



Link ที่มาของข่าว

https://www.facebook.com/pinyo.puket.7/posts/220783209619672?_rdc=2&_rdr

ข้อสรุป (Key message): กินอาหารทะเล สด สะอาด ปรุงสุก ลดเสี่ยงท้องร่วง พร้อมอย่าเลือกซื้อจากแหล่งที่เชื่อถือได้

ประเด็นสำคัญ หลีกเลี่ยงรับประทานปูที่มีรู เพราะมีการฉีดสารฟอร์มาลินเข้าไป เป็นอันตรายถึงชีวิต จริงหรือ

ข้อเท็จจริง:

ผศ.ดร.เจษฎา เด่นดวงบริพันธ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้ออกมาโพสต์เฟซบุ๊กส่วนตัว อธิบายถึงเรื่องดังกล่าว ว่า ถูกแชร์ข้อมูลผิดๆ มานานนับปี โดยอ้างอิงข่าวเก่าตั้งแต่ปีพ.ศ. 2557 จากเว็บไซต์ของสำนักข่าวมาเลเซีย ซึ่งอ้างว่าภาพปูมีรูที่ท้อง ไม่ได้เกิดจากการฉีดฟอร์มาลิน แต่เป็นการฉีดน้ำทะเลเข้าไป เพื่อเพิ่มน้ำหนักและรักษาความสดของปู

นอกจากนี้ อ.เจษฎา ยังเผยอีกว่า วิธีที่พ่อค้ามักจะลักลอบทำกัน คือการนำปูทั้งตัวไปแช่ไว้ในน้ำยาฟอร์มาลิน ส่วนวิธีการฉีดฟอร์มาลินเข้าไปในตัวปู น่าจะใช้ในการสต๊อ์ปู เพื่อให้สามารถจัดรูปร่างให้คงสภาพดั้งเดิม แล้วจึงนำไปจัดแสดงไว้ในพิพิธภัณฑ์

ด้านนายแพทย์สุวรรณชัย วัฒนายิ่งเจริญชัย อธิบดีกรมอนามัย เปิดเผยว่า อาหารทะเลในช่วงหน้าร้อนมักจะต้องเก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิที่ต่ำ เพื่อป้องกันการเน่าเสีย รวมถึงปนเปื้อนเชื้อโรคได้ง่าย เช่น เชื้ออหิวาต์เทียม ซึ่งจะก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ โรคอุจจาระร่วง และจากข้อมูลการเฝ้าระวังสถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษในปี 2564 ของกรมควบคุมโรค พบผู้ป่วย 6,900 ราย ไม่มีผู้เสียชีวิต

จากการสำรวจข้อมูลการตรวจรายการวิเคราะห์ปีงบประมาณ 2563 ของกระทรวงสาธารณสุข จำนวนทั้งหมด 14,046 ตัวอย่าง พบการปลอมปนของฟอร์มาลิน 705 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.02 โดยพบมากที่สุดในตลาดหมึกกรอบ ร้อยละ 31.35 รองลงมาคือ ปลาหมึก ร้อยละ 2.36 แมงกะพรุน ร้อยละ 1.55 และกุ้งร้อยละ 0.14 ตามลำดับ ซึ่งผู้ประกอบการหลายรายมักจะใช้วิธีการผิด ๆ ในการเก็บรักษาอาหารทะเลให้คงความสดและชะลอการเน่าเสียด้วยการแช่สารฟอร์มาลิน ซึ่งถือว่าผิดกฎหมาย

ผลกระทบต่อสุขภาพ:

ฟอร์มาลิน เป็นสารมีพิษใช้ในอุตสาหกรรมผลิตเคมีภัณฑ์ พลาสติก สิ่งทอ และใช้เป็นยาฆ่าเชื้อโรคและเชื้อรา จึงถือเป็นวัตถุอันตรายที่ห้ามใช้ในอาหาร ซึ่งกระทรวงสาธารณสุขได้ประกาศตามกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 151 (พ.ศ.2536) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ผู้ใช้สารนี้กับอาหารหรือทำให้อาหารนั้นเกิดพิษภัยต่อผู้บริโภค จัดเป็นการผลิตจำหน่ายอาหารที่ไม่บริสุทธิ์และถ้าหากตรวจพบสารดังกล่าว จะต้องถูกดำเนินการตามกฎหมาย อาจต้องโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

อันตรายจากฟอร์มาลินที่ปนเปื้อนในอาหาร

การกินอาหารที่ปนเปื้อนฟอร์มาลินในปริมาณมากจะทำให้เกิดอาการผิดปกติกับร่างกายขึ้นได้ ได้แก่ ปวดศีรษะอย่างรุนแรง ปวดท้อง ปากและคอจะแห้ง หัวใจเต้นเร็ว แน่นหน้าอก อาจมีการถ่ายท้อง คลื่นไส้ อาเจียน ปัสสาวะไม่ออกหรือปัสสาวะเป็นเลือด เพื่อย เหงื่อออก ตัวเย็น คอแข็ง เป็นต้น

ข้อแนะนำ:

วิธีเลือกซื้อ-รับประทานอาหารทะเลให้ปลอดภัยจากฟอร์มาลิน

สำหรับผู้บริโภคในการเลือกซื้ออาหารทะเลสามารถใช้วิธีการดมกลิ่น ถ้าอาหารนั้นมีกลิ่นฉุนแสบจมูก ให้สงสัยว่ามีฟอร์มาลินอยู่ และก่อนการทำอาหารควรล้างให้สะอาด เพราะฟอร์มาลินส่วนมากจะถูกชะล้างออกไปหมดเนื่องจากมีคุณสมบัติละลายน้ำได้ดี และควรปรุงอาหารให้สุกก่อนบริโภค

หน่วยงานที่ตรวจสอบ: สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

วันที่พบข่าว / เหตุการณ์ 19 / ธันวาคม / 2563

1. ลือมั่ว! อ.เจษฎา แกล้งไขปูดฟอร์มาลินไม่จริง อ้างสื่อออกฉีดน้ำเพิ่มน้ำหนักปู
<https://www.thairath.co.th/content/525328>
2. กรมอนามัย แนะนำเลือกกินอาหารทะเล สด สะอาด ปรุงสุก ลดเสี่ยงท้องร่วง
<https://multimedia.anamai.moph.go.th/news/170364/>