Nfitr 596 คอลัมน์ มันมากับอาหาร ไทยรัฐ 11 มี. ค. 2554 หน้า 7

ใครว่าผักไทยไม่ปลอดภัย........

หลังจากที่เป็นประเด็นกันอยู่พักใหญ่สำหรับผักไทย 5 ชนิด ที่ถูกสหภาพยุโรปตรวจพบยาฆ่าแมลงตกค้าง จนถึงขั้นที่สหภาพยุโรปสั่งให้ด่านนำเข้าทุกด่านตรวจผักและพืชสมุนไพรที่นำเข้าจากประเทศไทยอย่างเข้มงวด สั่นคลอนกันทั้งวงการอุตสาหกรรมส่งออกผักบ้านเรา

จะว่าไปแล้วเค้าไม่ได้ห้ามให้พบตกค้าง อนุญาตให้พบได้แต่ต้องไม่เกินค่ามาตรฐานที่กำหนดไว้เพื่อให้ปลอดภัยสำหรับคนกิน

จากเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นถือว่าเป็นบทเรียนสำคัญสำหรับผู้ส่งออกหลายๆ รายที่จะต้องป้องกันไม่ให้เหตุการณ์เช่นนี้เกิดขึ้นซ้ำๆ เพราะช่วงเวลาไม่ถึงเดือนที่มีข่าวเผยแพร่กระจายออกไปได้สร้างผลกระทบต่อภาพลักษณ์ด้านคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าอาหารไทยมาก ที่สำคัญยังส่งผลกระทบเชิงลบต่อภาพลักษณ์ของการเป็น “ครัวไทยสู่โลก”

ทางที่ดีหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ต้องเร่งดำเนินการให้ความรู้กับเกษตรกรเรื่องการใช้ยาฆ่าแมลงและสารเคมีต่างๆ ในขณะเพาะปลูกพืชผัก รวมถึงผลไม้

เนื่องจากขั้นตอนการใช้ และระยะเวลาเก็บเกี่ยวหลังจากฉีดพ่นยาฆ่าแมลงแต่ละชนิดไม่เท่ากัน ซึ่งหากดูแลไม่เหมาะสม เก็บเกี่ยวก่อนเวลาอันควรก็จะทำให้มียาฆ่าแมลงตกค้างในพืชผัก ผลไม้ได้ เมื่อนำมากินในครัวเรือน หรือนำมาขายจะทำให้คนที่ซื้อไปปรุงอาหารกินนั้นได้รับยาฆ่าแมลงเข้าสู่ร่างกายและเป็นอันตรายได้

สำหรับวันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างถั่วฝักยาวสด ตามย่านตลาดต่างๆ ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อตรวจหายาฆ่าแมลงอีกครั้ง โดยครั้งนี้วิเคราะห์หาการตกค้างของยาฆ่าแมลงกลุ่มออร์การโนฟอสเฟตจำนวน 32 ชนิด และยาฆ่าแมลงกลุ่มออร์กาโนคลอรีนจำนวน 10 ชนิด ซึ่งน่ายินดีว่า ...ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงทั้ง 2 กลุ่ม ดังกล่าวเลย

หากต้องการให้แน่ใจว่าปลอดภัย ก่อนกินควรนำมาล้างน้ำสะอาดหลายๆ ครั้ง เพื่อความสบายใจ ///

ผลวิเคราะห์สารพิษตกค้างในถั่วฝักยาว

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณสารพิษตกค้าง (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)	
	กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต 32 ชนิด	กลุ่มออร์กาโนคลอรีน 10 ชนิด
ถั่วฝักยาว ย่านตลาดพรานนก	ไม่พบ	ไม่พบ
ถั่วฝักยาว ย่านตลาดเทเวศร์	ไม่พบ	ไม่พบ
ถั่วฝักยาว ย่านตลาดบ้านแขก	ไม่พบ	ไม่พบ
ถั่วฝักยาว ย่านตลาดบางกระบือ	ไม่พบ	ไม่พบ
ถั่วฝักยาว ย่านตลาดศรีย่าน	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 10 - 11 ก .พ. 2554 วิธีวิเคราะห์ In-house method based on CDFA-MRS Method, State of California, CA, USA, SOP (2002) (NFI T 9140)

ศูนย์วิจัยประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
โทร. 02 – 8868088 หรือ www.nfi.or.th/ infocenter