



สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

เลขที่ ๕๐ ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร ๑๐๙๐๐

โทรศัพท์ ๐-๒๕๖๑-๒๒๗๗ ต่อ ๑๑๖๙, ๑๑๗๑ โทรสาร ๐-๒๕๖๑-๓๙๒๘

www.acfs.go.th

“Update ผลการประเมินคลอรีนในอุตสาหกรรมอาหาร”

นายศักดิ์ชัย ศรีบุญซื่อ ผู้อำนวยการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ได้กล่าวถึงความกังวลเกี่ยวกับความปลอดภัยการใช้คลอรีนในอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งเคยเป็นปัญหาที่กีดกันทางการค้าของหลายประเทศ เนื่องจากคลอรีน (Chlorine) เป็นสารอนินทรีย์ในกลุ่มฮาโลเจน สำหรับใช้ฆ่าเชื้อ (sanitizer) ที่ใช้อย่างกว้างขวาง เพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์ รูปแบบของคลอรีนที่นิยมใช้ เช่น ก๊าซคลอรีน (chlorine, Cl_2) แคลเซียมไฮโปคลอไรต์ (calcium hypochlorite, $CaCl_2O_2$) หรือโซเดียมไฮโปคลอไรต์ (sodium hypochlorite, $NaOCl$) การใช้คลอรีนดังกล่าวมีผลทำให้เกิดการตกค้างของคลอรีน รวมทั้งผลิตภัณฑ์พลอยได้ต่างๆ จึงยังเป็นที่น่าสงสัยว่าสารดังกล่าวมีผลกระทบต่อสุขภาพของมนุษย์หรือไม่

ดังนั้นองค์การมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) จึงให้มีการประเมินความเสี่ยงของการใช้คลอรีนในอุตสาหกรรมอาหาร โดยการประชุมคณะผู้เชี่ยวชาญ The Joint FAO/WHO Expert เมื่อวันที่ ๒๗-๓๐ พฤษภาคม ๒๕๕๐ ณ เมือง Ann Arbor รัฐมิชิแกน ประเทศสหรัฐอเมริกา ได้รายงานผลการศึกษาประโยชน์และความเสี่ยงต่อสุขภาพของการใช้สารฆ่าเชื้อที่มีคลอรีนเป็นองค์ประกอบในอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งได้ศึกษาการใช้สารฆ่าเชื้อที่มีคลอรีนเป็นองค์ประกอบในกลุ่มอาหารต่างๆ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ผลสด (เช่น ผักไฮโดรโปนิคส์ และเมล็ดพืชงอก) และพื้นผิวสัมผัสอาหาร ในสถานการณ์สมมุติหลายรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็นความแตกต่างของสารประกอบคลอรีน ความแตกต่างของจุลินทรีย์ก่อโรคร้ายชนิดอาหาร โดยมุ่งเน้นการปฏิบัติที่เป็นปัจจุบัน รวมทั้งพิจารณาทางเลือกอื่นที่มีศักยภาพเช่นเดียวกับการใช้คลอรีน เกณฑ์การประเมินแบ่งเป็น ๔ ระดับ คือ (๑) ไม่มีผลกระทบต่อสุขภาพและไม่มีประโยชน์ในการใช้ (๒) ไม่มีผลกระทบต่อสุขภาพ แต่มีประโยชน์ในการใช้ (๓) มีผลกระทบต่อสุขภาพ ไม่มีประโยชน์ในการใช้ และ (๔) มีผลกระทบต่อสุขภาพ มีประโยชน์ต่อการใช้ ผลการศึกษาพบว่า ไม่มีสถานการณ์สมมุติใดของการศึกษาการใช้สารฆ่าเชื้อที่มีคลอรีนเป็นองค์ประกอบที่มีผลกระทบต่อสุขภาพของมนุษย์ พร้อมกันนี้คณะผู้เชี่ยวชาญยังเสนอให้ทำการศึกษาให้มากยิ่งขึ้น รวมทั้งการพัฒนาหลักการปฏิบัติให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน

แม้ว่าการใช้สารฆ่าเชื้อที่มีคลอรีนเป็นองค์ประกอบในอุตสาหกรรมอาหาร คลอรีนตกค้างหรือผลิตภัณฑ์พลอยได้จากสารตกค้างที่เกิดขึ้นจะไม่มีผลกระทบต่อสุขภาพของมนุษย์ แต่การใช้นั้นจะต้องปฏิบัติตามสุขลักษณะที่ดีและหลักการ HACCP ด้วย

ข่าวโดย : สำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ

กลุ่มมาตรฐานพืชและผลิตภัณฑ์

ณ วันที่ ๒๖ กรกฎาคม ๒๕๕๔