



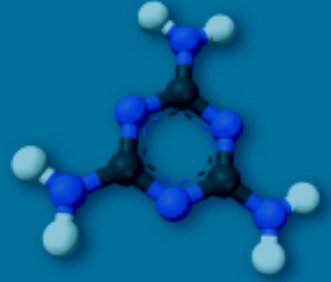
# ข่าว

ปีที่ 5 ฉบับที่ 10/2551 เดือนตุลาคม 2551

www.fda.moph.go.th

## เข้าใจ

# “เมลามีน”



นิรัตน์ เตียสุวรรณ

กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค

เหตุการณ์นมผงสำหรับทารกปนเปื้อนเมลามีน ซึ่งเกิดขึ้นที่ประเทศจีน ทำให้เด็ก 4 คน เสียชีวิต และเด็กทารกอีกมากกว่า 5 หมื่นคน ป่วยจากโรคนี้ในไต นับว่าเขย่าขวัญคนไปทั่วโลก โดยเฉพาะคนที่ลู่ยังเล็ก และยังให้ดื่มนมกระป๋องอยู่ เพราะจีนเป็นประเทศที่ส่งออกนมผงรายใหญ่ประเทศหนึ่ง เรียกว่าเกือบทั่วโลกเป็นลูกค้าจีน ไม่เว้นประเทศไทย

พอพูดถึงคำว่า “เมลามีน” ส่วนใหญ่ก็ให้นึกไปถึงถ้วย จาน ชาม เมลามีนเลยยิ่งทำให้กลัวใหญ่ ว่าไอ้ที่ใช้อยู่ที่บ้านจะมีสารเมลามีนออกมาปนเปื้อนกับอาหารด้วยหรือไม่ แล้วที่ไปอยู่ในอาหารต่าง ๆ ตามที่เป็นข่าว เขาเติมลงไป หรือว่าปนเปื้อน ถ้าเติมลงไป เขาเติมไปเพื่ออะไร จะมีอาการอย่างไรหากกินเมลามีนเข้าไป ถ้าได้รับแต่น้อยจะเป็นอันตรายหรือเปล่า และปัญหาที่ร้ายแสบ ซึ่งล้วนเกิดจากความกังวลทั้งสิ้น

### อะไรคือเมลามีน

เมลามีน (Melamine) เป็นสารอินทรีย์เคมี โดยทั่วไปพบในรูปของผลึกสีขาวละลายน้ำได้เล็กน้อย มีไนโตรเจนเป็นส่วนประกอบถึงร้อยละ 66 ปัจจุบันการผลิตสารเมลามีนจะใช้ยูเรีย (Urea) เป็นวัตถุดิบ ซึ่งยูเรียจะแตกตัวออกได้เป็นสารเมลามีน แอมโมเนีย และก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์

### มีการใช้เมลามีนในเรื่องใดบ้าง

เมื่อเอาเมลามีนมาผสมกับพอร์ซาลดีไซด์ ภายใต้ความร้อนและความดันสูง จะได้เป็นเมลามีนเรซิน (Melamine resin) นำมาขึ้นรูปเป็นจาน ชาม หรือนำไปใช้ผลิตของต่าง ๆ มากมาย เช่น โฟมทำความสะอาดพื้นผิว ที่เรียกว่า “MAGIC FOAM” แผ่นฟอัมกาว ไวท์บอร์ด เป็นต้น

### ทำไมจึงเอาเมลามีนไปเติมในนม

ต้องบอกก่อนว่า ไม่มีประเทศไหนยอมให้เติมเมลามีนในอาหาร เหตุการณ์นี้เกิดขึ้นที่จีน เนื่องจากมีการเติมน้ำลงในน้ำนมดิบที่ส่งขายให้กับโรงงานที่ผลิตอาหารต่าง ๆ เช่น นมผง อาหารทารก เป็นผลให้นมเจือจางลง บริษัทที่เขาจะรับน้ำนมดิบไปผลิตอาหารอื่นต่อ ก็ไม่ใช่ใครเอาน้ำนมมาส่งก็จะรับหมด เขาจะต้องตรวจสอบปริมาณโปรตีนในน้ำนมดิบก่อน ว่ามีปริมาณตามมาตรฐานหรือไม่ ดังนั้นน้ำนมดิบที่มีการเติมน้ำจะมีปริมาณโปรตีนไม่ถึง จึงถูกปฏิเสธ ผู้ผลิตน้ำนมจึงนำเมลามีนซึ่งมีปริมาณไนโตรเจนสูงมาเติมเพื่อเพิ่มปริมาณไนโตรเจนในนม เพื่อให้ผลวิเคราะห์ปริมาณโปรตีนออกมาได้ตามมาตรฐาน โดยไม่ได้คำนึงว่าผลที่ตามมาจะเป็นอย่างไรก็เลยทำให้เด็กทารกเจ็บป่วยและเสียชีวิตตามที่เห็นข่าว

### ในอาหารอื่น ๆ มีการพบเมลามีนปนเปื้อนหรือไม่

หากเอาวัตถุดิบที่ผลิตจากนมที่ปนเปื้อนเมลามีนไปผลิตอาหารอื่น ๆ อาหารนั้นก็จะมีเมลามีนปนเปื้อนแน่นอน หลายประเทศพบว่ามีการปนเปื้อนเมลามีนในอาหารที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลายชนิด เช่น โยเกิร์ต เครื่องดื่มกาแฟกระป๋อง ลูกก๊วยช็อกโกแลต เป็นต้น

(อ่านต่อหน้า 4)



## บท. แฉล๖

ตั้งแต่วันที่ 17 กันยายน 2551 ทั่วโลกต้องตื่นตระหนกกับข่าวมลสารทากรปนเปื้อนเมลามีนที่ประเทศจีน ส่งผลให้มีเด็กทารกเสียชีวิต 4 คน และจนถึงขณะนี้ ก็มีเด็กจีนป่วยไปแล้วมากกว่า 5 หมื่นคน จากโรคนี้ในโต เหตุที่ทำให้ทั่วโลกตื่นตระหนก ก็เพราะจีนเป็นผู้ส่งออกนมผงรายใหญ่ไปยังประเทศต่าง ๆ นั้นเอง

เมลามีน (Melamine) คืออะไร เป็นพวกเดียวกับจานชามเมลามีนหรือเปล้า ถ้าอย่างนี้เวลาเอาจานชามเมลามีนมาใช้ใส่อาหาร เมลามีนไม่ออกมาปนเปื้อนหรือ บ้านเรานำเข้านมจากจีนมากหรือเปล้า มีเด็กไทยป่วยจากเมลามีนบ้างหรือไม่ เมลามีนมีพิษหรือเปล้า อันตรายที่เกิดขึ้นจะเป็นอย่างไร และคำถามอื่น ๆ อีกมากมายที่มีผู้สนใจถามมา

บ้านเรายังไม่เคยมีการกำหนดมาตรฐานเกี่ยวกับการปนเปื้อนเมลามีนในอาหาร รวมถึงประเทศอื่น ๆ เกือบทั้งโลก เพราะที่ผ่านมายังไม่เคยมีใครอุตริเอาเมลามีนมาใช้ในอาหาร แต่ก็เกิดมีที่จีน เพราะความโลภ อยากได้เงินเยอะ ๆ เอาน้ำเปล้าผสมน้ำนมแล้วส่งขายโรงงาน โรงงานที่เขารับน้ำนมเพื่อผลิตเป็นนมผงสูตรสำหรับทารก หรือผลิตภัณฑ์นมอื่น ๆ เขาก็ต้องปฏิบัติตามมาตรฐานที่ทางการกำหนดในเรื่องปริมาณโปรตีน ไช้มันนม เขาก็ต้องตรวจสอบน้ำนมที่มาส่งว่ามีโปรตีนถึงหรือไม่ ปรากฏว่าไม่ถึง เพราะที่เล่นเติมน้ำมา โรงงานจึงไม่รับซื้อ ด้วยความรู้ดีว่าสารเมลามีนมีไนโตรเจนสูงถึง 66% เลยจัดการเอาเมลามีนมาผสมในน้ำนมซะเลย เวลาเขาตรวจโปรตีน เขาดูที่ปริมาณไนโตรเจน วัดแล้วก็ได้มาตรฐาน เลยรับเอาน้ำนมมาทำการผลิตนมผง ก็เลยเกิดเป็นเรื่องขึ้น

ธรรมชาติเมลามีนเองมีความเป็นพิษต่ำมาก แต่ในสัตว์ทดลอง เมื่อให้กินเมลามีนในปริมาณมาก พบว่าทำให้เกิดนิ่วในกระเพาะปัสสาวะ รวมถึงนิ่วในไต และทำให้ไตวายเสียชีวิตได้ การที่เด็กจีนป่วยและเสียชีวิต เพราะกินนมที่ปนเปื้อนเมลามีนในปริมาณสูง และกินติดต่อกันเป็นเวลานาน แต่ในประเทศไทยจนถึงปัจจุบันยังไม่พบมีเด็กป่วยเพราะได้รับเมลามีนแต่อย่างใด

ประเทศไทยอาจไม่ใช่ประเทศร่ำรวย แต่ผู้บริโภคนิยมดื่มนมที่มีชื่อเป็นฝรั่งมากกว่า เลยไม่มีใครสั่งนมทารกจากจีนมาขาย ก็เลยกลายเป็นความโชคดีไป อีกประการเมื่อเกิดข่าวขึ้น อย. ก็ห้ามนมผงและผลิตภัณฑ์นมจากจีน รวมถึงผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้วัตถุดิบนมผงจากจีนเข้ามาจำหน่าย โดยอายัดไว้ที่ด่าน จนกว่าจะตรวจวิเคราะห์ว่าปลอดภัยจริง ส่วนของที่เข้ามาก่อนแล้ว ก็ให้เอาออกจากห้างให้หมด จนกว่าจะตรวจวิเคราะห์ว่าปลอดภัย ดังนั้นของที่มีขายอยู่ และมีเครื่องหมาย อย. รับรองปลอดภัยแน่นอน ยกเว้นแต่จะไปซื้อของที่ลักลอบเอาเข้ามา ซึ่งแน่นอนว่าไม่มี อย. อย่างนี้ก็ต้องเสี่ยงเอาเองแล้ว

“ข่าว อย.” ฉบับนี้ จึงขออุทิศให้กับเรื่อง “เมลามีน” ให้เราทำความเข้าใจได้อย่างเต็มที่ จะได้คลายความวิตกกังวล สามารถกินอาหารได้อย่างมีความสุข และขอให้มั่นใจในการดำเนินงานของ อย. ความปลอดภัยของผู้บริโภคต้องมาก่อนครับ สำหรับท่านที่สนใจติดตามข่าวคราวเกี่ยวกับเมลามีน ก็สามารถติดตามได้ที่ [www.fda.moph.go.th](http://www.fda.moph.go.th) ♥

### วัตถุประสงค์

เพื่อเป็นสื่อในการรายงานข่าวคราวความเคลื่อนไหวด้านการคุ้มครองผู้บริโภค ข่าวประชาสัมพันธ์ และข้อเท็จจริงในเรื่องผลิตภัณฑ์สุขภาพให้กับกลุ่มกิจกรรม และผู้เกี่ยวข้องในงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ

### เจ้าของ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

### ที่ปรึกษา

รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

### บรรณาธิการ

นายนิรัตน์ เตียสุวรรณ

### กองบรรณาธิการ

นายศุภกาญจน์ โภคัย                      นางศิริกุล อ่ำพันธ์  
นางผุสดี เวชพิพัฒน์                      นายวิษณุ โรจน์เรืองโร  
นายบุญทิพย์ คงทอง                      นางรวีวรรณ ทิมวัฒนา  
นางสาวจุฬาลักษณ์ นิพนธ์แก้ว

### สถานที่ติดต่อ

กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
กระทรวงสาธารณสุข อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000  
โทรศัพท์ : 0 2590 7125 โทรสาร : 0 2591 8472  
e-mail address : [fdanews@fda.moph.go.th](mailto:fdanews@fda.moph.go.th)

### พิมพ์ที่

สำนักงานกิจการโรงพิมพ์ องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก



## พบอีกแล้ว!

### เครื่องสำอางอันตราย

**25** รายการ

### ไม่ปลอดภัยในการใช้

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้ออกเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางตามร้านค้าในเขตกรุงเทพฯ พบเครื่องสำอางมีสารห้ามใช้รวม 23 รายการ จึงจัดเป็นเครื่องสำอางที่ไม่ปลอดภัยในการใช้ดังนี้ **เครื่องสำอางที่ตรวจพบไฮโดรควิโนน** ได้แก่ (1) โลชั่นปรับสภาพผิวเอสจี (ขายพร้อม Mui Lee Hiang ครีมหาสีผิว) ผลิตโดย บริษัท บุมบิซิเนสส์ จำกัด 59 ถ.โรจนะ ม.9 ต.วังน้อย อ.วังน้อย จ.พระนครศรีอยุธยา เลขที่ผลิต 01 วันที่ผลิต 12-01-50 (2) มิสเดย์ หน้าแดง ชาวโสกราชบ (ครีมแก้ฝ้า) ผลิตโดย บริษัท เนเจอร์เฮิร์บ จำกัด 1218/89 ม.6 ต.ลิ่งชัน กรุงเทพฯ เลขที่ผลิต 0012 วันที่ผลิต 090807 (3) วินเซอร์ฟ โลชั่นลดฝ้า-กันแดด ผลิตโดย บริษัท พี เวย์ บิวตี้ จำกัด 21/217 แขวง/เขตบางแค กรุงเทพฯ วันที่ผลิต 07.50 (4) 3 ทรีเดย์ ไบรเทน แอนด์ รีไวเทน (ครีม) (5) 3 ทรีเดย์ ไบรเทน แอนด์ รีไวเทน (โลชั่น) ทั้ง 2 ชนิด ระบุเลขที่ผลิต 010708 วันที่ผลิต 27012005 (6) 3 Tree Days Natural DUO BEAUTY LIGHTENING (โลชั่น) เลขที่ผลิต 010707 วันที่ผลิต 28012005 โดยลำดับที่ 4-6 ผลิตโดย บริษัท ทรีเดย์ (ประเทศไทย) จำกัด 872/1084 ม.18 บางกะปิ กรุงเทพฯ (7) พรีเม่ PREAME ไบรเทน แอนด์ รีไวเทน (ครีมลดริ้วรอย) (8) พรีเม่ PREAME ไบรเทน แอนด์ รีไวเทน (โลชั่นนึ่งกันแสงแดด) ทั้ง 2 ชนิด ผลิตโดย บริษัท พรีเม่ กรุ๊ป จำกัด 872/1084 ม.18 บางกะปิ กรุงเทพฯ เลขที่ผลิต 010706 วันที่ผลิต 25012005 (9) แพน-วี เนเซอร์ล ครีม สมุนไพรลดสีผิว ฝ้า (โลชั่น) ผลิตโดยห้างหุ้นส่วนจำกัด อีต้าแพน 325/34 กรุงเทพฯ (10) D White Night Time (ครีมแก้ฝ้า ดีไวท์ ไนท์ไทม์) ผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย บริษัท ดีไวท์ เฮอเบอร์ จำกัด 199/4511 บางบัวทอง นนทบุรี วันที่ผลิต 15-03-50 (11) MEDEX T BLEACHING CREAM (บรรจุอยู่ใน MEDEX T BLEACHING SET ชุดแก้ฝ้าปรับสภาพผิว) ผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย บริษัท โปรดัคส์ พลัส อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล จำกัด 105/181 เคหะ-ร่มเกล้า ลาดกระบัง กรุงเทพฯ เลขที่ผลิต 05 วันที่ผลิต 011102



**เครื่องสำอางที่ตรวจพบสารประกอบของปรอท** ได้แก่ (12) ครีมบัวหิมะ หลิง หลิง รุ่นวันหมดอายุ 04/11/08 และ 11/10/08 เลขที่ผลิต 11/06 รุ่นวันหมดอายุ 09/10/08 เลขที่ผลิต 10/06 และรุ่นวันหมดอายุ 10/10/08 (13) ครีมโสมเหมยเซิน (Mei Zhen) เลขที่ผลิต 12/06 ผู้แทนจำหน่ายของทั้ง 2 ยี่ห้อ คือ บริษัท เอส อาร์ วี เทคดิง จำกัด 117/4 ม.6 ต.บางกระสอ อ.เมือง จ.สมุทรปราการ (14) Dr. JAPAN Green Tea Cream & Repair Serum (Green Tea Cream) ผลิตโดย บริษัท บี แอนด์ บี คอสเมติก จำกัด 671/3 บางนา-ตราด บางพลี สมุทรปราการ เลขที่ผลิต 01 วันที่ผลิต 30-01-06 (15) Dr. JAPAN GREEN TEA CREAM (16) ครีมชาเขียว DR. JAPAN ทั้ง 2 ชนิด ผลิตโดย บริษัท โอเรียวชา (ประเทศญี่ปุ่น) จำกัด จัดจำหน่ายโดย บริษัท บี แอนด์ บี คอสเมติก จำกัด (17) OEISHI GREEN TEA CREAM & HONEI MEAL (ขายพร้อมสบู่ชาเขียว สครับสูตรสปา OEISHI Classic) ผลิตโดย บริษัท โอเรียวชา (ประเทศญี่ปุ่น) จำกัด จัดจำหน่ายโดย บริษัท ริช คอสเมติก (18) OEISHI GOAT MILK & WHITENING ครีมนมแพะ 100% (ตลับฟ้า กลางคืน) ผลิตโดย The cosmetic Club of Thailand วันที่ผลิต 15/6/50 (19) QIAN LI BEI SI (Whitening & Speckle Cream; Night Cream) (20) QIAN LI BEI SI (Nutritious Repair & Care Cream; Day Cream) ทั้ง 2 ยี่ห้อ มีผู้ผลิต/ผู้จำหน่ายคือ HongKong Qianlitang (International) Beauty care Health Care Product Co., Ltd. วันที่ผลิต 2006/09/06 (21) จินเหมย ครีมสมุนไพร


**เครื่องสำอางที่ตรวจพบกรดเรตินอยด์** ได้แก่ (22) GJ Oriental formula Green Tea Whitening Cream ผู้ผลิต บจก. ไปโอแลนด์ (ประเทศญี่ปุ่น) ผู้แทนจำหน่าย บจก. จีเจ มาร์เก็ตติ้ง **เครื่องสำอางที่ตรวจพบไฮโดรควิโนนและกรดเรตินอยด์** (23) D White Night Time (โลชั่นกันแดดดีไวท์) ผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย บริษัท ดีไวท์ เฮอเบอร์ จำกัด 199/4511 บางบัวทอง นนทบุรี วันที่ผลิต 15-03-50



นอกจากนี้ พบเครื่องสำอางที่มีปริมาณสารสำคัญ คือ กรดแลคติก เกินกว่าร้อยละ 20 ของที่แจ้งไว้บนฉลาก

เข้าข่ายเป็นเครื่องสำอางปลอมและเครื่องสำอางไม่ปลอดภัยในการใช้ จำนวน 2 รายการ ได้แก่ (24) PLUS + WHITE COSMECEUTICAL AHA 20% TREATMENT SERUM วันที่ผลิต 120107 และ (25) PLUS + WHITE COSMECEUTICAL AHA 25% TREATMENT SERUM วันที่ผลิต 100306 ผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย บริษัท โปรดัคส์ พลัส อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล จำกัด 212/283-4 ซ.พัฒนาการ 66 แขวง/เขตประเวศ กรุงเทพฯ



จึงขอเตือนประชาชนอย่าซื้อเครื่องสำอางตามรายการดังกล่าวมาใช้เด็ดขาด 

## หากกินอาหารที่ปนเปื้อนเมลามีนจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพอย่างไร

ตัวเมลามีนเดี่ยว ๆ มีความเป็นพิษต่ำมาก แกรมไม่เป็นสารก่อการกลายพันธุ์ แต่ในหนูทดลองพบว่า ถ้าให้ในปริมาณสูงทำให้เกิดมะเร็งในกระเพาะปัสสาวะ เนื่องจากเมลามีนทำให้เกิดก้อนนิ่วในกระเพาะปัสสาวะ ตัวก้อนนิ่วที่เกิดขึ้นไประคายเคืองกระเพาะปัสสาวะอยู่ตลอดเวลา เลยกกระตุ้นให้เกิดก้อนมะเร็ง แม้ตัวเมลามีนเองไม่ได้ทำให้เกิดมะเร็งในกระเพาะปัสสาวะโดยตรง แต่ก็ถือเป็นตัวการทางอ้อม แต่ถ้าเมลามีนเกิดไปเจอกับกรดไซยานูริก (Cyanuric acid) ซึ่งเป็นสารเคมีที่ผลิตจากยูเรียเช่นเดียวกับเมลามีน และอาจมีการปนเปื้อนมากับเมลามีน หรือมีการผสมไปกับอาหารหรืออาหารสัตว์เพื่อเพิ่มโปรตีน ก็จะทำให้เกิดผลึกเมลามีนไซยานูเรต (Melamine cyanurate) ซึ่งไม่ละลายน้ำ ก้อนผลึกเล็ก ๆ นี้จะอุดตันท่อในไต ส่งผลให้ไตวายและทำให้เสียชีวิต

## ทำไมชาวที่ออกมาแม่แต่เด็กทารกที่ได้รับอันตรายจากเมลามีน

เด็กทารกกินนมเป็นอาหารหลัก และกินวันละหลายมื้อ เมื่อกินนมที่ใจใจเติมเมลามีนลงไปติดต่อกันเป็นเวลานาน ทำให้ได้รับเมลามีนในปริมาณที่สูงติดต่อกัน ทำให้เกิดนิ่วในไต และอาการไตวาย ตามที่เป็นข่าว ส่วนผู้ใหญ่ไม่ได้กินเหมือนเด็ก เพราะกินอาหารหลากหลาย ไม่ค่อยกินซ้ำ ๆ หากไปเจออาหารที่ปนเปื้อนเมลามีนก็จะได้รับไม่มาก และมีเวลาพอที่ร่างกายจะขับเมลามีนออกไป ระบบการกำจัดสารพิษออกจากร่างกายก็ดีกว่าเด็กทารก จึงไม่เห็นมีผู้ใหญ่คนใดได้รับอันตรายจนเป็นข่าว หากคุณแม่ไม่มีปัญหาด้านสุขภาพจนไม่สามารถให้นมลูกได้แล้ว ขอแนะนำนมแม่ดีที่สุด ทั้งปลอดภัย ได้ประโยชน์ แกรมประหยัด

## ลักษณะอาการที่เกิดกับทารกที่ได้รับอันตรายจากเมลามีนเป็นอย่างไร

เด็กจะร้องไห้โดยไม่ทราบสาเหตุขณะที่มีการถ่ายปัสสาวะ อาจมีการอาเจียน ม่านตามีการหดตัว ภาวะไตวายเฉียบพลัน มีก้อนแข็งออกมาขณะที่มีการขับถ่ายปัสสาวะ และความดันโลหิตสูง มีอาการบวมหน้า และสีอาการปวดเมื่อมีการกระทบถูกที่บริเวณไต ก็คืออาการที่เกิดจากนิ่วในไตนั่นเอง ถึงขนาดเป็นนิ่วได้ แสดงว่าต้องกินนมปนเปื้อนเมลามีนมานานพอสมควร

## แล้ว जान ชาม เมลามีนมีความปลอดภัยหรือไม่

การนำเมลามีนมาผลิตงาน ชาม นั้น ไม่ได้ใช้เมลามีนเดี่ยว ๆ แต่เขาเอายูเรียมาผสมกับฟอร์มัลดีไฮด์ภายใต้ความร้อนและแรงดันที่สูงได้เป็นเมลามีนเรซิน จากนั้นนำไปขึ้นรูปเป็นงาน ชาม และผลิตภัณฑ์อื่น जान ชาม เมลามีน จึงทนความร้อนได้สูงกว่าพลาสติกอื่น ๆ แต่หากถูกความร้อนที่สูงมาก เช่น เอาเข้าเตาอบ หรือเอาเข้าเตาไมโครเวฟ จะทำให้ जान ชาม เมลามีนอ่อนตัวและปล่อยฟอร์มัลดีไฮด์ออกมา เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้ ถ้า जान ชาม เมลามีนไม่เปลี่ยนสีชัดเจน ก็ยังใช้ได้อย่างปลอดภัย แต่ถ้าเป็น जान ชาม ที่คุณภาพเลว ๆ อย่าเสี่ยงเอามาใช้สำหรับดื่ก

## ถ้ากินอาหารที่มีเมลามีนปนเปื้อนเล็กน้อยจะเป็นอันตรายหรือไม่

สหภาพยุโรป และสหรัฐอเมริกา มีการกำหนดค่าปนเปื้อนสูงสุดที่ร่างกายได้รับต่อวันติดต่อกันโดยไม่ทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ หรือ Tolerable Daily Intake (TDI) โดยสหรัฐอเมริกาคำหนดไว้ที่ 0.63 มก. ต่อน้ำหนักร่างกาย 1 กิโลกรัม ขณะที่สหภาพยุโรปกำหนดไว้ที่ 0.50 มก. ต่อน้ำหนักร่างกาย 1 กิโลกรัม ดังนั้น ถ้าเรามีน้ำหนัก 50 กิโลกรัม เราต้องได้รับเมลามีน 25 มก. ต่อวัน ถึงจะเป็นอันตราย ถ้าหากนมที่เราดื่มมีการปนเปื้อนเมลามีน 1 มก. ต่อน้ำหนักนม 1 กิโลกรัม นม 1 กล่อง มีปริมาณ 250 กรัม เราต้องกินนมถึง 100 กล่องต่อวัน ถึงจะเป็นอันตราย แต่ถ้าเป็นเด็ก เช่น เด็กที่มีน้ำหนัก 20 กิโลกรัม ก็จะต้องกินนมถึง 40 กล่อง จึงจะได้รับอันตราย

## อาหารที่ปนเปื้อนเมลามีนแม้จะมีน้อยมาก แต่การได้รับบ่อย ๆ จะมีการสะสมหรือไม่

ในคนยังไม่ทราบ แต่เขามีการทดลองในสัตว์โดยองค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา หรือ USFDA ได้มีการศึกษาเกี่ยวกับการสะสมของเมลามีนในหนู โดยให้หนูกินอาหารที่มีเมลามีนปนเปื้อนในปริมาณสูง โดยให้กินติดต่อกันเป็นเวลา 7 วัน จากนั้นจึงทำการตรวจปริมาณเมลามีนในเนื้อเยื่อและปัสสาวะของหนู พบว่าเมื่อครบ 7 วัน พบสารเมลามีนในเนื้อเยื่อหนูน้อยมาก แต่ 9 - 12 ส่วนต่อพันล้านส่วนในปัสสาวะ และเมื่อทิ้งไว้ 14 วันหลังหยุดให้อาหารที่ปนเปื้อนเมลามีน ก็ตรวจไม่พบเมลามีนในเนื้อเยื่อหนู ส่วนการตรวจปัสสาวะ พบว่าในวันแรก ๆ มีเมลามีนออกมามาก และลดลงอย่างรวดเร็วในวันต่อ ๆ มา เมื่อตรวจถึงวันที่ 14 พบว่าเกือบทั้งหมดตรวจไม่พบเมลามีนในปัสสาวะ แสดงว่าร่างกายมีการขับเมลามีนและสารที่มีโครงสร้างคล้ายเมลามีนออกมาอย่างรวดเร็วทางปัสสาวะ

## มันใจได้อย่างไรว่าอาหารที่ขายในประเทศปลอดภัยการปนเปื้อนเมลามีน

พอเกิดข่าวขึ้นเมื่อวันที่ 17 กันยายน 2551 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ก็ได้ตั้งหน่วยจัดการในภาวะวิกฤติ (war room) ทันทีพร้อมออกมาตรการ 5 ข้อ จำง่าย ๆ คือ 5 ป. ประกอบด้วย ปลอดภัยนำเข้า ณ ด่าน นมและผลิตภัณฑ์นม รวมทั้งอาหารที่สิ้นมเป็นส่วนประกอบ

(อ่านต่อหน้า 6)



มีผู้สนใจโครงการ อย.น้อย หลายท่าน สอบถามเกี่ยวกับโครงการ อย.น้อย ปี 2552 ว่ามีการปรับเปลี่ยนอะไรบ้าง พร้อมทั้งได้ให้ข้อเสนอแนะในการทำกิจกรรมต่าง ๆ เพิ่มเติม ซึ่งผมและทีมงานก็มีการปรึกษาหารือกันมา โดยตลอด และยังได้ปรึกษากับผู้เชี่ยวชาญหลายท่าน ก็ได้ข้อสรุปสำหรับการดำเนินการ ในปี 2552 นี้ว่า อย.น้อย ยังคงกิจกรรมเดิมไว้ โดยมุ่งเน้นการบูรณาการของกิจกรรม อย.น้อย ให้เข้ากับโครงการอื่น ๆ ของกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งปรากฏในรูปของโครงการเพื่อสุขภาพ และยังคงดำเนินการผลักดันให้โรงเรียนและครูแกนนำ อย.น้อย นำเอาหลักสูตรที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) ร่างขึ้น ไปทดลองใช้ให้มากยิ่งขึ้น จากเดิม 20 โรงเรียน ในปี 2551 มาเป็นภาคละ 100 โรงเรียน รวม 4 ภาค ประมาณ 400 โรงเรียน



ในภาพรวมของกิจกรรมปี 2552 อย.น้อย ยังคงจัดงบประมาณสนับสนุนการทำโครงการในโรงเรียน และบสนับสนุนการทำกิจกรรม โดยสนับสนุนผ่านสำนักงานสาธารณสุขทั่วประเทศ ในด้านการผลิตสื่อสนับสนุน อย.น้อย จะยังคงผลิตคู่มือ อย.น้อย จัดทำสารคดี อย.น้อย และสื่อสนับสนุนการทำกิจกรรม เช่น ปากกา นอกจากนี้ อย.น้อย คงมีกิจกรรมนำผู้บริหารของ อย.น้อย และ สพฐ. ไปเยี่ยมชมโรงเรียน อย.น้อย ดีเด่นในแต่ละภาค และจัดประชุมครูแกนนำ / นักเรียนแกนนำ อย.น้อย ให้มีทักษะในการทำกิจกรรมต่าง ๆ เพิ่มขึ้น



นอกจากนี้ ในปลายปีงบประมาณ 2552 จะยังคงมีการประกวด อย.น้อย เหมือนเดิม โดยอาจมีการปรับเปลี่ยนเกณฑ์การให้คะแนน ให้เหมาะสมยิ่งขึ้น อย.น้อย ยังคงยินดีรับฟังความคิดเห็นเพิ่มเติมสำหรับการทำกิจกรรม อย.น้อย ให้ดียิ่ง ๆ ขึ้น ทุกความคิดเห็นจะได้รับการพิจารณาอย่างจริงจัง ด้วยความขอบคุณยิ่ง ♥

## โครงการเฟ้ระวังและลดปัญหาการโฆษณาผลิตภัณฑ์ สุขภาพแบบมีส่วนร่วม (ระยะที่ 2) ตอนสุดท้าย



ในฉบับก่อนได้กล่าวถึงผลการดำเนินงานโครงการเฟ้ระวังและลดปัญหาการโฆษณาผลิตภัณฑ์สุขภาพแบบมีส่วนร่วม (ระยะที่ 2) ในปี 2551 ซึ่งจากความร่วมมือของภาคประชาชนและเครือข่ายเฟ้ระวังฯ อย. จึงสามารถดำเนินงานได้สำเร็จตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ แม้จะเป็นโครงการระยะสั้น แต่ก็เพียงพอที่ อย. จะได้รับข้อมูลเบื้องต้น ตลอดจนปัญหาอุปสรรคที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาดำเนินงาน โดยพบว่าการเฟ้ระวังสื่อเคเบิลทีวี วิทยุชุมชน อินเทอร์เน็ตให้ทั่วถึงดำเนินงานได้ยาก และความรู้ในการตรวจสอบโฆษณาผลิตภัณฑ์สุขภาพของเครือข่ายยังอยู่ในวงแคบ ขาดการกระจายความรู้ไปยังสมาชิกเครือข่ายอย่างทั่วถึง ตลอดจนข้อมูลที่เครือข่ายแจ้งนั้น บางครั้งไม่เพียงพอที่จะดำเนินการต่อผู้กระทำความผิดได้ แม้ อย. จะพยายามสืบค้นข้อมูลเพิ่มเติมก็ไม่เพียงพอ จำเป็นต้องยุติเรื่อง ฯลฯ ซึ่งการจะผลักดันให้การเฟ้ระวังและลดปัญหาการโฆษณาผลิตภัณฑ์สุขภาพเกิดประสิทธิภาพ จำเป็นต้องได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินการเรื่องร้องเรียน ตลอดจนมีการปรับปรุงกฎหมายด้านโฆษณาผลิตภัณฑ์สุขภาพของ อย. ที่เป็นข้อจำกัดหรืออุปสรรคต่อการดำเนินงาน และมีการประสานงานกับเครือข่ายอย่างต่อเนื่อง รวมถึงมีการจัดประชุมเพื่อฟื้นฟูความรู้และแลกเปลี่ยนข้อมูลปัญหาหรืออุปสรรคของการดำเนินงาน

สำหรับข้อเสนอแนะในการดำเนินงานโครงการฯ จากมุมมองที่พิจารณาร่วมกันระหว่าง อย. กับคณะทำงานภาคประชาชน พบว่ามีข้อคิดเห็นหลากหลาย เช่น ควรมีการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ/การศึกษาดูงานเกี่ยวกับการตรวจสอบโฆษณา ให้แก่เครือข่ายและคณะทำงานภาคประชาชน ตลอดจนควรมีการติดต่อสื่อสารอย่างต่อเนื่องระหว่าง อย. และเครือข่ายเฟ้ระวังฯ เพื่อกระตุ้นให้เกิดความร่วมมือระหว่างกันมากขึ้น และควรเชิญหน่วยงานที่ อย. ต้องเกี่ยวข้องในการควบคุมกำกับดูแลโฆษณามาประชุมร่วมกัน เพื่อแลกเปลี่ยนให้ข้อมูลการดำเนินงานด้านกฎหมายที่อยู่ในการดูแลของแต่ละฝ่าย เป็นต้น ซึ่งข้อคิดเห็นที่ได้รับจากการดำเนินการโครงการฯ ไม่ว่าจะปัญหาอุปสรรค ตลอดจนปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน อย. จะนำมาประกอบการพิจารณา เพื่อพัฒนางานเฟ้ระวังและลดปัญหาการโฆษณาผลิตภัณฑ์สุขภาพของ อย. ให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น ♥

(ต่อจากหน้า 4)

ถ้ามาจากจีนจะโดนอายัดไว้ก่อนถ้าพบเมลามีนเกินมาตรฐานความปลอดภัยก็จะให้ทำลายหรือส่งกลับคืนประเทศต้นทาง **ปลอดภัยการผลิต** ไม่ให้นำนมผงจากจีนมาเป็นวัตถุดิบโดยเด็ดขาด จนกว่าจะตรวจวิเคราะห์ว่าปลอดภัยหรือมีเมลามีนไม่เกินเกณฑ์ความปลอดภัย **ผลิตภัณฑ์ปลอดภัย** อาหารที่นำเข้ามาก่อนการใช้มาตรการ ได้ขอความให้ผู้ประกอบการเก็บลงจากร้านค้าต่าง ๆ ก่อน และเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์เมื่อพบว่าปลอดภัยแล้วจึงจะอนุญาตให้นำกลับมาขายได้ใหม่ **ผู้บริโภคปลอดภัย** โดยการเฟ้ระวัง และเข้มงวดการลักลอบนำเข้าผลิตภัณฑ์นมและอาหารที่มีนมเป็นส่วนประกอบทางชายแดน รวมทั้งเฟ้ระวังหากพบผู้ที่ป่วยจากการบริโภคนมปนเปื้อน และประชาสัมพันธ์ไม่ให้ผู้บริโภคซื้อนมผงชนิดแบ่งขาย ซึ่งไม่มีฉลากภาษาไทย ไม่มีเครื่องหมาย อย. หรือไม่ทราบแหล่งที่มา **ออกประกาศป้องกัน** โดยออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ให้นำนมสำหรับทารก และผลิตภัณฑ์นมผงมีเมลามีนปนเปื้อนได้ไม่เกิน 1 ส่วนต่ออาหารล้านส่วน (ppm) หรือ 1 มิลลิกรัมต่อน้ำหนักอาหาร 1 กิโลกรัม และอาหารอื่นที่มีนมเป็นส่วนประกอบ จะพบเมลามีนได้ไม่เกิน 2.5 ส่วนในอาหารล้านส่วน โครฟีลาฟีน มีบทลงโทษปรับ 5,000 บาท ถึง 20,000 บาท และมีโทษจำคุก 6 เดือน ถึง 2 ปี

### จะบริโภคอย่างไรให้ปลอดภัยจากเมลามีน

ต้องเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่มีฉลากภาษาไทย มีการ**แสดงแหล่งประเทศที่ผลิต** มี**เครื่องหมาย อย.** ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีร่องรอยร้าว ฉีกขาด ซึ่งจะทำให้เกิดการปนเปื้อนของสารเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ได้ และดูสภาพการเก็บรักษาไม่มีการวางปะปนกับผลิตภัณฑ์ที่เป็นอันตราย และเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม นมผงที่มีลักษณะของการแตกแบ่งขาย ไม่มีฉลาก ห้ามซื้อเด็ดขาด รวมทั้งผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการลักลอบนำเข้ามาขายด้วย และจะกินอย่างไรให้ปลอดภัย ไม่เฉพาะจากเมลามีนเท่านั้น รวมถึงสารอันตรายอื่น ๆ ด้วย **ก็ต้องกินอาหารให้หลากหลาย และถึงจะชอบแค่ไหน ก็อย่ากินอะไรซ้ำ ๆ** เพื่อให้ร่างกายมีเวลาในการทำลายและขับสารพิษออกจากร่างกายได้

(อ่านต่อหน้า 8)



ภก.ทรงศักดิ์ วิมลกิตติพงศ์

สำนักงานโครงการพัฒนาร้านยา กองควบคุมยา

# กฎหมายใหม่

## ภัยคุกคาม หรือโอกาสของวิชาชีพ



จากการประกาศใช้ พ.ร.บ. วิธีพิจารณาคดีผู้บริโภค พ.ศ. 2551 เมื่อวันที่ 23 สิงหาคม ที่ผ่านมา นับเป็นมิติใหม่ของกระบวนการเรียกร้องสิทธิของผู้บริโภคที่สามารถดำเนินการได้ง่าย และได้รับการงดเว้นค่าธรรมเนียม ซึ่งต่างกับในอดีตที่ผู้เสียหายจะต้องเสียค่าใช้จ่ายเองทั้งหมด ในการพิสูจน์ความผิด รวมถึงค่าธรรมเนียมศาลด้วย โดยยังไม่รู้ว่าจะสามารถชนะคดีได้หรือไม่ และจะได้รับการชดเชยคุ้มกับที่ต้องเสียเวลาฟ้องร้องเพียงใด

การประกอบกิจการร้านยา ก็ตกอยู่ภายใต้การบังคับของ พ.ร.บ. ดังกล่าวด้วย ทำให้จำเป็นต้องมีระบบคุณภาพมากำกับ เพื่อหากมีความเสียหายเกิดขึ้นจะได้สามารถพิสูจน์ความบริสุทธิ์ และรอดพ้นความรับผิดชอบได้ ในวงการแพทย์ตื่นตัวกันมากหลังจากที่ได้มีคดีฟ้องร้องแพทย์เกิดขึ้นเป็นระยะ ๆ และได้มีการเรียกร้องค่าเสียหาย จนถึงขั้นมีการจำคุกก็มีให้เห็นมาแล้ว แต่สำหรับวงการ **“ร้านยา”** ดูไปแล้วยังไม่ค่อยตื่นตัวเท่าไรนัก ประเด็นนี้จึงคงอยู่ที่ว่า **“โดมิโนตัวแรกจะล้มลงเมื่อไร และเราจะมีมาตรการเตรียมการเพื่อตั้งรับอย่างไร?”** การมี **“ระบบคุณภาพ”** จึงเป็นคำตอบสำหรับการป้องกันตัวจากการถูกฟ้องร้อง ณ จุดนี้จึงเป็นที่มาของการจัดประชุมสัมมนาโต๊ะกลม **“ร้านยาคุณภาพ ทางรอดของร้านยาจากการถูกฟ้องร้องจริงหรือ?”** ในวันที่ 31 สิงหาคม 2551 ณ ห้องประชุมชัยนาทนเรนทร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งมีผู้ร่วมสัมมนามากกว่า 30 คน จากร้านยาในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

ข้อสรุปหนึ่งที่ได้จากการสัมมนาดังกล่าวคือ การสร้างความตระหนักในการนำระบบคุณภาพมาใช้กับร้านยา เป็นเวทีในการไขข้อข้องใจ และบรรยายถึงทิศทางพัฒนาของร้านยาคุณภาพ เพื่อให้มีความเข้าใจตรงกัน และเป็นการฝึกหัดตนเองเพื่อรองรับสถานการณ์ที่กำลังจะเป็นภัยคุกคามในอนาคตอันใกล้ การนำระบบคุณภาพมาใช้กับร้านยาจะเป็นเรื่องยุ่งยากในช่วงแรก ๆ แต่หากนำมาใช้จนกระทั่งเป็นความเคยชินแล้ว จะเป็นการสร้างความเข้มแข็งให้กับธุรกิจของเราเองให้สามารถอยู่รอดได้ในทุกสถานการณ์ และเป็นการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับร้านยาในการเป็นหน่วยบริการที่ห่วงใยในการดูแลสุขภาพ มากกว่าการค้ากำไรจากการขายยา **“ร้านยา”** จึงเป็นการดำเนินธุรกิจที่ต้องควบคู่กับการประกอบวิชาชีพและผู้ที่ประกอบวิชาชีพ โดยมีคุณธรรม จรรยาบรรณ รวมถึงระบบคุณภาพต่าง ๆ ก็ไม่จำเป็นที่

จะต้องหวั่นเกรงต่อกฎหมายใหม่ ๆ ที่จะเกิดขึ้น ย่อมที่จะสามารถอยู่รอดได้ในทุกสถานการณ์ ซึ่งหากเรามองถึงกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคฉบับใหม่ ๆ ที่ออกมาในฐานะของผู้บริโภคคนหนึ่ง ย่อมไม่มีใครที่จะปฏิเสธว่าไม่ได้รับประโยชน์ หากเรามองด้วยหัวใจที่เป็นกลาง ♥

(ต่อจากหน้า 6)

## เอกสารอ้างอิง

ข้อมูลอาหารสัตว์เลี้ยงปศุสัตว์ปนเปื้อนสารเมลามีน. Available: <http://www.dld.go.th/dcontrol/Advertise/datafoodanimal.pdf>.vdate:October 2,2008.

Center for Food Safety and Applied Nutrition.Interim Melamine and Analogues Safety/ Risk Assessment. Available:<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/melamra.html>. date:October 3,2008.

**Cyanuric Acid.** available: <http://en.wikipedia.org/wiki/Melamine>. date:October 2,2008. Food Survey Information Sheet 04/08 “**Surveys on chemical migrants from food contact materials and articles and formaldehyde from melamine-ware**” available: <http://www.foodstandards.gov.uk/science/surveillance/fsisbranch2008/chemicalmigration>.date:October 2,2008.

INFOSAN Emergency Alert Update No.2 “**Melamine contaminated powdered infant formula, China**” 18 September 2008, Department of Food Safety, Zoonoses and Foodborne diseases, WHO.

**Is it safe to use melamine ware?.** Available: [http://wiki.answers.com/Q/Is\\_it\\_safe\\_to\\_use\\_melamine\\_ware](http://wiki.answers.com/Q/Is_it_safe_to_use_melamine_ware). date:October 2,2008.

**Melamine.** available: <http://en.wikipedia.org/wiki/Melamine>. date:October 2,2008



## สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

“เป็นผู้นำในการพัฒนาสังคมฐานความรู้ด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพอย่างต่อเนื่องยั่งยืน”

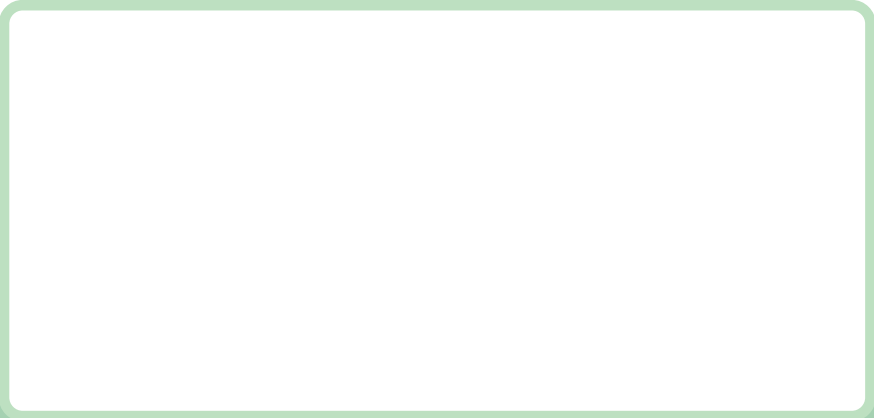
(Leadership in sustainable development of knowledge based society of health product)



ใช้ในราชการสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ชำระค่าฝากส่งเป็นรายเดือน  
ใบอนุญาตที่ 54/2537  
ไปรษณีย์นนทบุรี

ที่ สธ 1008 / 02 / พิเศษ



- กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภคร่วม • สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา • กระทรวงสาธารณสุข

ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000

โทร. 0 2590 7121, 7125 โทรสาร : 0 2591 8472