

บทความประจำวัน วันนี้เสนอเรื่อง “อันตรายจากฟอร์มาลิน”

ท่านผู้ฟังครับ/คะ เรามักจะได้ยินข่าวว่ามีการตรวจพบ “ฟอร์มาลิน” ในอาหารทะเล เพื่อรักษาความสดของอาหารให้อยู่ได้นานขึ้น และที่น่ากลัวคือเมื่อมีการสุ่มตรวจตามท้องตลาดมักจะพบอยู่บ่อยครั้ง ในฐานะผู้บริโภคเราควรมีความรู้ความเข้าใจถึงอันตรายจากฟอร์มาลิน ที่อาจได้รับอันตรายจากการบริโภคอาหารที่ปนเปื้อนฟอร์มาลิน ครับ/คะ

“ฟอร์มาลิน” เป็นสารมีพิษใช้ในอุตสาหกรรมผลิตเคมีภัณฑ์ พลาสติก สิ่งทอ และใช้เป็นยาฆ่าเชื้อโรคและเชื้อรากรณีที่ผู้ประกอบการนำมาใช้ในทางที่ผิด เพื่อให้อาหารสด คงความสดอยู่ได้นาน ไม่น่าเสียดาย การกินอาหารที่ปนเปื้อนฟอร์มาลินในปริมาณมากจะทำให้เกิดอาการผื่นคันกับร่างกายขึ้นได้ โดยอันตรายจากฟอร์มาลิน ได้แก่

1.พิษต่อระบบทางเดินหายใจ จะทำให้อาการแสบจมูก เจ็บคอ ไอ หายใจไม่ออก ปอดอักเสบ น้ำท่วมปอด และอาจถึงตายได้ ถ้าสูดดมในปริมาณมาก

2.พิษจากการสัมผัส ทำให้อาการผื่นคันบริเวณผิวหนัง กรณีที่สัมผัสกับฟอร์มาลินโดยตรง อาจทำให้ผิวหนังไหม้จนเปลี่ยนเป็นสีขาวได้

3.พิษต่อระบบทางเดินอาหาร หากรับประทานเข้าไปจะมีอาการปวดศีรษะและปวดท้องอย่างรุนแรง และอาจทำให้ถึงแก่ชีวิต

โดยมีข้อแนะนำสำหรับผู้บริโภค คือ ก่อนนำอาหารสดมาประกอบอาหารควรล้างให้สะอาดก่อน จะสามารถลดปริมาณสารพิษลงได้ รับประทานอาหารที่สุกเพราะความร้อนจะทำให้สารนี้ระเหยออกไปบ้าง การดมกลิ่นจะทำให้ทราบว่าอาหารนั้นมีฟอร์มาลินหรือไม่ ถ้าอาหารนั้นมีกลิ่นแสบจมูก ให้สันนิษฐานว่าน่าจะมีฟอร์มาลินปนเปื้อนอยู่ ทั้งนี้ อาหารที่พบการปนเปื้อนฟอร์มาลินส่วนใหญ่ คือ อาหารทะเลสด โดยเฉพาะปลาหมึกและแมงกะพรุน นอกจากนี้ยังพบในอาหารประเภทอื่นๆ เช่น ปลาหมึกกรอบ สไล่นาง และเล็บมือนาง

ท่านผู้ฟังครับ/คะ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุขแจ้งว่า ฟอร์มาลินสามารถเกิดในสิ่งมีชีวิตตามธรรมชาติอยู่แล้วในปริมาณหนึ่ง ซึ่งเทคนิคการตรวจวิเคราะห์ในปัจจุบันยังไม่สามารถระบุความแตกต่างระหว่างฟอร์มาลินที่เกิดตามธรรมชาติ และที่ตั้งใจเติมลงไปในการเพื่อหวังผลในด้านการเก็บรักษา ดังนั้นหากพบการเติมฟอร์มาลินลงไปในการ และผลการตรวจวิเคราะห์พบฟอร์มาลินในปริมาณที่สูงจนอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค จะเข้าข่ายเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ รวมทั้งต้องถูกสั่งงดผลิตหรืองดจำหน่าย และประกาศผลการตรวจพิสูจน์ให้ประชาชนทราบด้วย ครับ/คะ

จบบทความประจำวัน เรื่อง “อันตรายจากฟอร์มาลิน”

เรียบเรียงโดย อรรถฎา ชมชื่น / เตชิน มัชฌันติกะ นำเสนอ

ท่านผู้ฟังที่สนใจบทความดังกล่าว สามารถดาวน์โหลดได้ที่เว็บไซต์ สถานีวิทยุกระจายเสียงแห่งประเทศไทย radiothailand.prd.go.th หรือติดต่อได้ที่ส่วนกระจายเสียงในประเทศ โทรศัพท์ 0 2277 3804 ในวันและเวลาราชการ

ที่มา: กระทรวงสาธารณสุข