

# เตือนภัย 'ผลไม้สด-ผลไม้ตอง' สารปนเปื้อนอื้อ... สีสวยยิ่งอันตราย



กลายเป็นเรื่องเด่นประเด็นร้อนจีนอีกครั้ง กับกรณี “ผลไม้สด” และ “ผลไม้เอง” หลากหลายชนิด อาหารว่างยอดฮิตของผู้คนทุกชนชั้น ใครบ้างจะรู้ว่า “อันตราย” แอบแฝงอยู่อย่างมากมาย

นายอานาจ กล้ามไขบุญลย์ รัฐมนตรีประจำสำนักนายกรัฐมนตรี ในฐานะกำกับดูแลสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (สคบ.) และ พญ. มาลินี สุขเวชชวรกิจ รองผู้ว่าฯ กทม. แถลงผลการทดสอบผลไม้สดเจ็ดชนิดที่จำหน่ายกันเกลื่อนทั่วกรุงเทพฯ และตามชุมชนต่าง ๆ ภายหลังได้รับการร้องเรียนจากพี่น้องประชาชนเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัย

สคบ. ได้ร่วมกับกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์และสถาบันการศึกษาชั้นนำ 3 แห่ง คือ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน และวิทยาลัยสยาม ส่งนักศึกษาและอาสาสมัครลงพื้นที่เก็บตัวอย่างผลไม้สด จากแหล่งจำหน่ายยอดนิยม 38 ร้านทั่วกรุงเทพฯ และปริมณฑล นำมาตรวจพิสูจน์ โดยใช้ชุดทดสอบการปนเปื้อนในอาหาร (เอสดีลิต) ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์รวม 4 รายการ ประกอบด้วย ชุดทดสอบหายาฆ่าแมลง ในอาหาร ชุดทดสอบกรดซาลิซิลิกหรือสารกันราในอาหาร ชุดทดสอบสีสังเคราะห์ ในอาหารและชุดทดสอบโคลิฟอร์ม (เชื้อจุลินทรีย์) ในอาหาร

ทั้งนี้จากการทดสอบผลไม้สด 153 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์เกินกว่ามาตรฐานกำหนดถึงร้อยละ 67.3 อาจก่อให้เกิดโรคทางเดินอาหารในผู้บริโภค และยังพบการปนเปื้อนของสีสังเคราะห์มากถึงร้อยละ 16.3 ในตัวอย่างผลไม้ 161 ตัวอย่าง และมีการปนเปื้อนของสารกันราร้อยละ 40.7 แต่ยังไม่พบยาฆ่าแมลงปนเปื้อนในผลไม้สดแต่อย่างใด

ขณะที่ผลไม้แปรรูปพวกหมักดอง พบการปนเปื้อนของสีสังเคราะห์ สารเคมีและสารกันราที่ก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคถึงร้อยละ 64.2 โดยฝรั่งดองบีวยี่สิบเสี้ยวสดใส สีเขียว

เข้มและสีแดงเข้มเกือบเป็นสีม่วงมากที่สุด

โดยแนวทาง

ขอความร่วมมือ กทม. ส่งเจ้าหน้าที่แต่ละสำนักงานเขตออกตรวจรังสรรค์สร้างความรู้ ความเข้าใจแก่ผู้ผลิตและจำหน่าย เพื่อให้ทราบถึงอันตรายที่อาจเกิดกับผู้บริโภคและให้โอกาสปรับปรุงผลิตภัณฑ์เป็นเวลา 1 เดือน จากนั้นจะติดตามผลอย่างต่อเนื่อง หากไม่มีการแก้ไขก็จะให้ตำรวจจับกุมดำเนินคดีในความผิดตาม พ.ร.บ.อาหาร พ.ศ. 2522 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี ปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

ในการดำเนินงานครั้งนี้ยังมุ่งเน้นไปยังภาษาชะที่บรรจุผลิตภัณฑ์ด้วย ควรถูกสุขลักษณะและสะอาดปราศจากสารปนเปื้อน เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถซื้อรับประทานได้อย่างปลอดภัย ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

นั่นคือข้อมูลส่วนหนึ่งของฝ่ายภาครัฐ ขณะที่มุมมองและทรรศนะของแม่ค้าผลไม้บางรายย่านหลักสี่ ซึ่งประกอบอาชีพขายผลไม้สดและผลไม้ดองมานานเกือบ 20 ปี ยอมรับว่า กิจการขายผลไม้ไม่ได้ดี ได้รับความนิยมจากลูกค้ามากมาย แต่ละวันอุดหนุนกันแน่นขนัด กำไรแต่ละครั้งเฉลี่ยประมาณ 60-70% ของเงินทุน หากผลไม้ขายไม่หมดสัดส่วนกำไรก็ลดลงเหลือ 40-50% ของเงินทุน

“แต่น้ำไม่ใช่อุปสรรคใหญ่ สิ่งสำคัญคือคนขายจะต้องคำนึงถึงคุณภาพสินค้า ความสด ความสะอาดและความปลอดภัยต่อผู้บริโภคด้วย หากลูกค้าซื้อไปกินแล้วมีผลเสียต่อสุขภาพ ต่อไปใครจะมาซื้อไปกินอีก” แม่ค้าผลไม้กล่าว

สำหรับการเก็บรักษาผลไม้ก็เป็นเรื่องสำคัญ เกล็ดลับของแม่ค้ารายนี้คือ หากเป็นผลไม้ที่ไม่จำเป็นต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่กำหนด เช่น ส้ม มะม่วง แก้วมังกร ก็จะเก็บใส่ถังแล้วใช้กระดาษหนังสือพิมพ์ห่อหรือคลุมเอาไว้ หากเป็นผลไม้ประเภทที่ต้องแช่เย็น เช่น ฝรั่ง สับปะรด แดงโม สตรอเบอรี่ ถูกพับใส่ถุงกับ สาลี พารา สีใส่

ในส่วนของการดองผลไม้ ซึ่งในบ้านเรามีให้เลือกหลากหลาย มักเจตนาทำให้สีสดสวยดูน่ารับประทาน โดยกรรมวิธีการดองแบ่งออกเป็น 4 แบบ ได้แก่

1. ดองโดยใช้เกลือน้อย แคร์ร้อยละ 2-5 อาศัยกระบวนการของจุลินทรีย์ทำหน้าที่ถนอมอาหาร ผักและผลไม้ ซึ่งการดองลักษณะนี้มักเกิดแอลกอฮอล์ตามมา เช่น ไวน์ น้ำตาลเมา เป็นต้น นอกจากนี้การดองนานขึ้นอาจเกิดกรดส้มหรือกรดอะซิติก อาศัยจุลินทรีย์บาง

จำพวกเปลี่ยนแอลกอฮอล์ให้เป็นน้ำส้มมีรสเปรี้ยว

2. การดองด้วยเกลือเข้มข้น ร้อยละ 20-25 จะไม่มีจุลินทรีย์เข้ามาเกี่ยวข้อง เช่น การดองผลไม้ที่มีรสเปรี้ยวอยู่แล้ว ได้แก่ มะนาว มะขม มะม่วง เป็นต้น

3. การดองในน้ำส้มสายชู ซึ่งเป็นกระบวนการตัดยอดจากแบบที่ 1 และแบบที่ 2

4. การดองในน้ำมัน ทำได้โดยดองในน้ำเกลือก่อน ใช้ผักหรือผลไม้สดก็ได้ บรรจุใส่ภาชนะแล้วนำไปตั้งทิ้งไว้กลางแดดประมาณ 7-8 วัน แล้วใส่น้ำมันลงไปผสมภายหลัง แต่แบบนี้คนไทยไม่นิยมทำ ยกเว้นในบางประเทศ เช่น อินเดีย เป็นต้น

อย่างไรก็ตามการดองผลไม้และผักแต่ละชนิด จะมีวิธีการแตกต่างกันไป ขอยกตัวอย่างมะม่วงดอง ซึ่งเป็นเมนูยอดฮิตได้รับความนิยมกันมาก เริ่มต้นด้วยการคัดแยกมะม่วงดิบ (ส่วนใหญ่เป็นมะม่วงแก้ว) ที่ไม่มีรอยช้ำ ล้างและแช่ในน้ำปูนใสให้ท่วมพอประมาณทิ้งไว้ 1 คืน เพื่อให้กรอบ แล้วล้างน้ำบรรจุลงในภาชนะสะอาด เทส่วน

ต้ปคาค้ก็จ้ได้ม่ะม่่วงคองแสนอร้อย  
รับประทานกันง่าย ๆ และปลอดคภัยใน  
กรณีทำเอง

แต่ปัญหาคปนเป็อนที่ตรวจพิสูจน์  
พบในผลไม้สดและผลไม้คองตามร้านค้  
หรือรถเงินท้ว้ไป เกิดจากควมเห็นแก่  
ได้ของพ่อค้แม่ค้ ซึ่งไม่ได้เหมือนกันทุก  
คน มีเพียงบางรายผสมสีถนอมอาหาร  
ลงไปเพื่อให้สีสันสดใสนำรับประทาน  
และดึงคุดใจถูกค้ให้เข้ามาซื้อ หากเป็น  
เช่นนั้นก็ไม่นำเป็นห่วง

แต่ถ้ามีการใช้สีข้อมฝ้ผสมลงไป  
โดยเฉพะพวกสารที่เป็นโลหะหนักเจือ  
ปน เช่น แคดเมียม ปรอท ตะกั่ว สาร  
หนู และพลวง จะส่งผลเป็นอันตราย  
ต่อสุขภาพได้เช่นกัน ที่สำคัญหากปน  
เป็อนสารเคมีตัวอื่น ๆ ลงไปก็ยิ่งอันตราย  
กว่าเดิมหลายเท่าตัว เราไม่รู้เลยว้ที่เรา  
รับประทานเข้าไปมีอะไรบ้าง หากผู้บริโภค  
แพ้สารเคมีบางชนิดด้วยแล้วยิ่งเสี่ยง  
อันตรายถึงชีวิตเลยทีเดียว

ดังนั้นการบริโภคผลไม้สดหรือ  
ผลไม้คองอย่างปลอดคภัย เคล็ดลับง่าย ๆ  
คือจะต้องเลือกซื้อของใหม่ ๆ และ  
สีสันไม่ถูกฉาดจนเกินความเป็นจริง

รวมถึงการเอาจริงเอาจ้งในการ  
กวคขันของหน่วยงานภาครัฐ ก็ยิ่งจะ  
ทำให้ชีวิตควมเป็นอยู่ขงผู้คนมีควม  
ปลอดคภัยมากขึ้น.

**ทีมข่าวเฉพาะกิจ : รายงาน**