

ไทยขึ้นแบล็คลิสต์ผักผลไม้จีน หลังพบปนเปื้อนเห็บทั้งตะกั่ว-ปรอท!

นำเสนอเมื่อ : 25 ก.ย. 2551

เห็บไม่-เห็ดหูหนูขาว-เต้าหู้ยี้ ที่นำเข้าจากจีนพบว่ามีสารปนเปื้อนก่อมะเร็ง

ไทยขึ้นบัญชีดำ ผัก ผลไม้จากจีน หลังตรวจพบบ้วยจีน เห็บไม่แห้ง เห็ดหูหนูขาว เต้าหู้ยี้สารปนเปื้อนอื่น ๆ ทั้งตะกั่ว ปรอท สารก่อมะเร็ง
หวั่นเล็ดลอดเข้าทางด่านเล็กเตรียมประสานทุกฝ่ายเฝ้าระวังเข้ม สุ่มตรวจห้างสรรพสินค้า ชายแดน

วันนี้ (16 ส.ค.) นพ.ไพจิตร วราชิต อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวว่า ผลการดำเนินการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารนำเข้าโดยเฉพาะผัก ผลไม้ ที่บริเวณด่านนำเข้าสินค้าที่เชียงใหม่ เชียงราย ซึ่งจ.เชียงใหม่มีพื้นที่ติดต่อกับลาว พม่า และมีเส้นทางคมนาคมที่สามารถเชื่อมต่อไปยังประเทศจีนตอนใต้ ทำให้เป็นช่องทางในการส่งออกและนำเข้าสินค้าที่สำคัญจากประเทศจีน(เชียงใหม่) เข้าสู่ประเทศไทย โดยสินค้านำเข้าหลักเป็นประเภทอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร ได้แก่ ผักและผลไม้สด เห็ดหอมแห้ง กระเทียมแห้ง ผงบุก แป้งสาลี หัวนมผง ผลไม้แปรรูป เมล็ดทานตะวัน เมล็ดแตงโม เมล็ดฟักทอง

นพ.ไพจิตร กล่าวต่อว่า การเปิดตลาดการค้าเสรี (FTA) ของไทยกับจีน ทำให้มีการนำเข้าและส่งออกสินค้าเป็นจำนวนมาก สำหรับ ข้อมูลจากด่านอาหารและยาเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่ พบว่าการตรวจอาหารนำเข้า ตั้งแต่ปี 2547 – ปี 2550 มีการสุ่มตัวอย่างจำนวน 11,473 ตัวอย่าง พบปัญหาต่างๆ ได้แก่ สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง ในผักกาดขาว ลูกแพร์ ผักสลัด คอรัส คะนาก ผักปวยเล้ง รากบัว แครอท เซอร์ราลี ,ซิลเฟอรไคออกไซด์ปริมาณสูงในผักแห้ง เช่น ดอกไม้อจีน เห็ดหูหนูขาว เห็บไม่แห้ง ดอกเก๊กฮวยแห้ง สตรอเบอร์รี่ในน้ำเกลือ ,สีสังเคราะห์ ทั้งชนิดที่ไม่อนุญาตให้ใช้ เช่น Allura red, Quinolene Yellow ในลูกอมและหมากฝรั่ง เครื่องดื่มบรรจุภาชนะปิดสนิท ช็อคโกแลต เป็นต้น และสีที่อนุญาตให้ใช้แต่ใช้ในปริมาณสูงกว่าเกณฑ์กำหนด

นพ.ไพจิตร กล่าวอีกว่า นอกจากนี้ พบการปนเปื้อนของสารให้ความหวานแทนน้ำตาล(ซัคคารีน) ในผลไม้แห้ง เช่น บ้วยแห้ง เปลือกส้มแห้ง กิมจ๊อ ผลเบียร์ปรุงรส พลัม ,สาร อฟลาทอกซินในอาหารแห้ง เช่น Pop corn พริกแห้ง และพบสารปรอทเกินมาตรฐานกำหนด ในหัวปลาเก๋า ปลาตาบ เนื้อปลาทูน่า ปลาหมึกแห้ง เห็ดหอม เห็บไม่แห้ง ,ตะกั่วเกินมาตรฐานกำหนด ในหูฉลามแห้ง สาหร่าย ปรุงรส ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร {เห็ดหูหนูแห้ง} คลอแรมฟินิคอล ในนมแพะผง Bacillus cereus ในนมดัดแปลงสำหรับทารก อาหารสำเร็จรูป (อุตุง เต่าเจียว) ลิงปรุงแต่งอาหาร เต้าหู้ยี้ น้ำผึ้ง และยังพบเชื้อรา ในเครื่องดื่มบรรจุภาชนะปิดสนิท องุ่นดองเค็มด้วย ซึ่งสารตกค้างที่ตรวจพบในผักและผลไม้ หากเขาสร้างร่างกายทำให้เกิดปัญหาทางระบบทางเดินอาหาร ระบบประสาท และเมื่อสะสมเป็นเวลานานอาจก่อให้เกิดโรคมะเร็งได้

“ต้องยอมรับว่า การผลิตของจีนมีปัญหาในเรื่องมาตรฐาน เพราะค่าแรงของจีนถูกมาก
ทุกบริษัทจึงพยายามไปตั้งบริษัทในจีนแล้วส่งไปขายทั่วโลก สำหรับไทยปัญหาหลักก็คือ
สินค้านำเข้าจากจีนส่วนใหญ่เป็นผัก สด ผลไม้ ทำให้เก็บกักนานไม่ได้ จึงต้องใช้วิธีตรวจคัดกรองคร่าวๆ
ถ้าตรวจพบจะส่งมาตรวจยืนยันที่ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เชิงรุก หากผลยังยืนยันเป็นลบก็จะให้ส่งสินค้ากลับห
รือทำลาย ซึ่งที่ผ่านมามีพบสารตกค้างยาฆ่าแมลงและสารอื่นๆ ในผักผลไม้จากจีนมากที่สุด” นพ.ไพจิตรกล่าว