การตรวจพบสาร PFAS ในอาหารทะเล

บทความวิชาการชื่อ Patterns of Seafood Consumption Among New Hampshire Residents Suggest Potential Exposure to Per- and Polyfluoroalkyl Substances ที่เผยแพร่ในวารสารด้านวิทยาศาสตร์สุขภาพ Exposure and Health ระบุว่า มีการตรวจพบสาร Perfluoroalkyl and Polyfluoroalkyl Substances (PFAS) ในอาหารทะเลจำนวน ๒๖ ชนิด ที่จำหน่ายในรัฐนิวแฮมเชียร์ ได้แก่ ปลาคอด แฮดด็อก ล็อบสเตอร์ แซลมอน หอยเชลล์ กุ้ง และทูน่า PFAS เป็นกลุ่มสารเคมีที่มนุษย์สร้างขึ้นเพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์อุปโภคบริโภคและอุตสาหกรรมหลายประเภท สลายตัวได้ยาก บางชนิดสามารถสะสมในสิ่งแวดล้อมและร่างกายมนุษย์ และอาจก่อให้เกิดอันตราย จากการศึกษาพบว่าการสะสมของ PFAS ในร่างกายเกี่ยวข้องกับการเกิดมะเร็ง อันตรายต่อตับและไต ทำลายระบบสืบพันธุ์ของมนุษย์และระบบภูมิคุ้มกัน และก่อให้เกิดโรคอื่น ๆ แม้กระทรวงเกษตรสหรัฐอเมริกา หรือ USDA (US Department of Agriculture) จะเคยออกประกาศก่อนหน้าว่า หน่วยงานไม่กังวลเกี่ยวกับระดับ PFAS ในอาหารทะเลก็ตาม

การศึกษาครั้งใหม่นี้เป็นการตรวจสอบที่ตลาดอาหารทะเลในเมือง Portsmouth รัฐนิวแฮมเชียร์ ซึ่งรับสินค้ามาจำหน่ายจากหลายแหล่ง มีการตรวจพบสาร PFAS ถึง ๒๖ ชนิด โดยพบปริมาณสูงสุดในกุ้งและ

ล็อบสเตอร์ เฉลี่ยที่ระดับสูงถึง ๑.๗๔-๓.๓๐ นาโนกรัม/เนื้อสัตว์ ๑ กรัม และได้สำรวจชาวนิวแฮมเชียร์จำนวน ๑,๘๒๙ คน โดยพบว่ามีปริมาณการบริโภคอาหารทะเลต่อปีสูงกว่าค่าเฉลี่ยของผู้คนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของสหรัฐฯ ซึ่งเป็นบริเวณที่มีอัตราการบริโภคอาหารทะเลสูงที่สุดแห่งหนึ่งในประเทศ จากข้อมูลเหล่านี้จึงสรุปได้ว่า ผู้ที่บริโภคอาหารบ่อยอาจต้องเผชิญความเสี่ยงต่อการได้รับสาร PFAS มากยิ่งขึ้น ศาสตราจารย์ด้านโรคระบาดจากคณะแพทยศาสตร์มหาวิทยาลัย Dartmouth ระบุว่า ไม่ได้แนะนำให้งดการบริโภคอาหารทะเล อาหารทะเลเป็นเหล่งโปรตีนและกรดไขมันโอเมก้าที่สำคัญ แต่ก็เป็นแหล่งที่มนุษย์มักได้รับสาร PFAS ที่ไม่ควรมองข้าม ร้อยละ ๙๕ ของผู้ใหญ่ที่ทำการสำรวจมีการบริโภคอาหารทะเลในปีที่ผ่านมา โดยอาหารทะลที่มีการบริโภคมากที่สุดได้แก่ กุ้ง ปลาแฮดด็อค แซลมอน และปลาทูน่าบรรจุกระป๋อง โดยทั่วไปมักมีการวิเคราะห์ปริมาณสาร PFAS ตกค้างในปลาน้ำจืด ซึ่งคนอเมริกันมักไม่ค่อยบริโภค งานวิจัยครั้งใหม่ซึ่งเป็นการวิเคราะห์ปริมาณ PFAS ในสัตว์น้ำที่จับจากทะเลและจากการเพาะเลี้ยงจึงมีความสำคัญ เพื่อให้สามารถเข้าใจความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นกับชาวอเมริกันจากการบริโภคอาหารทะเลตลอดจนการตัดสินใจในการบริโภค โดยเฉพาะกลุ่มเสี่ยง เช่น สตรีมีครรภ์ และเด็ก

ศาสตราจารย์ด้านการศึกษาสิ่งแวดล้อมของมหาวิทยาลัย Middleberry กล่าวว่า คนส่วนใหญ่คิดว่าไม่จำเป็นต้องกังวลเกี่ยวกับความเสี่ยงของการบริโภค PFAS ในขณะที่เพลิดเพลินกับอาหาร ผู้ที่รับประทานอาหารครบหมู่ โดยมีปริมาณอาหารทะเลปานกลางน่าจะได้รับประโยชน์โดยไม่เสี่ยงต่อการได้รับสาร PFAS มากเกินไป อย่างไรก็ตาม ผลการศึกษาเน้นย้ำถึงความจำเป็นที่หน่วยงานรับผิดชอบของรัฐบาลกลาง ต้องจัดทำแนวทางในการบริโภคอาหารโดยพิจารณาความเสี่ยงในการได้รับสาร PFAS ด้วย เป็นที่ทราบกันอยู่แล้วว่า สายพันธุ์สัตว์นักล่า เช่น ทูน่าและฉลาม จะมีประมาณปรอทสะสมอยู่สูงจึงควรจำกัดการบริโภค แต่ยังไม่มีความชัดเจนเกี่ยวกับ PFAS ว่าแต่ละชนิดมีพฤติกรรมอย่างไรบ้างในสิ่งแวดล้อม เมื่อเดือนมีนาคม ๒๕๖๗ USDA ได้เผยแพร่เอกสารเพื่อเป็นแนวทางให้แก่ภาคอุตสาหกรรม ในการจัดการกับการปนเปื้อนของสาร PFAS ที่อาจเกิดขึ้น

ที่มา: Study discovers presence of PFAs in seafood
https://www.seafoodsource.com/news/food-safety-health/study-discovers-presence-of-pfas-in-seafood

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.
เมษายน ๒๕๖๗