

สรุปรายงานโครงการประชุมเชิงปฏิบัติการขับเคลื่อนงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย ปี 68

1. อันตรายทางกายภาพ

เป็นอันตรายที่เกิดจากการมีสิ่งแปลกปลอมปนอยู่ในอาหาร และทำให้ผู้บริโภคได้รับบาดเจ็บหรือ

เป็นอันตรายต่อสุขภาพเมื่อผู้บริโภครับประทานเข้าไป ได้แก่

- เศษหิน เศษเปลือกไม้ ใบไม้หรือก้านใบไม้จากผลไม้และผัก
- เศษเปลือกถั่ว สัตว์ พวงเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู หอย และไข่
- กระดาษ เชือก พลาสติกหรือลวดเย็บกระดาษ
- หัว และตัวน็อต สกรูที่มาจากเครื่องจักร หรืออุปกรณ์
- เศษแก้ว หรือ เศษกระป๋อง
- เครื่องประดับ เส้นผม เศษเล็บ กระดุม เข็ม และที่ปิดแผล
- ฝุ่นและละอองสิ่งสกปรกจากอากาศ ขยะหรือเศษสิ่งสกปรกจากเครื่องมือหรืออุปกรณ์

2. อันตรายทางเคมี

เป็นอันตรายที่เกิดจากสารเคมีที่มีการปนเปื้อนอยู่ในอาหาร โดยอาจติดมากับดิน น้ำสิ่งแวดล้อม

การตั้งใจเติมหรือการปนเปื้อนโดยไม่ได้ตั้งใจในกระบวนการประกอบอาหาร การปนเปื้อนของสารเคมีในอาหาร

จำแนกออกได้เป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ

2.1 สารพิษที่เติมลงในอาหารโดยเจตนา

เป็นสารเคมีที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งเจตนาเติมลงไปในการอาหาร เพื่อจุดประสงค์บางอย่าง เช่น เปลี่ยนแปลง รสกลิ่น สีการบูดเสีย และเพื่อวัตถุประสงค์อื่น ๆ ด้านการผลิตและจำหน่าย เช่น เทคโนโลยีการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่ง ซึ่งมีผลต่อคุณภาพ หรือมาตรฐาน หรือ ลักษณะของอาหาร รวมถึง วัตถุที่มีได้ใช้วัตถุเจือปนในอาหาร แต่ใช้รวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าว เช่น สารกันเสีย สารเคมีเหล่านี้ จะปลอดภัยในการใช้หากใช้ตามชนิดและปริมาณที่เหมาะสมที่อนุญาตให้ใช้ แต่ถ้ามีการใช้อย่างไม่ระมัดระวัง หรือใช้มากเกินไป ก็อาจทำให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคได้สำหรับเผา) และขยะพลังงาน

สารเคมีที่เติมลงในอาหารโดยเจตนา อาจแบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ

1) สารปรุงแต่งอาหาร หรือเครื่องปรุงรสอาหาร เช่น น้ำปลา น้ำส้มสายชูซอส ผงชูรส เป็นต้น

อันตรายของสารปรุงแต่งอาหาร เกิดจากการสารเคมีที่ห้ามใช้ในอาหารมาใส่เพื่อปลอมปนในสารปรุงแต่งข้อควรปรับปรุง

2) วัตถุเจือปนในอาหาร ได้แก่ สารที่ทำให้อาหารกรอบ สารฟอกสีอาหาร ฟอรัมาลิน สารกันราสารเร่งเนื้อแดง สารเคมีที่เติมลงในอาหารสัตว์ เป็นต้น

2.1 บอแรกซ์ หรือเรียกว่า ผงกรอบ น้ำประสานทอง หรือ เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร โดยนำมาใส่อาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่มีความเหนียว หรือกรอบกรอบ เช่น หมูบด ปลาบด ทอดมัน ลูกชิ้น ไส้กรอก หมูยอ หมูสด ฯลฯ อันตราย

1. เป็นพิษต่อไต ทำให้เกิดไตวายได้
2. สะสมในสมอง
3. ทำให้ทางเดินอาหารเกิดการระคายเคือง
4. ถ้าเป็นผู้ใหญ่ ได้รับสารบอแรกซ์ 15 กรัม หรือเด็กได้รับ 5 กรัม จะทำให้อาเจียนเป็นเลือด และอาจตายได้

2.2 สารเคมีที่เติมลงในอาหารโดยมิได้เจตนา

สารเคมีกลุ่มนี้อาจปนเปื้อนมากับอาหารโดยมิได้ตั้งใจเติมลงไป ทั้งนี้อาจติดมากับอาหาร หรืออาจติดมากับบรรจุภัณฑ์ที่นำมาใช้บรรจุอาหาร หรืออาจปนเปื้อนเข้าสู่อาหารในระหว่างการผลิต เช่น สารเคมีทางการเกษตร สารพิษที่อยู่ในสิ่งแวดล้อม สารเคมีทำความสะอาด โลหะหนักจากหมึกพิมพ์ หรือน้ำเสียจากโรงงานอุตสาหกรรม สารเคมีจากวัสดุหรือภาชนะที่สัมผัสอาหาร เป็นต้น

3. อันตรายทางชีวภาพ

เป็นอันตรายที่เกิดจากสิ่งมีชีวิตที่ก่อให้เกิดโรคหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ โดยเฉพาะโรคที่มีอาหารเป็นสื่อ ได้แก่ จุลินทรีย์ไวรัส และปรสิต ที่มีอยู่ทั่วไปในสิ่งแวดล้อมรวมทั้งมนุษย์อันตรายเหล่านี้อาจมาจากวัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต ขั้นตอนต่าง ๆ ของกระบวนการผลิต และผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร ซึ่งหากบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ไวรัส หรือ ปรสิต เข้าไปก็จะทำให้เกิดการเจ็บป่วยได้ ปัจจัยที่ทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัย

การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัย ทำได้โดยการควบคุมปัจจัยที่สำคัญ ที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรก ได้แก่

1. บุคคล
2. อาหาร
3. ภาชนะ อุปกรณ์
4. สถานที่ปรุง ประกอบอาหาร หรือครัว
5. สัตว์แมลงนำโรค

ลิลลี่ สุวามิน

(นางสาวลิลลี่ สุวามิน)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ