

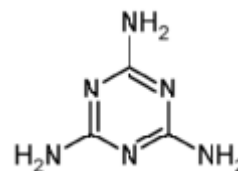
คุณแม่เล่าให้ฟัง

สวัสดีครับเพื่อนพนักงานทุกท่าน ข่าวสารในเรื่องอาหารในช่วงนี้ที่เป็นที่สนใจของประชาชนทั่วไปคงไม่พ้นเรื่อง การปนเปื้อนของสารเมลามีนในผลิตภัณฑ์นมในประเทศจีน ซึ่งทำให้มีผู้บริโภคเสียชีวิตจากการบริโภคผลิตภัณฑ์ดังกล่าวแล้ว สำหรับประเทศไทยนั้นก็มีการนำเข้าผลิตภัณฑ์นม และสินค้าจากประเทศจีนเข้ามาจำหน่ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตขนมต่างๆ เช่นกัน ทำให้กระทรวงสาธารณสุข นำโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ต้องทำการตรวจสอบการนำเข้าผลิตภัณฑ์นมจากประเทศจีนและเร่งทำการเก็บตัวอย่างและตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของสารเมลามีนในผลิตภัณฑ์ที่ใช้นมเป็นวัตถุดิบโดยด่วน เพื่อนพนักงานหลายท่านคงยังไม่ทราบข่าวสารดังกล่าวคืออะไร มีอันตรายอย่างไร และผลิตภัณฑ์ที่ใช้นมเป็นวัตถุดิบที่ขายอยู่ในประเทศไทยมีอะไรบ้างที่ผ่านการรับรองจาก อย. แล้วว่าสามารถรับประทานได้อย่างปลอดภัย **S&E NEWS** ในเดือนนี้มีคำตอบครับ

อันตรายจากสารเมลามีน “Melamine”

1. เมลามีน (Melamine) คืออะไร

เมลามีนเป็นสารอินทรีย์ที่ละลายน้ำได้เล็กน้อย ลักษณะเป็นผงสีขาว มีสูตรเคมีคือ $C_3H_6N_6$ มีไนโตรเจนเป็นองค์ประกอบสูงถึง 66 % โดยมวล จากคุณสมบัติของ melamine ที่มีไนโตรเจนสูงจึงมีการใช้ เมลามีนผสมในวัตถุดิบอาหารสัตว์ที่เป็น แหล่งโปรตีน เพื่อช่วยเพิ่มค่าไนโตรเจนที่ไม่ใช่โปรตีนที่แท้จริง



นายวิชาญ มีนชัยนันท์ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข กล่าวว่า ลักษณะความเป็นพิษของสารเมลามีน จะมีความเป็นพิษต่ำ ไม่มีพิษต่อสารพันธุกรรม และไม่ปนเปื้อนสารก่อกลายพันธุ์ แต่หากได้รับอย่างต่อเนื่อง อาจทำให้เกิดการระคายเคืองต่อระบบทางเดินปัสสาวะ เช่น ไต กระเพาะปัสสาวะ โดยสารเมลามีน จะไปรวมตัวกับสารเคมีอื่น เช่น Cyanuric acid ซึ่งอาจกลายเป็นก้อนนิ่วอุดตันในระบบทางเดินปัสสาวะ และมีโอกาสเสี่ยงในการเกิดมะเร็งหรือไตวายได้

นพ.ชาตรี บานชื่น เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กล่าวว่า ค่าความปลอดภัยของสารเมลามีนที่องค์การอนามัยโลกกำหนดไว้สำหรับเด็กทารก คือ 0.5 มิลลิกรัมต่อน้ำหนักตัวของเด็กต่อการบริโภคหนึ่งวัน ส่วนในผู้ใหญ่คือ 25 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมต่อน้ำหนักตัวต่อวัน ซึ่งเด็กที่มีอาการป่วยเป็น

โรคนี้ที่ไตในประเทศจีน รวมถึงสัตว์ในสวนสัตว์ที่อาการเดียวกันนี้ได้รับประทานนมที่มีสารดังกล่าวมาอย่างน้อย 1 ปี ซึ่งในส่วนของประเทศไทย ยังไม่พบว่ามียุงที่มีอาการป่วยเป็นโรคนี้ไตจากการดื่มนมแต่อย่างใด ดังนั้น การรับประทานอาหารที่มีเมลามีนแต่ไม่เกินค่าความปลอดภัยร่างกายก็จะสามารถขับเมลามีนนี้ออกมาได้เองหรือต้องรับประทานนมหรืออาหารชนิดเดียวกันเป็นจำนวนมากจึงจะก่อให้เกิดอันตราย

นอกจากนี้ยังเป็นที่ยอมรับกันดีว่าเมลามีน เป็นพลาสติกอีกชนิดหนึ่งที่นิยมนำมาทำภาชนะใส่อาหารและมีโรงงานผลิตพลาสติกเมลามีนอย่างน้อย 3 แห่งในประเทศไทย พลาสติกเมลามีนนี้มีสารฟอร์มัลดีไฮด์ (Formaldehyde) เป็นองค์ประกอบ สารฟอร์มัลดีไฮด์นี้ทำมาจากเมทานอล (แอลกอฮอล์ที่กินไม่ได้) ซึ่งมีจุดเดือดต่ำกว่า 100 องศา ดังนั้น จึงห้ามนำภาชนะเมลามีนทุกประเภทใส่อาหารเข้าเตาไมโครเวฟ หรือใส่น้ำร้อนมาๆ เพราะความร้อนจะทำให้มีการซึมของสารฟอร์มัลดีไฮด์ออกมาในปริมาณที่อาจทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ และไม่ควรนำอาหารที่ปรุงร้อนเสร็จใหม่ๆ ใส่ภาชนะเมลามีนในทันที

สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ อย. ได้สั่งอายัดและเก็บออกจากชั้นวางจำหน่ายตามร้านค้า และทำการเก็บตัวอย่างส่งวิเคราะห์อาหารที่มีส่วนผสมนมจากประเทศจีน จำนวน 97 รายการ ผลการวิเคราะห์เสร็จแล้ว 34 รายการ (ข้อมูลจาก อย.วันที่ 30 ก.ย.51) โดยในจำนวนนี้ 32 รายการไม่พบสารเมลามีนเลย ส่วน 2 รายการเป็นของผลิตภัณฑ์นม ชวงหว่า พูล ครีม มิลค์ พาวเดอร์ ของบริษัท ดัสมิลล์ จำกัด ที่นำเข้าจากประเทศจีน ตัวอย่างแรกพบค่าสาร 0.38 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม หรือพีพีเอ็ม ตัวอย่างที่ 2 พบค่าสารเมลามีน 0.55 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ซึ่งไม่เกินค่าความปลอดภัยที่ **อย.กำหนดไว้ คือ 1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม หรือพีพีเอ็ม** ส่วนอีก 63 รายการ กำลังรอผลการตรวจวิเคราะห์

สำหรับ 32 รายการ ที่ไม่พบสารเมลามีนและสามารถนำกลับไปวางจำหน่ายในตลาดได้แล้ว ได้แก่

- 1.ผลิตภัณฑ์ของบริษัท ดัสมิลล์ จำกัด จำนวน 12 รายการ เช่น นมสดพาสเจอร์ไรซ์ นมปรุงแต่ง นมขาดมันเนย รสชาติต่างๆ และโยเกิร์ต
- 2.ผลิตภัณฑ์ของบริษัท ยูนิลีเวอร์ ไทย เทรคดิง จำกัด จำนวน 9 รายการ เป็น ไอศกรีม วอลล์ มินิ ป๊อปเปอร์ 5 รายการ และไอศกรีม วอลล์ มอ 4 รายการ
- 3.ผลิตภัณฑ์ของบริษัท ดิกแฮลล์ม จำกัด จำนวน 3 รายการ เป็น เวเฟอร์ สตีอ โอรีโอ
- 4.บริษัท มาร์ส ไทยแลนด์ อิงค์ จำนวน 6 รายการ เป็นช็อกโกแลต นม ตราโดฟ ช็อกโกแลตนมเคลือบน้ำตาล ตรา เอ็ม แอนด์ เอ็ม ถั่วลิสงคาราเมล ผสมนูกัด ตรา สนิทเกอร์
- 5.บริษัท ซีโน แปซิฟิค เทรคดิง(ไทยแลนด์) จำกัด 2 รายการ คือ เมททอส โยเกิร์ต มิกซ์

สำหรับรายละเอียดสรุปผลการเก็บตัวอย่าง เพื่อวิเคราะห์หาสารเมลามีนที่ทราบผลการวิเคราะห์เสร็จแล้ว 34 รายการ แยกเป็นบริษัทผู้ผลิตและชื่อผลิตภัณฑ์ และสามารถติดตามผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างที่เหลือได้ที่ Website ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา(อย.) (www.fda.moph.go.th/) โดยคลิกที่หัวข้อความคืบหน้า การดำเนินงานเพื่อผู้บริโภคกรณีเมลามีน

ที่มา: www.fda.moph.go.th/

