



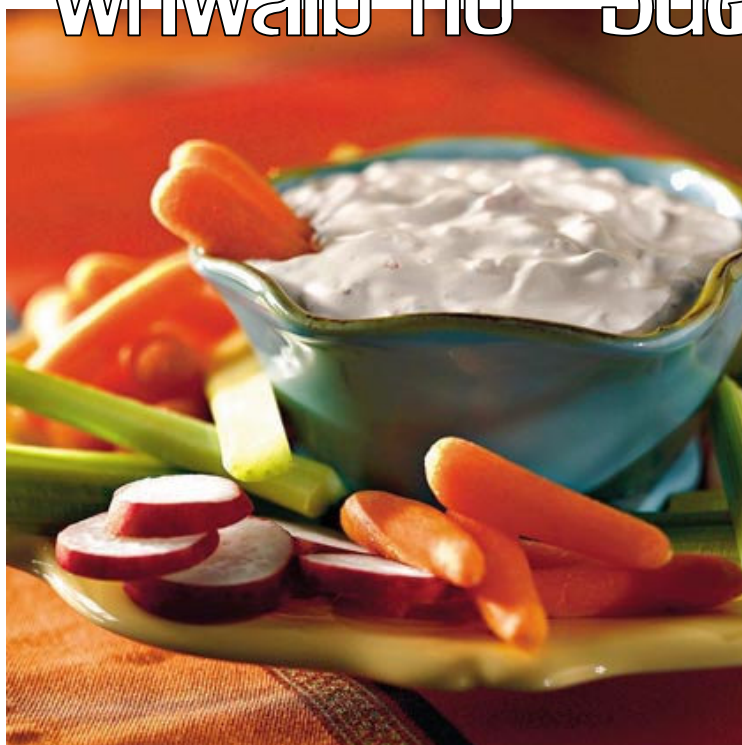
ฉบับที่ 3 เดือนธันวาคม 2551



จากคอลัมน์ **วิกิเสี่ยง** จดหมายข่าวรายเดือนประจำเดือนธันวาคม 2551

ผลิตโดย สำนักงานพัฒนาระบบข้อมูลข่าวสารสุขภาพ

ผักผลไม้ กับ “อันตรายแอบแฝง”



ผักผลไม้ เป็นหนึ่งในอาหารที่อุดมคุณค่า เป็นแหล่งวิตามิน เกลือแร่ ที่ช่วยรักษาสมดุลร่างกาย อีกทั้งยังมีคุณสมบัติเป็นเกราะป้องกันโรคภัยไข้เจ็บนานาชนิด

อย่างไรก็ตาม การกินผักอาจมีภัยแฝงจาก “ของแถม” ที่ร่างกายไม่ต้องการ นั่นคือ สารตกค้างจากเคมีภัณฑ์นานาชนิดที่ใช้ในไร่นาเพื่อปราบปรามให้พืชผักออกดอกผลงดงาม กลายเป็นสินค้าที่ขายได้ และมีราคาดี

สารพิษที่ตกค้างอยู่ในพืชผักผลไม้ไม่ใช่ข่าวใหม่ และที่ผ่านมามหาหน่วยงานของรัฐที่ดูแลด้านความปลอดภัยทางอาหารและมาตรฐานสินค้าเกษตรได้ดำเนินโครงการมากมายเพื่อเอาชนะมหันตภัยดังกล่าว

อย่างต่อเนื่องมานานนับสิบ ๆ ปี และรายงานผลว่าสถานการณ์เริ่มกระเตื้องมาเป็นลำดับ ดังเห็นได้จากตารางที่ 1

ฉบับที่ 3 เดือนธันวาคม 2551

ตารางที่ 1 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนอาหารสดจากตลาดสดทั่วประเทศ
ตามโครงการความปลอดภัยด้านอาหาร พ.ศ.2546-2549

สารปนเปื้อน	ร้อยละที่พบสารปนเปื้อน			
	ก่อนมีโครงการ	เมื่อมีโครงการ		
		พ.ศ.2546	พ.ศ.2547	พ.ศ.2549
สารเร่งเนื้อแดง	96.0	10.4	8.5	2.2
สารฟอกขาว	10.0	1.7	2.0	0.01
สารกันรา	7.2	4.8	2.8	0.6
บอแรกซ์	42.0	0.7	0.8	0.5
ฟอร์มาลีน	10.0	1.2	1.9	1.5
ยาฆ่าแมลง	20.3	6.0	5.4	3.1

ที่มา ศูนย์ปฏิบัติการความปลอดภัยด้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข

อย่างไรก็ดี แม้กระทรวงสาธารณสุขมีมาตรการกำกับดูแลจนทำให้ปัญหาดังกล่าวลดลงอย่างต่อเนื่อง แต่ปากท้องของคนไทยกลับเผชิญปัญหาหาลูกใหม่ นั่นคือ อาหารสดปนเปื้อนสารพิษที่นำเข้าจากต่างประเทศ ซึ่งมีปริมาณการบริโภคเพิ่มขึ้นเป็นลำดับด้วยปัจจัยสนับสนุนส่วนหนึ่งจากการลดหย่อนภาษีตามข้อตกลงการเปิดเสรีทางการค้าที่ไทยทำกับประเทศต่างๆ ในช่วงประมาณ 5 ปีที่ผ่านมา โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ผักผลไม้สดที่ส่งมาจากประเทศจีน ซึ่งพบว่ามีสารปนเปื้อนสารเคมีที่ประเทศสั่งห้ามใช้มานานนับสิบปีแล้ว

ตารางที่ 2 แสดงผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยของผักและผลไม้สด พ.ศ.2547-2549

ประเภทอาหาร	สิ่งที่ตรวจวิเคราะห์	ผลการตรวจ	หน่วยงานที่ ทำสำรวจ	ปีที่สำรวจ
ผักสดในกรุงเทพฯ	สารฆ่าแมลง	พบสารตกค้างเกินมาตรฐาน ร้อยละ 8.2 ของตัวอย่างที่ตรวจ	สำนักงาน คณะกรรมการอาหาร และยา (อย.)	2548
ผักและผลไม้ที่ จำหน่ายโดยผู้ค้าเร่	สารเคมีกำจัดศัตรูพืช, สาร บอแรกซ์, สารฟอกขาว และ สีสังเคราะห์	พบสารตกค้าง ร้อยละ 33.1 โดย ตกค้างเกินมาตรฐาน ร้อยละ 5.9	สถาบันคลังสมอง ของชาติ	2548
ผักและผลไม้ที่ นำเข้าจาก ต่างประเทศ	สารเคมีกำจัดศัตรูพืช	พบสารตกค้าง ร้อยละ 21.5 และ ตกค้างเกินมาตรฐาน ร้อยละ 2.9 ของตัวอย่างทั้งหมด	กรมวิชาการเกษตร	2547-2549

ที่มา ศูนย์ปฏิบัติการความปลอดภัยด้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข และ กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



อ่านจดหมายข่าวตันคิด
ทั้งเล่ม! ที่นี่!

News ธันวาคม 51



ฉบับที่ 3 เดือนธันวาคม 2551

จากสถานการณ์ดังกล่าวส่งผลให้เกิดภัยจากการบริโภคอาหารไม่ถูกสุขลักษณะ ทำให้คนไทยมีแนวโน้มป่วยเป็นโรคที่เกิดจากอาหารเป็นพิษเพิ่มขึ้น 5 เท่าตัวภายในเวลา 30 ปี จาก 4.35 ต่อประชากรแสนคน ในปี 2519 เป็น 216.26 คน ต่อประชากรแสนคน ในปี 2549

ที่ยังไม่รวมถึงภัยจากพิษสะสมระยะยาวที่รอวันเวลาแสดงตัวผ่านโรคมะเร็ง การกลายพันธุ์ หรือความพิการของทารกในครรภ์ เป็นต้น

ที่มา การสาธารณสุขไทย พ.ศ.2548-2550



บอกกล่าว...

จดหมายข่าว “ตันคิด” ต้นไม้แห่งความคิด ที่บ่มเพาะมาจากความรู้และข้อมูลด้านสุขภาพ โดยส่วนหนึ่งเป็นผลผลิตจากการทำงานของแผนงานพัฒนาระบบข้อมูลข่าวสารสุขภาพ ซึ่งอยู่ภายใต้ สถาบันวิจัยระบบสาธารณสุข (สวรส.) โดยได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) เพื่อผลักดันและสนับสนุนการพัฒนาระบบข้อมูลข่าวสารสุขภาพของประเทศ รวมทั้งการนำข้อมูลข่าวสารที่มีอยู่มาสื่อสารสู่สาธารณะ และใช้ประโยชน์ในการพัฒนาระบบสุขภาพของภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง และอีกส่วนหนึ่งเป็นการรวบรวมข้อมูลสถานการณ์ด้านสุขภาพจากแหล่งความรู้ต่างๆ เพื่อนำเสนอภาพสะท้อนทางสุขภาพ อันจะนำไปสู่การสร้างความคิดและความตระหนักรู้ของคนในสังคม โดยเน้นไปที่การสร้างบทสรุปเชิงความรู้ที่สามารถต่อยอดได้ รวมถึงการประยุกต์ใช้ความรู้ในระดับประชาชนทั่วไป และการใช้ข้อมูลเพื่อกำหนดนโยบายสาธารณะ มากกว่าการพิสูจน์ความถูกต้องของข้อมูลสถิติ

ดูข้อมูลทั้งหมดได้ใน www.hiso.or.th

สมัครสมาชิก หรือติดต่อ “ตันคิด”

ตู้ ปณ.2 ปณ.พ.ประดิพัทธ์ 10404

โทรศัพท์: 02-668-2854 โทรสาร: 02-241-0171

อีเมล : info@tonkit.org เว็บไซต์ www.tonkit.org

