

ในปี ๒๕๕๗ ร้านอาหารไทยนิยมใช้กรดโลหะเคลือบสีสดใสมารับใช้อาหารโดยเฉพาะอาหารที่มีความเป็นกรดหรืออาหารรสจัด ดังนั้นเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค โครงการเคมี กรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงได้ สุ่มเก็บภาชนะโลหะเคลือบจากตลาดท้องถิ่นและตลาดชายแดนทั้งในกรุงเทพฯและต่างจังหวัด จำนวนทั้งหมด ๙๔ ตัวอย่าง ประกอบด้วยภาชนะตัวอย่างที่มีลายด้านในภาชนะ จำนวน ๗๑ ตัวอย่าง และส่วนภาชนะที่ไม่มี ลายด้านในภาชนะจำนวน ๒๓ ตัวอย่าง วิธีทดสอบและเกณฑ์กำหนดเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรม ๘๓๕ : ๒๕๓๑ ภาชนะโลหะเคลือบสำหรับใช้ในครัวเรือน ซึ่งมาตรฐานดังกล่าวควบคุมเฉพาะ ปริมาณตะกั่วและแคดเมียมที่ละลายออกมาจากภาชนะ ผลการทดสอบพบว่า ภาชนะที่มีลายด้านในมีปริมาณ แคดเมียมไม่ผ่านเกณฑ์กำหนดจำนวน ๔๓ ตัวอย่าง จากทั้งหมด ๗๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละประมาณ ๖๐ ส่วนปริมาณตะกั่วไม่เกินเกณฑ์กำหนดทุกตัวอย่าง นอกจากนี้ยังพบธาตุอื่น ๆ เช่น โครเมียม เหล็ก อะลูมิเนียม เป็นที่น่าสังเกตว่า ภาชนะที่ตกแต่งด้วยสีแดงและสีเหลือง พบปริมาณแคดเมียมสูงกว่าตกแต่งด้วยสีอื่น ส่วน ภาชนะที่ตกแต่งด้วยสีเขียวหรือน้ำเงินตรวจพบปริมาณโครเมียม ซึ่งบางตัวอย่างพบปริมาณโครเมียมสูงกว่า ๒๐๐ มก.ต่อลบ.ดม. สำหรับภาชนะโลหะเคลือบที่ไม่มีลายด้านใน ผลการทดสอบผ่านเกณฑ์กำหนดปริมาณ ตะกั่วและแคดเมียมทุกตัวอย่าง นอกจากนี้ยังตรวจพบ เหล็ก อะลูมิเนียม แต่พบในปริมาณน้อย จากการศึกษา นี้สรุปได้ว่าโลหะที่ตรวจพบมาจากสีอินทรีย์ที่ใช้ตกแต่งภาชนะซึ่งภาชนะโลหะเคลือบที่มีสีตกแต่งด้านใน ภาชนะไม่เหมาะสมสำหรับใส่อาหารโดยตรง