

ข่าวเด่นรายสัปดาห์

โดย สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครแวนคูเวอร์ ประเทศแคนาดา
 ประจำวันที่ 6-12 เมษายน 2562

สาธารณสุขแคนาดาวางแผนกำหนดปริมาณปนเปื้อนสารหนูในอาหาร

กระทรวงสาธารณสุขแคนาดา ได้เสนอการรับฟังความเห็นและหารือเรื่องจำกัดปริมาณการปนเปื้อนสารหนู (Arsenic) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่าง ๆ ที่จำหน่ายในประเทศ หลังจากที่รายการโทรทัศน์สำหรับผู้บริโภคแคนาดาได้รายงานถึงการตรวจพบปนเปื้อนสารหนูในซีเรียลสำหรับทารกเกินกว่าที่ทางมาตรฐานของยุโรปกำหนดไว้ ทั้งนี้ปัจจุบันหน่วยงานอาหารแคนาดารวมไปถึงสหรัฐฯ ยังไม่มีข้อกำหนดการจำกัดปริมาณปนเปื้อนสารหนูในอาหารทุกชนิด

ตามกฎหมายมาตรฐานอาหารและยาของยุโรปซึ่งได้ออกมาตั้งแต่ปี 2559 จำกัดปริมาณปนเปื้อนสารหนูไว้ว่า ผู้ใหญ่ไม่ควรได้รับปริมาณสารหนูเกินกว่า 200 parts per billion (ppb) หรือ 0.2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และสำหรับเด็กทารกไม่ควรเกิน 100 parts per billion (ppb) หรือ 0.1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เพราะจากผลวิจัยทางวิทยาศาสตร์แสดงถึงอันตรายต่อร่างกายหากได้รับสารหนูเป็นปริมาณมากเกินไป ปกติแล้วคนเรามากได้รับสารหนูจากธรรมชาติในปริมาณเล็กน้อย ซึ่ง



ที่มา : agricommer.com

เมื่อเข้าสู่ร่างกายกระบวนการขับถ่ายจะช่วยขับสารหนูเหล่านั้นออกมาทางปัสสาวะภายใน 2 วัน แต่หากได้รับปริมาณมากเกินไปจนขับออกมาไม่หมดจะเป็นพิษต่อร่างกายได้

นาง Maryse Durette ฝ่ายประชาสัมพันธ์ประจำกระทรวงสาธารณสุขแคนาดา เปิดเผยว่าทางรัฐบาลมีความห่วงใยต่อสุขภาพของชาวแคนาดา และจะพยายามออกมาตรการสำหรับการควบคุมปริมาณสารหนูเพื่อความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคให้มากที่สุด ข้อมูลของสารหนู (Arsenic) แบ่งออกเป็น 2 รูปแบบคือรูปแบบอินทรีย์และรูปแบบอนินทรีย์ สามารถพบเจอตามธรรมชาติในดิน อากาศและแหล่งน้ำ เราจึงพบทั้งสองรูปแบบในปริมาณเล็กน้อยในอาหารและเครื่องดื่มบางประเภทอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ทั้งนี้รูปแบบอินทรีย์มีพิษค่อนข้างต่ำในขณะที่รูปแบบอนินทรีย์จะมีอันตรายมากกว่าสามารถส่งผลต่ออาการท้องเสีย คลื่นไส้และอาจก่อให้เกิดมะเร็งได้ในระยะยาวได้

จากข้อมูลหน่วยงานควบคุมความปลอดภัยด้านอาหารแคนาดา (CFIA) กล่าวว่าที่ผ่านมาจะตรวจเจอสารหนูในน้ำดื่ม น้ำผลไม้ เนกต้าผลไม้ โปรตีนปลา นมผงทารก เป็นต้น และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีโอกาสพบสารหนูในระดับ

นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่น ๆ

Call Center 1169

www.ditp.go.th

www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ

563 ถนนนนทบุรี ตำบลบางกระสอ

อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000

Thai Trade Centre, Vancouver

1009-1166 Alberni St.

Vancouver BC V6E 3Z3 Canada

Phone: +1 (604) 687-6400

Fax: +1 (604) 683-6775

Email: vancouver@thaitrade.ca

ข่าวเด่นรายสัปดาห์

โดย สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครแวนคูเวอร์ ประเทศแคนาดา
 ประจำวันที่ 6-12 เมษายน 2562

ความเข้มข้นสูงจะอยู่ในรูปแบบผลิตภัณฑ์จากข้าว อาทิ ซีเรียลสำหรับเด็กทารก บิสกิต เนื่องจากในระหว่างการปลูกข้าว ต้นข้าวและเมล็ดข้าวมีแนวโน้มที่จะดูดซึมสารหนูมากกว่าพืชอื่น ๆ

อย่างไรก็ตามปัจจุบัน CFIA จะตรวจสอบและเฝ้าระวังปริมาณปนเปื้อนสารหนูในอาหารเด็กทารกเท่านั้น ซึ่งเมื่อปี 2554-2556 CFIA ได้มีการสุ่มตัวอย่างซีเรียลสำหรับเด็กทารกเพื่อทดสอบวัดค่าปริมาณปนเปื้อนสารหนู พบว่าโดยเฉลี่ยจะอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 100 ppb แต่ก็มีการตรวจเจอบางยี่ห้อที่มีปริมาณปนเปื้อนสารหนูสูงถึงระดับ 200 ppb

ในการนี้กระทรวงสาธารณสุขจะดำเนินการขึ้นตอนเปิดรับฟังความเห็นจากผู้เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมอาหาร ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและผู้บริโภคภายในกลางปี 2562 นี้ ก่อนจะได้กำหนดค่ามาตรฐาน Maximum level การปนเปื้อนสารหนู (Arsenic) ในผลิตภัณฑ์ข้าวและอาหารอื่น ๆ ที่ต้องการตามโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius Commission) โดยองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ต่อไป

ที่มา: <http://www.canadiangrocer.com/top-stories/headlines/cfia-says-it-will-set-cap-on-arsenic-in-food-86633?print>

ข้อคิดเห็นของสำนักงานฯ เห็นได้ว่าในปัจจุบันผู้บริโภคมีความสนใจและห่วงใยในสุขภาพของตนเองมากขึ้น และเกิดความกังวลจากการบริโภคอาหารที่เป็นอันตรายพิษต่าง ๆ เข้าสู่ร่างกาย ทำให้ทางรัฐจำเป็นต้องออกระเบียบเพื่อป้องกันอันตรายและคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค ทั้งนี้จากข้อมูลภาครัฐได้กล่าวถึงข้าวและผลิตภัณฑ์ข้าวเป็นอาหารที่มีระดับของสารหนูสูงกว่าอาหารอื่น ๆ ซึ่งอาจนำมาต่อสภาพลักษณะแง่ลบของข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าวได้อย่างสิ้นเชิง ไทยเองในฐานะผู้ส่งออกข้าวไปขายยังประเทศต่าง ๆ ทั่วโลก ย่อมนำมาซึ่งคำถามว่าข้าวไทยมีความปลอดภัยในการบริโภคหรือไม่ ข้าวไทยมีสารหนูสูงหรือไม่ สารหนูในข้าวไทยเป็นชนิดอันตรายหรือไม่ โดยตามข้อมูลของสถาบันวิจัยจุฬาภรณ์ในไทย ปรากฏว่าข้าวไทยยังไม่มีสารหนูปนเปื้อนเกินค่ามาตรฐานยุโรปกำหนด ดังนั้นจึงเป็นหน้าที่ของผู้เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชนที่จะต้องควบคุมการเพาะปลูกในประเทศเพื่อไม่ให้มีค่าสารหนูเกินกว่าที่เป็นอันตราย รวมทั้งประชาสัมพันธ์ให้ความรู้แก่ประชาชนเพื่อเกิดความมั่นใจต่อการบริโภคข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าวไทยได้อย่างปลอดภัย

¹ รองศาสตราจารย์เจษฎา เด่นดวงบริพันธ์ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย // ผลการวิจัยสำรวจ "การปนเปื้อนสารหนูในข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว" ของตอนปี 2550-2555 //(http://www.etm.sc.mahidol.ac.th/a25.shtml)