



# Thai-PAN

Thailand Pesticide Network

เครือข่ายเตือนภัยสารเคมีกำจัดศัตรูพืช

กรุงเทพฯ 27 มีนาคม 2558

นักวิจัยเครือข่ายเตือนภัยสารเคมีกำจัดศัตรูพืช หรือ Thai-PAN เสนอให้มีการทบทวนวิธีการล้างผัก ซึ่งการล้างโดยใช้น้ำส้มสายชูมีประสิทธิภาพมากกว่าการใช้ด่างทับทิมและเบคกิ้งโซดา เดือนวิธีการล้างทุกวิธีมีข้อจำกัด ล้างสารที่ตกค้างมากได้ไม่ถึงครึ่ง ต้องแก้ปัญหาที่ต้นเหตุไปพร้อมกัน

ที่ศูนย์ประชุมสถาบันวิจัยจุฬาภรณ์ เครือข่ายเตือนภัยสารเคมีกำจัดศัตรูพืช มูลนิธิชีววิถี (BIOTHAI) และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ ได้จัดประชุมวิชาการสารเคมีกำจัดศัตรูพืชประจำปี 2558 โดยในวันที่ 27 มีนาคม 2558 ซึ่งเป็นวันที่สองของการประชุม ได้มีการจัดการแถลงข่าวเกี่ยวกับความรู้เรื่องการล้างผัก โดยนางสาวอังคณา ราชนิยม ได้เปิดเผยผลการศึกษาซึ่งรวบรวมงานศึกษาเกี่ยวกับการล้างจากต่างประเทศและประเทศไทยมาสังเคราะห์ โดยเริ่มต้นจากการวิเคราะห์ว่ามีสารพิษชนิดใดตกค้างในผักและผลไม้มากที่สุดของประเทศไทยบ้าง พบว่า สารที่พบการตกค้างมากที่สุด 6 อันดับแรกได้แก่ ไซเปอร์เมทริน (Cypermethrin) คลอไพริฟอส (Chlorpyrifos) โพรฟีโนฟอส (Profenofos) โอมเมโทเอท (Omethoate) คาร์โบฟูราน (Carbofuran) และเมโทมิล (Methomyl)

นางสาวอังคณาสรุปผลจากการศึกษาพบว่า ประสิทธิภาพในการล้างผักและผลไม้สำหรับลดสารกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้างบ่อยในประเทศไทยเรียงตามลำดับประสิทธิภาพในการล้างมีดังต่อไปนี้

1) การล้างด้วยน้ำส้มสายชู เป็นวิธีการที่ดีที่สุด เพราะลดสารที่ตกค้างมากที่สุดได้ 48% สารลำดับที่สองได้ 87% และสารลำดับที่สามได้ 32-85%

2) การล้างด้วยด่างทับทิมและโซเดียมไบคาร์บอเนตได้ผลใกล้เคียงกันมากโดยด่างทับทิมลดสารตกค้างมากที่สุดได้ 20% สารตกค้างอันดับสองได้ 87% และลดสารตกค้างอันดับที่สามได้ 18-83% การล้างด้วยโซเดียมไบคาร์บอเนตลดสารที่ตกค้างมากที่สุดได้เพียง 8% ลำดับสองได้ 87% ลำดับสามได้ 42 %

4) การล้างด้วยน้ำสะอาดและน้ำเกลือให้ผลใกล้เคียงกัน โดยการล้างด้วยน้ำในสารไซเปอร์เมทรินทำได้ดีกว่าน้ำเกลือเล็กน้อย ขณะที่ในสารลำดับที่สองนั้นการล้างด้วยน้ำเกลือให้ผลดีกว่าเล็กน้อย ส่วนสารอื่นๆ ที่เหลือให้ผลใกล้เคียงกัน

โดยเครือข่ายเตือนภัยสารเคมีกำจัดศัตรูพืชได้ให้คำแนะนำในการล้างผักผลไม้สำหรับประชาชนที่สามารถลดสารเคมีให้ได้มากที่สุดเท่าที่เป็นไปได้ มี 3 ขั้นตอน ดังต่อไปนี้

1. ล้างด้วยน้ำไหลเพื่อขจัดคราบของดิน สิ่งสกปรก แบคทีเรีย และเชื้อต่างๆ ตลอดจนสารพิษบางส่วน
2. แช่ผักและผลไม้ในน้ำส้มสายชู นาน 10-15 นาที ถ้าไม่มีน้ำส้มสายชูก็อาจใช้น้ำด่างทับทิมหรือโซเดียมไบคาร์บอเนตอย่างใดอย่างหนึ่งก็ได้ แต่ประสิทธิภาพจะน้อยกว่าการใช้น้ำส้มสายชู
3. ล้างด้วยน้ำสะอาดหรือน้ำไหลเพื่อชะล้างน้ำส้มสายชู และสารเคมีบางส่วนออก

“จากผลการศึกษาพบว่า การล้างในทุกวิธียังมีการตกค้างของสารเคมีที่พบบ่อยมากที่สุดในระดับแรกคือไซเปอร์เมทรินสูงค่อนข้างมาก โดยวิธีการล้างที่ดีที่สุดยังสามารถลดการตกค้างได้ประมาณครึ่งหนึ่งเท่านั้น ส่วนคำแนะนำของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งแนะนำว่าการใช้โซเดียมไบคาร์บอเนตหรือเบคกิ้งโซดาจะสามารถลดการตกค้างได้ 90-95 เปอร์เซ็นต์แล้วแต่ชนิดผักนั้น ไม่สอดคล้องกับรายงานนี้”

“การล้างเป็นเพียงวิธีการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าของผู้บริโภคเท่านั้น วิธีการที่ดีที่สุดเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค นอกเหนือจากการเลือกซื้อผลผลิตจากเกษตรอินทรีย์ คือ การยกเลิกสารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้างบ่อย และมีพิษทั้งเฉียบพลันสูง เช่น คาร์โบฟูราน เมโทมิด และมีพิษภัยเรื้อรัง เช่น คลอไพริฟอส เป็นต้น โดยนอกจากประกาศยกเลิกการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่มีอันตรายร้ายแรงแล้ว หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องดำเนินการให้มีการบังคับใช้กฎหมายอย่างเคร่งครัดไปพร้อมๆ กันด้วย” นางสาวอังคนากุลว่า

ข้อมูลเพิ่มเติมติดต่อ

อังคนา ราชนิยม โทรศัพท์ 085 8128298