



สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.

Office of Agricultural Affairs - Royal Thai Embassy - Washington DC

FDA ตรวจพบสาร PFAS ในสินค้าประมง



เมื่อเร็ว ๆ นี้ องค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกาหรือ FDA (US Food and Drug Administration) วิเคราะห์สินค้าอาหารจำนวน ๑๘๖ ตัวอย่าง โดยตรวจพบสาร Per- and polyfluoroalkyl substance (PFAS) ในปลาสดจำนวน ๒ ตัวอย่าง ในกุ้งจำนวน ๒ ตัวอย่าง และในปลานิลและแซลมอนชนิดละ ๑ ตัวอย่าง สาร PFAS เป็นสารที่มีสมญานามว่า “สารเคมีชั่วนิรันดร์” (Forever chemicals) ซึ่งไม่ย่อยสลายและเป็นอันตรายต่อสุขภาพหากบริโภคเข้าสู่ร่างกาย โดยกำลังเป็นประเด็นที่ผู้จำหน่ายอาหารห่วงกังวลมากขึ้นเป็นลำดับ

จากผลการรวบรวมข้อมูลของ FDA ล่าสุด ซึ่งตรวจวิเคราะห์อาหารจำนวน ๑๘๖ ตัวอย่างที่ได้มาจาก ๒ แหล่ง พบสาร PFAS ใน ๑๔ ตัวอย่าง จากอาหารทะเลจำนวน ๓๒ ตัวอย่าง หรือคิดเป็นร้อยละ ๔๔ และในการสำรวจสินค้าประมงเมื่อปี ๒๕๖๕ พบถึงร้อยละ ๗๔ (๖๐ ตัวอย่างจากทั้งหมด ๘๑ ตัวอย่าง) ในการแถลงข่าวเมื่อวันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ระบุว่า ข้อมูลเกี่ยวกับ PFAS ยังคงมีอยู่น้อยมาก อย่างไรก็ตาม ผลการวิเคราะห์แสดงให้เห็นว่า อาหารทะเลอาจมีความเสี่ยงสูงที่จะมีการปนเปื้อนของ PFAS จากสิ่งแวดล้อมเมื่อเทียบกับอาหารชนิดอื่น

เมื่อปี ๒๕๖๕ มีการเรียกคืนอาหารทะเลเนื่องจากตรวจพบ PFAS เป็นครั้งแรก โดยพบ PFAS ในปริมาณสูงในหอยลายบรรจุกระป๋องจำหน่ายโดยบริษัท Bumble Bee และ Crown Prince ผลิตภัณฑ์นี้ยังคงเป็นสินค้าประมงชนิดเดียวที่ตรวจพบปริมาณ PFAS สูงมากในระดับที่จำเป็นต้องเรียกคืน

ถ้าไม่นับหอยลายบรรจุกระป๋องจากจีน ขณะนี้ยังตรวจไม่พบสาร PFAS ในสัตว์น้ำซึ่งมีปริมาณสูงกว่าระดับค่าความเป็นพิษอ้างอิงหรือ TRVs (Toxicity reference values) อันจะส่งผลต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค มีบริษัท ๒ รายได้มีการเรียกคืนสินค้าหอยลายบรรจุกระป๋องโดยสมัครใจแล้ว FDA จะยังคงสุ่มตรวจสอบสินค้านำเข้าที่ด่านและสินค้าที่ผลิตในประเทศที่สุ่มจากท้องตลาด สัตว์น้ำที่กินอาหารที่ลอยอยู่ในน้ำ (Filter feeders) จำพวกหอยลาย รวมถึงหอยสองฝา หอยนางรม หอยแมลงภู่ และหอยเชลล์ มีแนวโน้มที่จะสะสมสารปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อมมากกว่าสัตว์น้ำชนิดอื่น FDA จึงจะยังคงสุ่มตัวอย่างหอยสองฝานำเข้าและที่ผลิตในประเทศมาวิเคราะห์ต่อไป เพื่อทำความเข้าใจ PFAS ในอาหารทะเลที่มีจำหน่ายในท้องตลาดให้ดียิ่งขึ้น

FDA ระบุว่า ได้ทดสอบอาหารสดและแปรรูปราว ๘๐๐ ตัวอย่าง เพื่อวิเคราะห์หา PFAS มาตั้งแต่ปี ๒๕๖๒ แต่ยังคงมีการปรับปรุงวิธีการและพยายามขยายฐานการสุ่มตัวอย่าง ตลอดจนปรับกระบวนการวิเคราะห์ให้รวดเร็วขึ้น เมื่อเร็ว ๆ นี้ มีการนำเครื่อง HRMS (High Resolution Mass Spectrometry) มาใช้เพื่อหาว่ายังมี PFAS ชนิดอื่น ๆ นอกเหนือจากที่วิเคราะห์ในอาหารที่จำหน่ายอยู่ในสหรัฐฯ ทั้งในอดีตและปัจจุบัน อีกหรือไม่ ปัจจุบันมีการทดสอบ PFAS เพียง ๓๐ ชนิด ซึ่งเพิ่มขึ้นจาก ๑๖ ชนิดที่มีการทดสอบเมื่อปี ๒๕๖๒ แต่ยังคงมี PFAS อีกหลายพันชนิดที่มีการใช้ในเชิงพาณิชย์ทั่วโลก

FDA ยังคงตรวจวิเคราะห์ PFAS ในอาหารต่อไป และกำลังอยู่ระหว่างการขยายห้องปฏิบัติการเพื่อรองรับจำนวนตัวอย่างให้มากขึ้น เพื่อให้สามารถวิเคราะห์ตัวอย่างได้รวดเร็วขึ้น วิทยาศาสตร์มีวิวัฒนาการอย่างต่อเนื่อง ในขณะที่ยังมีความเข้าใจเกี่ยวกับ PFAS ในอาหารทะเลที่จำหน่ายเชิงพาณิชย์ก้าวหน้าขึ้น ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมสัตว์น้ำควรพิจารณาเรื่องการปนเปื้อนของ PFAS ในผลิตภัณฑ์ของตนด้วย และควรดำเนินการตามกฎหมายเพื่อบuildความมั่นใจด้านความปลอดภัยอาหารในสินค้าประมงที่ตนผลิตและจำหน่าย หาก FDA พบว่า การตรวจพบสาร PFAS ในอาหารชนิดใดก็ตามก่อให้เกิดความกังวลด้านความปลอดภัย FDA จะดำเนินการโดยทันที ซึ่งอาจรวมถึงหารือกับผู้ผลิตเพื่อแก้ไขปัญห และให้ดำเนินการเพื่อป้องกันไม่ให้อาหารนั้นเข้าสู่หรือยังจำหน่ายอยู่ในท้องตลาดของสหรัฐฯ FDA จะให้ความสำคัญต่อการทดสอบสินค้าประมงเป็นลำดับแรก เพื่อให้ผู้บริโภคชาวอเมริกันยังคงมีแหล่งอาหารซึ่งมีโภชนาการที่ดีต่อไปในอนาคต FDA มุ่งมั่นที่จะคงสินค้าประมงที่ปลอดภัยเอาไว้ เนื่องจากมีคุณค่าทางอาหารสำหรับทั้งเด็กและผู้ใหญ่ และจะยังคงใช้วิธีการทางวิทยาศาสตร์ที่ทันสมัย เพื่อให้สามารถเข้าใจเกี่ยวกับกับระดับ PFAS ในอาหารทะเลได้ดียิ่งขึ้น ตลอดจนหาสาเหตุของความแตกต่างที่เกิดขึ้นในอาหารทะเลชนิดต่าง ๆ และเพื่อช่วยกำหนดยุทธศาสตร์ในการลดปริมาณ PFAS ในอาหารทะเล อีกทั้งจะประสานความร่วมมือกับภาคเอกชนเพื่อเสริมสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับ PFAS ในอาหารทะเลที่จำหน่ายทั่วไป เช่น เข้าใจวิธีการทดสอบที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน สาเหตุของการพบ PFAS ในผลิตภัณฑ์ประมงและยุทธศาสตร์ในการลดปริมาณสาร PFAS ที่มีศักยภาพ FDA พร้อมให้ความช่วยเหลือทางวิชาการแก่ภาคอุตสาหกรรมด้านการวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ เพื่อขยายขีดความสามารถในการวิเคราะห์ PFAS ในสินค้าประมงที่ตนผลิตเองด้วย

ที่มา: US FDA discovers PFAS in cod, shrimp, tilapia, salmon samples

<https://www.seafoodsource.com/news/food-safety-health/us-fda-discovers-pfas-in-cod-shrimp-tilapia-salmon-samples>

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี. ซี.
มิถุนายน ๒๕๖๖