

## International Trade & Early Warning (วันที่ 6 มิถุนายน 2551)

### ◆ ย้อนถกเรื่องปรอทในทูน่า

ในขณะที่มีการถกเถียงกันเรื่องรายงานที่ปรากฏใน The New York Times เร็วๆนี้ Japan Fahery Agency (JFA) ระบุว่าปรอทที่พบในทูน่าไม่อยู่ในระดับที่ก่ออันตรายแก่สุขภาพมนุษย์ The New York Times เคยรายงานว่าปรอทในทูน่าที่จำหน่ายในแมนฮัตตันสูงเกินระดับปลอดภัย โดยระบุว่าซุชิที่เสิร์ฟนั้นตรวจสอบในห้องปฏิบัติการพบปรอทประเภท methyl mercury ที่ระดับ 1.4 ppm. ซึ่งเกินระดับที่กำหนดไว้คือ 1 ppm. Teruo Tagaki หัวหน้าของ JFA กล่าวว่า ญี่ปุ่นไม่ได้ดำเนินการใดๆกับรายงานดังกล่าวเพราะรัฐบาลเห็นว่าระดับปรอทที่พบไม่อันตราย และหนังสือพิมพ์ดังกล่าวพูดเกินจริงมากเกินไป เขากล่าวว่า รัฐบาลญี่ปุ่นตระหนักว่ามีทูน่าบางส่วนที่มีปรอทมากกว่า 1 ppm. และย้ำว่า ในการศึกษาเมื่อปี 2548 ของคณะกรรมการความปลอดภัยด้านอาหารของญี่ปุ่นพบว่า 100 mg.ของปรอทต่อสัปดาห์ไม่ก่ออันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคที่มีน้ำหนัก 50 กิโลกรัม และญี่ปุ่นไม่ได้กำหนดค่า ppm. สำหรับปรอทในทูน่า รายงานระบุว่า การบริโภคซุชิ 6 ชิ้นจะได้รับปรอทมากกว่า 49 mg.ซึ่งเป็นระดับที่ได้รับการยอมรับต่อสัปดาห์สำหรับผู้ใหญ่จากข้อมูลของ EPA ของสหรัฐฯ อย่างไรก็ตาม ในรายงานปี 2548 ของคณะกรรมการความปลอดภัยด้านอาหารของญี่ปุ่นเตือนว่า สตรีมีครรภ์ควรระมัดระวังไม่บริโภคปลาทูน่ามากเกินไปเพราะ methyl mercury มีผลกระทบต่อการพัฒนาระบบประสาทส่วนกลางของทารก

ที่มา : INFOFISH