

วัตถุแต่งกลิ่นรสที่ใช้ในอาหาร อันตรายใกล้ตัวที่คาดไม่ถึง!!!

ปัจจุบันการเลือกซื้ออาหารโดยทั่วไปของผู้บริโภค นอกจากจะคำนึงถึงความปลอดภัยและคุณค่าทางโภชนาการแล้วยังคำนึงถึงลักษณะสัมผัสและกลิ่นรสของอาหารด้วย ซึ่งสิ่งที่จะทำให้เกิดกลิ่นรสของอาหาร นอกจากจะเกิดจากส่วนผสมตามธรรมชาติแล้วยังสามารถเพิ่มเติมโดยใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสที่สามารถสังเคราะห์จากสารเคมี

วัตถุปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 223 พ.ศ.2544 เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส แบ่งออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่

1. วัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ คือ วัตถุแต่งกลิ่นรสที่ได้จากพืชหรือสัตว์ที่ปกติมนุษย์ใช้บริโภคโดยผ่านวิธีทางกายภาพ
2. วัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติ คือ วัตถุแต่งกลิ่นรสที่ได้จากการแยกวัตถุที่ให้กลิ่นรสโดยวิธีทางเคมี หรือได้จากวัตถุที่สังเคราะห์ขึ้น โดยจะต้องมีคุณลักษณะทางเคมีเหมือนวัตถุที่พบในผลิตภัณฑ์ธรรมชาติที่ปกติมนุษย์ใช้บริโภค และให้ความหมายรวมถึงวัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติที่มีวัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติผสมอยู่ด้วย
3. วัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ คือ วัตถุแต่งกลิ่นรสที่ได้จากวัตถุที่ยังไม่เคยพบในผลิตภัณฑ์ธรรมชาติที่ปกติมนุษย์ใช้บริโภค และให้หมายความรวมถึงวัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ที่มีวัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ หรือวัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติผสมอยู่ด้วย

โดยส่วนใหญ่มักนิยมใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ใส่ลงในอาหารเพื่อให้อาหารมีรสและกลิ่นที่น่ารับประทานหรือเพื่อตกแต่งกลิ่นของอาหารให้ผู้บริโภคเข้าใจว่าเป็นของแท้ตามธรรมชาติ เนื่องจากง่ายต่อการนำมาใช้และราคาไม่สูงมาก เช่น น้ำส้มสายชู ผงชูรส เครื่องเทศต่างๆ สารให้กลิ่นผลไม้ชนิดต่างๆ สารให้กลิ่นแมงดา และสารรสหวานประเภทน้ำตาลเทียม เป็นต้น

ดังนั้น ผู้บริโภคจะแน่ใจได้อย่างไรว่าวัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ที่เลือกซื้อและใช้กันอยู่มีคุณภาพและปลอดภัยตรงตามที่มาตรฐานประกาศหรือกำหนดหรือไม่ และมีหลักการหรือวิธีการเลือกซื้อเลือกใช้อย่างไรให้ปลอดภัย เนื่องจากมีการใช้สารเคมีเป็นส่วนประกอบ ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายจากการแพ้สารเคมี เกิดผดผื่นคันที่ผิวหนัง มีอาการคลื่นไส้อาเจียน หรือท้องร่วง เป็นต้น ในปัจจุบันพบว่ามีเพียงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 233) พ.ศ. 2544 เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส ออกโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อควบคุมมาตรฐานเกี่ยวกับวัตถุแต่งกลิ่นรสให้ผู้ประกอบการ/ผู้ผลิตดำเนินการที่ได้คุณภาพ

แม้ว่ากระทรวงสาธารณสุข จะได้มีการออกประกาศแล้วแต่เนื่องจากประเทศไทยยังไม่มีกระบวนการควบคุมดูแลอย่างเข้มงวดจริงจัง ผู้ผลิตจึงมักใช้สารดังกล่าวมากเกินไปกว่าที่มาตรฐานกำหนด หรือนำสารเคมีอันตรายบางชนิดมาใช้เป็นส่วนผสม จนทำให้เกิดปัญหาหรืออาการเจ็บป่วยแก่ผู้ใช้หรือผู้บริโภคได้นั่นเอง จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ผู้บริโภคควรให้ความสนใจและใส่ใจกับการเลือกซื้อและใช้อย่างถูกวิธีเพื่อความปลอดภัย

เคล็ดลับไม่ลับกับ สคบ.

ผู้บริโภคควรสังเกตฉลากของผลิตภัณฑ์วัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ โดยต้องมีการระบุข้อมูลที่สำคัญ ดังต่อไปนี้

- * บริษัทผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย
- * วัน/เดือน/ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
- * การระบุวิธีใช้ที่ชัดเจน (โดยไม่ควรระบุให้ใช้ตามปริมาณเท่าที่ต้องการ เป็นต้น)
- * ส่วนประกอบหรือส่วนผสมของสารเคมีที่ใช้เป็นองค์ประกอบรวมถึงการระบุปริมาณที่ใช้เป็นองค์ประกอบ
- * เครื่องหมายรับรองคุณภาพหรือการได้ร้งมาตรฐาน