง เป็นของแห้งที่คนไทยส่วนใหญ่ต้องมีไว้ติดครัว เพราะนำมาดัดแปลงทำเป็นอาหารไทยได้หลายชนิด เช่น ส้มตำ ยำต่างๆ น้ำพริก น้ำปลาหวาน แกงจืด หรือทานเล่นเป็นอาหารว่างก็ยังได้

ปกติ การทำกึ่งแห้งตามวิถีธรรมชาติตามภูมิปัญญาของไทย จะไม่ทำให้มีสารพิษตกค้าง ที่จะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ทว่าโลกทุกวันนี้เปลี่ยนไป เพราะมีผู้ผลิต หรือผู้ค้าบางรายนำยาฆ่าแมลงมาฉีดบนกึ่งแห้ง เพื่อป้องกันไม่ให้แมลงวันตอมขณะวางขาย และเก็บไว้ขายได้เป็นเวลานานๆ หากเราซื้อกึ่งแห้งนั้นมาทาน เราก็จะได้รับยาฆ่าแมลงที่ตกค้างอยู่ในกึ่งแห้งเข้าสู่ร่างกายไปด้วย ยาฆ่าแมลง ที่ใช้ในปัจจุบันมีอยู่ 4 กลุ่มคือ ออร์กาโนคลอรีน, ออร์กาโนฟอสเฟต, คาร์บาเมต และไพรีทรอยด์ ที่ผ่านมากลุ่มที่เคยตรวจพบตกค้างในกึ่งแห้ง ได้แก่ กลุ่มไพรีทรอยด์ อันตรายของยาฆ่าแมลงกลุ่มนี้ จะทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน เป็นตะคริวที่ท้อง เบื่ออาหาร อ่อนเพลีย มีอาการแพ้ ปวดศีรษะ และมีนงง

ส่วนกลุ่มอื่นๆ จะเป็นอันตรายต่อระบบประสาท และระบบทางเดินอาหาร เพื่อเป็นการยืนยันความปลอดภัยของกึ่งแห้ง อีกครั้ง

สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บตัวอย่างกึ่งแห้งจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้า ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงตกค้าง 4 กลุ่ม จำนวนรวม 58 ชนิด ผลปรากฏว่า ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงทั้ง 4 กลุ่ม 58 ชนิด นี้เลย
วันนี้ ผู้ที่ชื่นชอบอาหารไทย ทานกึ่งแห้งกันได้อย่างสบายใจ

ผลวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงตกค้างในกึ่งแห้ง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณยาฆ่าแมลงตกค้าง (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)			
	กลุ่ม ออร์กาโนคลอรีน	กลุ่ม ออร์กาโนฟอสเฟต	กลุ่ม ไพรีทรอยด์	กลุ่ม คาร์บาเมต
กึ่งแห้ง ย่านตลาดนนทบุรี	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
กึ่งแห้ง ย่านห้างอินฟินิท	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
กึ่งแห้ง ย่านตลาดเทเวศร์	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
กึ่งแห้ง ย่านตลาดวัดตะกล้า	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
กึ่งแห้ง ย่านตลาดปากน้ำ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 16 – 19 ส.ค. 2559 วิเคราะห์ In-house method T 9140 based on CDFA-MRS Method, State of California, CA, USA, SOP (2002) ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย
สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 028 868 088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>