

สภาพความเสี่ยงในอาหารกลุ่มผัก ผลไม้และผลิตภัณฑ์

การผลิตผัก ผลไม้สดของไทย จากการวิจัยพบว่ามีความเสี่ยงที่จะเกิดอันตรายที่สำคัญ ดังนี้ อันตรายทางเคมีได้แก่ สารเคมีป้องกันและกำจัดศัตรูพืช

สภาพความเสี่ยงในผัก ผลไม้สด

ผักสด

ชนิดของผักที่บริโภคในประเทศและพบสารตกค้างในปริมาณสูง ได้แก่ ผักคะน้า กะหล่ำปลี กะหล่ำดอก และผักกาดขาว โดยชนิดสารเคมีที่พบตกค้างเป็นส่วนใหญ่ ได้แก่ **Carbofuran, Carbosulfan, Cypermethrin** และ **Methamidophos**

ผลไม้สด

ผลไม้สดที่บริโภคในประเทศพบว่า ส้มเขียวหวาน ฝรั่งและแตงโม มีสารเคมีป้องกันและกำจัดศัตรูพืชตกค้างมาก โดยมีจุดเสี่ยง คือ ขั้นตอนการเพาะปลูกและการปฏิบัติก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว ในขณะที่ผลไม้ชนิดอื่นๆ เช่น สับปะรด พบการตกค้างของ **สารไนเตรท** ซึ่งมีสาเหตุจากการใส่ปุ๋ยไนโตรเจนในปริมาณที่มากเกินไป โดยมีจุดเสี่ยงคือ ขั้นตอนการเพาะปลูก

สำหรับลำไยพบการตกค้างของ **สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์** จากการรมควันเพื่อให้เปลือกแห้งและแข็ง ทนทานต่อการขนส่งและป้องกันการเน่าเสีย โดยมีจุดเสี่ยงคือ การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว ส่วนสินค้าผัก ผลไม้สดนำเข้ามีสารเคมีตกค้างที่ควรตรวจติดตาม ได้แก่ ฝรั่ง ส้ม แอปเปิ้ล สาลี่และแครอท

สำหรับอันตรายด้านชีวภาพในผักผลไม้สดที่สำคัญ คือ เชื้อ **E .coli** ในข้าวโพดฝักอ่อนหลังจากการกรีดเปลือกออกจากฝัก

สภาพความเสี่ยงในผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้

การผลิตผลิตภัณฑ์ผักผลไม้ของไทยนั้น พบปัญหาการกักกันสินค้าผักผลไม้แช่เย็น/แช่แข็ง มีสาเหตุเนื่องมาจากปนเปื้อนสิ่งแปลกปลอม นอกจากนี้ยังพบการตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืช การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์เป็นครั้งคราว โดยมีจุดเสี่ยงคือ วัตถุดิบผักผลไม้สด การเพาะปลูก น้ำใช้ในการชลประทาน และน้ำใช้ในโรงงาน

ผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้แห้ง

พบว่าอันตรายด้านเคมีที่สำคัญ ได้แก่ การเติมสีผสมอาหารที่ห้ามใช้ และการใช้สารฟอกสี **ซัลเฟอร์ไดออกไซด์** ในปริมาณที่สูงเกินกว่ามาตรฐานกำหนด ชนิดของผลิตภัณฑ์ผักผลไม้แห้งที่มีความเสี่ยงมาก ได้แก่ พริกป่น นอกเหนือจากการเติมสีแล้วพบความเสี่ยงจาก



สารพิษ อะฟลาท็อกซิน โดยมีจุดเสี่ยงคือ วัตถุประสงค์ที่มีการปนเปื้อนเชื้อรา การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวไม่เหมาะสม นอกจากนี้ยังตรวจพบเชื้อก่อโรค ***Clostridium perfringens*** ในผลิตภัณฑ์พริกป่น ซึ่งมีจุดเสี่ยงจากกระบวนการผลิตไม่ถูกสุขลักษณะ

ผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ดองและแช่อิ่ม

พบว่ามีความเสี่ยงจากอันตรายทางเคมี ได้แก่ การเติมสารเคมีที่ห้ามใช้ เช่น บอแรกซ์ รวมทั้งการใช้วัตถุเจือปนอาหารในปริมาณที่สูงเกินกว่ามาตรฐานกำหนด เช่น สารฟอกสี สารกันเสียต่าง ๆ เช่น กรดเบนโซอิกและซอร์บิก ชนิดอาหารในกลุ่มที่มีความเสี่ยงคือ หน่อไม้ดอง ผักกาดดอง มะม่วงดอง ขิงดอง กระชายดอง จุดเสี่ยง คือ กระบวนการแปรรูป

ผลิตภัณฑ์ผักผลไม้บรรจุกระป๋อง

พบว่าชนิดอาหารที่มีโอกาสเสี่ยง ได้แก่ หน่อไม้ปิ้ง หน่อไม้กระป๋อง ข้าวโพดฝักอ่อน กระป๋อง เห็ดกระป๋อง โดยมีจุดเสี่ยงคือ กระบวนการผลิตที่ฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่ใช้อุณหภูมิและเวลาไม่เพียงพอ

น้ำผัก ผลไม้

พบว่าตรวจพบสาร ไนไตรท์/ ไนเตรท ตกค้างในน้ำผักผลไม้หลายชนิด เช่น น้ำสับปะรด น้ำองุ่น น้ำส้ม น้ำลิ้นจี่ น้ำมะม่วง โดยมีจุดเสี่ยงคือ การเพาะปลูก มีการใช้ปุ๋ยในปริมาณสูงเกินไปจนตกค้างในวัตถุประสงค์ผักผลไม้ เมื่อนำมาแปรรูปจึงพบตกค้างอยู่ในน้ำผลไม้ดังกล่าว นอกจากนี้ยังมีการตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ ***Coliform*** และ ***E. Coli*** ในน้ำผลไม้ที่ไม่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์ เช่น น้ำส้มคั้น น้ำฝรั่งคั้นสด โดยมีจุดเสี่ยงคือ กระบวนการแปรรูปที่ไม่ถูกสุขลักษณะ

แหล่งที่มา : โครงการวิเคราะห์ปัญหาสุขภาพความเสี่ยงในห่วงโซ่อาหารที่มีต่อผู้บริโภค.

โดยคณะผู้วิจัยจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร คณะสัตวแพทย์ คณะเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ และสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และกรมประมง,

2547

