

**อย. เฝ้าระวังการใช้น้ำมันทอดซ้ำ เพื่ออันตรายร้ายแรง ออกประกาศกำหนดโทษ
 เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค**



อย. เฝ้าระวังความปลอดภัยจากการใช้น้ำมันทอดซ้ำ ร่วมกับหน่วยเคลื่อนที่ ฯ 12 ศูนย์ รมรณรงค์ลดการใช้น้ำมันทอดซ้ำจากพ่อค้าแม่ค้าทั่วประเทศ เพราะน้ำมันทอดซ้ำอาจทำให้ผู้บริโภคมีความเสี่ยงต่อการเป็นมะเร็ง ผู้ขายเองก็ได้รับอันตรายจากการสูดดมถึงขั้นเป็นมะเร็งเช่นกัน เผย ขณะนี้ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดโทษสำหรับผู้ผลิตหรือขายอาหารที่ใช้น้ำมันทอดซ้ำที่มีสารโพลาร์เกินปริมาณที่กำหนด จะถูกปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท มีผลบังคับใช้แล้ว พร้อมแนะผู้บริโภค อย่าซื้ออาหารที่ใช้น้ำมันทอดซ้ำเสื่อมสภาพเป็นอันขาด เพื่อเลี่ยงอันตราย

นพ.บุญชัย สมบูรณ์สุข เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา เปิดเผยว่า ตามนโยบายของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข (นพ.ประดิษฐ สินธวณรงค์) ต่อกำหนดคุ้มครองผู้บริโภคที่ต้องการให้ชาวไทยมีสุขภาพที่ดีปราศจากโรคร้าย โดยเฉพาะโรคมะเร็ง ซึ่งคร่าชีวิตคนไทยจำนวนมากทุกปี โดยสาเหตุหนึ่งอาจเกิดจากการที่ผู้บริโภคได้รับน้ำมันทอดซ้ำที่ใช้ในการทอดอาหารหรือประกอบอาหารโดยมีสารโพลาร์ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็ง และอาจมีผลทำให้เกิดโรคหลอดเลือดและหัวใจ รวมทั้งโรคความดันโลหิตสูง นอกจากคนกินจะเสี่ยงเป็นมะเร็งแล้ว คนขายก็เช่นกัน เนื่องจากไอระเหยของน้ำมันที่เสื่อมสภาพจะมีสารก่อมะเร็ง เมื่อสูดดมเข้าไปทำให้เสี่ยงต่อการเกิดมะเร็งปอดได้ ดังนั้นจึงต้องกำหนดปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ และกำหนดเงื่อนไขการผลิตอาหารที่ไม่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) **ได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 347) พ.ศ.2555 เรื่อง วิธีการผลิตอาหารที่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ** โดยผู้ผลิตหรือขายอาหารที่มีการใช้น้ำมันทอดซ้ำซึ่งมีสารโพลาร์เกินร้อยละ 25 ของน้ำหนักจะต้องได้รับโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท ประกาศฯ ฉบับดังกล่าว มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 13 มีนาคม 2556

ที่ผ่านมาหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารของ อย. และหน่วยเคลื่อนที่ ฯ ส่วนภูมิภาค รวม 12 ศูนย์ ได้ดำเนินการเฝ้าระวังความปลอดภัยของการใช้น้ำมันทอดอาหาร โดยเก็บตัวอย่างน้ำมันทอดอาหารตรวจวิเคราะห์หาปริมาณสารโพลาร์โดยใช้เครื่องมือวัดแบบรวดเร็ว และผลจากการเฝ้าระวังเก็บตัวอย่างน้ำมันทอดอาหารจากสถานที่จำหน่ายอาหารทั่วประเทศ และกรุงเทพฯ 5 ปีซ้อนหลัง พบว่าตกมาตรฐานเพิ่มขึ้นทุกปี ผลการเฝ้าระวังปี 2555 เก็บตัวอย่างทั้งหมด 5,995 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานร้อยละ 9.91 โดยพบว่าตกมาตรฐานในตลาดสดและตลาดนัดเป็นส่วนใหญ่ ผลจากการตรวจเฝ้าระวังพบว่าน้ำมันทอดอาหารที่มีสารโพลาร์เกินร้อยละ 25 ซึ่งเกินมาตรฐานที่กำหนด เช่น ไก่ป้อป แคปหมู ขนมฝักบัว มันฝรั่ง ไส้กรอก ลูกชิ้น และไก่ทอด เป็นต้น อย่างไรก็ตามหลังจากวันที่ 13 มีนาคม 2556 ที่กฎหมายมีผลบังคับใช้ อย.จะได้ประสานงานกับหน่วยเคลื่อนที่ ฯ ใน

ส่วนภูมิภาคออกตรวจสอบน้ำมันทอดซ้ำ พร้อมกับบรรณรค์ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ในการสังเกตและเลือกใช้น้ำมันให้เหมาะสมกับहारปรุงอาหารพร้อมกันทั่วประเทศต่อไป

เลขาธิการฯ อย. กล่าวในตอนท้ายว่า อาหารทอดที่มีเกลือหรือเครื่องปรุงผสมอยู่ ไม่ควรใช้น้ำมันทอดซ้ำเกิน 2 ครั้ง และไม่ใช้น้ำมันที่มีกลิ่นเหม็นหืน เหนียวข้น สีดำ เกิดฟอง เกิดควันมากขณะทอด ขอให้ผู้บริโภคอย่าซื้อน้ำมันที่ผ่านการใช้แล้วมาทอดต่อ โดยควรซื้อน้ำมันในภาชนะบรรจุที่มีฉลากชัดเจนและมีเครื่องหมายอย. และต้องไม่มีสิ่งแปลกปลอม เช่น ผงสีดำ หรือตะกอนขุ่นขาว เพราะหมายถึงการผลิตที่ไม่ได้มาตรฐาน และได้ขอความร่วมมือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดในการรณรงค์ตรวจการใช้น้ำมันทอดซ้ำในพื้นที่ต่างจังหวัดด้วยแล้ว

กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค 19 มีนาคม 2556 ข่าวแจก 43 / ปีงบประมาณ 2556