



ประกาศจังหวัดสตูล
เรื่อง ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารสด

อาศัยอำนาจตามความใน มาตรา 30 (3) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหารให้ถูกสุขลักษณะ หรือให้ปราศจากอันตรายแก่ผู้บริโภค โดยคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่ 148/2552 เรื่องมอบอำนาจเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา ตามกฎหมายว่าด้วยอาหารให้ผู้ว่าราชการจังหวัดและนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด ข้อ 2.4.3 ให้ผู้ว่าราชการจังหวัดและนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดมีอำนาจประกาศผลการตรวจพิสูจน์อาหารให้ประชาชนทราบ

ตามที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสตูล สำนักงานสาธารณสุขอำเภอและโรงพยาบาลชุมชน ได้เก็บตัวอย่างอาหารที่จำหน่ายในตลาดทุกอำเภอในจังหวัดสตูล เพื่อส่งตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้นโดยหน่วยตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหารเคลื่อนที่ ครั้งที่ 1/2553 ตั้งแต่วันที่ 23 - 26 กุมภาพันธ์ 2553 เพื่อตรวจหาสารปนเปื้อนทางเคมี จำนวนทั้งสิ้น 1,357 ตัวอย่าง จังหวัดสตูล จึงประกาศผลการตรวจพิสูจน์อาหารให้ประชาชนทราบเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ให้แก่ประชาชนทั่วไป และส่วนราชการต่างๆ ได้รับทราบถึงสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารที่มีจำหน่ายในจังหวัดสตูล และใช้เป็นข้อมูลในการเลือกบริโภคอาหารที่ไม่มีสารปนเปื้อน

ผลการตรวจวิเคราะห์ที่แนบท้ายประกาศนี้เป็นผลวิเคราะห์เฉพาะตัวอย่างที่เก็บไปตรวจวิเคราะห์เท่านั้น เนื่องจากอาหารจะผ่านเกณฑ์มาตรฐานหรือตกเกณฑ์มาตรฐานนั้น ขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายอย่าง ไม่ได้หมายความว่า จะได้มาตรฐานหรือตกมาตรฐานเช่นนี้ตลอดไป จึงขอประกาศให้ประชาชนได้ทราบและระมัดระวังในการเลือกซื้ออาหารดังกล่าวต่อไป

ประกาศ ณ วันที่ 14 พฤษภาคม พ.ศ. 2553

(นายเหนือชาย จิระอภิรักษ์)
รองผู้ว่าราชการจังหวัดสตูล ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดสตูล

หมวดที่ 1

ผลิตภัณฑ์อาหารประเภท ผัก ผลไม้และเนื้อสัตว์

ตรวจสอบสำมะโน

ตัวอย่างที่สุ่มเก็บเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์หาสารฆ่าแมลงจำนวนทั้งสิ้น 845 ตัวอย่าง ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

รายละเอียด	จำนวนตัวอย่าง	ร้อยละ
1.อาหารที่ไม่พบสารฆ่าแมลง	728	86.15
2.อาหารที่พบสารฆ่าแมลง	117	13.84
รวม	845	100.00

ชนิดอาหารที่ตรวจพบสารฆ่าแมลง

ชนิดอาหาร	ตัวอย่างทั้งหมด	ตกมาตรฐาน	ร้อยละ
<u>ประเภทผักผลไม้</u>			
1.บร็อคโคลี่	3	3	100.00
2.กระหล่ำดอก	32	17	53.12
3.กระหล่ำปลี	38	17	44.73
4.ใบบวบ	8	4	50.00
5.ดอกหอม	15	7	46.66
6.ต้นหอม	21	7	33.33
7.มะเขือเทศ	19	5	26.31
8.ผักชี/ผักชีล้อม	29	8	27.58
9.มะเขือ/พริกสด/ถั่วฝักยาวคะน้า/อื่นๆ	605	44	7.27
รวมทั้งหมด	805	112	13.93
<u>ประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์</u>			
1.ปลาเค็ม	27	4	14.81
2.ปลาแห้ง	13	1	7.69
รวมทั้งหมด	40	5	12.5

แหล่งที่มาของอาหารที่พบสารฆ่าแมลง

แหล่งที่มา	จำนวน	ร้อยละ
1.แหล่งที่มานอกเขตจังหวัด	35	29.91
2.ไม่สามารถระบุแหล่งที่มาได้	82	70.08
3.แหล่งที่มาปลูกเองภายในจังหวัด	2	1.70
รวม	117	100.00

การบริโภคอาหารที่มีสารฆ่าแมลงตกค้างจะทำให้เกิดอาการ วิงเวียน คลื่นไส้ อาเจียน หายใจขัด และอาจรุนแรงถึงขั้นหัวใจอาจหยุดเต้น หรือหากได้รับปริมาณไม่มาก ก็จะสะสมในร่างกายทำให้เกิดโรคมะเร็งได้

การหลีกเลี่ยงสารฆ่าแมลงตกค้างในอาหารสามารถทำได้โดยการล้างก่อนบริโภค ซึ่งมีปฏิบัติดังนี้

1. ใช้ผงฟู (โซเดียมไบคาร์บอเนต) 1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำอุ่น 1 กระละมัง แช่นาน 15 นาที จะช่วยลดสารพิษได้ 90 – 95 %
2. ใช้ผ้าสัมสายชู 1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำ 1 กระละมัง แช่นาน 30 – 35 นาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด จะช่วยลดสารพิษได้ 60 – 84 %
3. วิธีน้ำไหลผ่าน โดยให้น้ำไหลผ่านและใช้มือช่วยคลี่ใบผัก นาน 2 นาที จะช่วยลดสารพิษได้ 50 – 63 %
4. วิธีแช่น้ำ ล้างผักให้สะอาด เด็ดเป็นใบ ๆ แช่นาน 15 นาที จะช่วยลดสารพิษได้ 7 – 33 %
5. ปอกเปลือกหรือลอกใบชั้นนอก แช่นาน 10 นาที จะช่วยลดสารพิษได้ 22 – 72 %
6. ต้มหรือลวกด้วยน้ำร้อน ช่วยลดสารพิษได้ 50 %

Handwritten signature

หมวดที่ 2

ผลิตภัณฑ์อาหารประเภท เนื้อสัตว์

ตรวจสอบสารฟอร์มาลิน(น้ำยาตรวจสอบ)

ตัวอย่างที่สุ่มเก็บเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์หาสารฟอร์มาลินจำนวนทั้งสิ้น 234 ตัวอย่าง ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

รายละเอียด	จำนวนตัวอย่าง	ร้อยละ
1.อาหารที่ไม่พบสารฟอร์มาลิน	231	98.71
2.อาหารที่พบสารฟอร์มาลิน	3	1.28
รวม	234	100.00

ชนิดอาหารที่ตรวจวิเคราะห์สารฟอร์มาลิน

ชนิดอาหาร	ตัวอย่างทั้งหมด	ตกมาตรฐาน	ร้อยละ
1.เนื้อ/น้ำปลา	89	1	1.12
2.กุ้ง	50	1	2.00
3.ปลาหมึก	39	0	0.00
4.เนื้อวัว	9	0	0.00
5.เนื้อไก่	19	0	0.00
6.หีตนางฟ้า/หีตนูหนู	24	0	0.00
7.หีตหอมสด	4	1	0.00
รวม	234	3	1.28

การสัมผัสหรือดมสารฟอร์มาลินหรือน้ำยาตรวจสอบ จะทำให้ผิวหนังอักเสบ ระคายเคืองตา จมูก ระบบทางเดินอาหาร ถ้ารับประทานขนาด 30-60 มิลลิกรัม จะทำให้เกิดอาการปวดท้องรุนแรง อาเจียน ท้องเดิน หอบหืด และอาจเสียชีวิตได้

วิธีการหลีกเลี่ยง ก่อนเลือกซื้อโดยการดูดมกลิ่นจะต้องไม่มีกลิ่นฉุนแสบจมูก และสังเกตผักสดที่ถูกแสงแดดและลมตลอดทั้งวันแต่ไม่เหี่ยว หรือเนื้อสัตว์มีสีเข้มและสดผิดปกติทั้งที่ไม่ได้แช่เย็น และก่อนนำมาปรุงอาหารควรล้างให้สะอาดก่อน ในกรณีปนเปื้อนในอาหารหากปรุงให้สุกสารฟอร์มาลินจะระเหยไปหมด



หมวดที่ 3

ผลิตภัณฑ์อาหารประเภท ผักและผลไม้

ตรวจสอบสารกันรา

ตัวอย่างที่สุ่มเก็บเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์หาสารกันรา(กรดซาลิซิลิก)จำนวนทั้งสิ้น 138 ตัวอย่าง ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

รายละเอียด	จำนวนตัวอย่าง	ร้อยละ
1.อาหารที่ไม่พบสารกันรา	138	100.00
2.อาหารที่พบสารกันรา	0	0.00
รวม	138	100.00

ชนิดอาหารที่ตรวจวิเคราะห์หาสารกันรา

ชนิดอาหาร	ตัวอย่างทั้งหมด	ตกมาตรฐาน	ร้อยละ
1.หน่อไม้ดอง	38	0	0.00
2.ผักกาดดอง	37	0	0.00
3.ผลไม้ดอง	61	0	0.00
4.กุ้งดอง	2	0	0.00
รวม	138	0	0.00

การบริโภคอาหารที่มีกรดซาลิซิลิก(สารกันรา) จะทำให้เกิดการอาเจียน หูอื้อ มีไข้ และอาจถึงตายได้ อาหารที่มักเจือปนสารกันรา มักจะเป็นอาหารหมักดอง เช่น ผัก ผลไม้ดอง

การหลีกเลี่ยงอาหารที่อาจปนเปื้อนกรดซาลิซิลิก โดยการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่สดใหม่ดีกว่าของหมักดอง และเลือกซื้อจากแหล่งจำหน่ายที่เห็นจุลินทรีย์ขาวลอยอยู่เหนือน้ำแช่อาหารหมักดอง



หมวดที่ 4

ผลิตภัณฑ์อาหารประเภท น้ำมันทอดซ้ำ

ตรวจสอบสารประกอบโพลาร์

ตัวอย่างที่สุ่มเก็บเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์หาสารประกอบโพลาร์จำนวนทั้งสิ้น 18 ตัวอย่าง ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

รายละเอียด	จำนวนตัวอย่าง	ร้อยละ
1.อาหารที่ผ่านมาตรฐาน	16	88.88
2.อาหารที่ตกมาตรฐาน	2	11.11
รวม	18	100.00

ชนิดอาหารที่ตรวจวิเคราะห์หาสารประกอบโพลาร์

ชนิดอาหาร	ตัวอย่างทั้งหมด	ตกมาตรฐาน	ร้อยละ
1.น้ำมันทอดไก่	6	0	0.00
2.น้ำมันทอดลูกชิ้น	6	0	0
3.น้ำมันทอดปอเปี๊ยะ	1	1	100.00
4.น้ำมันทอดขนมปัง	1	1	100.00
5.น้ำมันทอดกล้วย	3	0	0.00
6.น้ำมันทอดปาท่องโก๋	1	0	0.00
รวม	18	2	11.11

ผลกระทบต่อสุขภาพของน้ำมันทอดซ้ำ

น้ำมันที่ผ่านการทอดอาหารซ้ำนานเกินไปจะมีคุณค่าทางโภชนาการลดลง ในหนูทดลองพบว่าทำให้เกิดการเจริญเติบโตลดลง ตับและไตมีขนาดใหญ่ มีการสะสมไขมันในตับ นอกจากนั้นไขมันที่ถูกออกซิไดซ์ปริมาณสูงอาจทำให้ไลโปโปรตีนชนิดแอลดีแอลมีโอกาสดูดซับไขมันมากขึ้น จึงมีโอกาสเสี่ยงต่อการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือดได้ ส่วนไอระเหยหากสูดดมเป็นระยะเวลานาน อาจมีอันตรายต่อปอดได้

น้ำมันที่ใช้ทอดอาหารแล้วจะเกิดสารกลุ่มโพลาร์ และกลุ่มโพลีไซคลิก อะโรมาติก ไฮโดรคาร์บอน ซึ่งก่อให้เกิดโรคความดันโลหิตสูง โรคหลอดเลือดและหัวใจ และมะเร็ง ดังนั้น กระทรวง



สาธารณสุขจึงได้ออกประกาศกำหนดให้น้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบเพื่อจำหน่าย ทั้งน้ำมันพืชและน้ำมันจากสัตว์ มีค่าสารโพลาร์ได้ไม่เกิน 25% ของน้ำหนัก

ข้อแนะนำในการใช้น้ำมันทอดอาหาร

1. เลือกชนิดน้ำมันและกรดไขมันที่เหมาะสมต่อการปรุงอาหารแต่ละประเภท เช่น น้ำมันปาล์มโอเลอิน และน้ำมันมะพร้าว ใช้สำหรับทอด น้ำมันถั่วเหลือง ใช้สำหรับผัด เป็นต้น
2. ในครัวเรือนไม่ควรใช้น้ำมันทอดอาหารซ้ำเกิน 2 ครั้ง
3. ถ้าน้ำมันทอดอาหารมีกลิ่นเหม็นหืน เหนียวข้นหนืด สีดำ ฟองมาก เป็นควันมากและเหม็นไหม้ ควรทิ้งไป
4. ไม่ทอดอาหารไฟแรงเกินไป อุณหภูมิที่เหมาะสมของน้ำมันประมาณ 160-180 องศาเซลเซียส
5. ซับน้ำส่วนที่เกินบริเวณผิวหน้าอาหารดิบก่อนทอด เพื่อชะลอการเสื่อมสลายตัวของน้ำมัน
6. หมั่นกรองกากอาหารทิ้งระหว่างและหลังทอดอาหาร
7. ล้างทำความสะอาดกระทะทุกครั้ง น้ำมันเก่าจะไปเร่งการเสื่อมสภาพของน้ำมันทอดอาหารที่เติมลงไป
8. บริเวณทอดอาหารควรมีเครื่องดูดควันและมีการระบายอากาศที่ดี

