



พบ ปลาหมึกกรอบ ปลอมปนฟอร์มาลินมากที่สุด เตือนกินเยอะเสี่ยงเสียชีวิต

Link ที่มาของข่าว

<https://www.amarintv.com/news/detail/71298>

ข้อสรุป (Key message): กรมอนามัย แนะนำเลือกกินอาหารทะเล สด สะอาด ปปรุงสุก ลดเสี่ยงท้องร่วง พร้อมย้ำเลือกซื้อจากแหล่งที่เชื่อถือได้

ประเด็นสำคัญ ปลาหมึกกรอบ ปลอมปนฟอร์มาลิน กินเยอะเสี่ยงเสียชีวิต จริงหรือ

ข้อเท็จจริง:

นายแพทย์สุวรรณชัย 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 โดยพบมากที่สุดในปลาหมึกกรอบ ร้อยละ 31.35 รองลงมาคือ ปลาหมึก ร้อยละ 2.36 แมงกะพรุน ร้อยละ 1.55 และกุ้งร้อยละ 0.14 ตามลำดับ ซึ่งผู้ประกอบการหลายรายมักจะใช้วิธีการผิด ๆ ในการเก็บรักษาอาหารทะเลให้คงความสดและชะลอการเน่าเสียด้วยการแช่สารฟอร์มาลิน ซึ่งถือว่าผิดกฎหมาย

ผลกระทบต่อสุขภาพ:

หากร่างกายได้รับฟอร์มาลินมากเกินไป ซึ่งอาจทำให้เกิดพิษต่อระบบทางเดินอาหาร อาจมีอาการปวดศีรษะอย่างรุนแรง หัวใจเต้นเร็ว แน่นหน้าอก ปากและคอแห้ง คลื่นไส้ อาเจียน ถ่ายท้อง ปวดท้องอย่างรุนแรง ภาวะอาหารอักเสบ เกิดแผลในกระเพาะอาหาร ปัสสาวะไม่ออก หดสติ ถ้าปล่อยทิ้งไว้ อาจเสียชีวิต เพราะระบบหมุนเวียนเลือดล้มเหลว

ข้อแนะนำ:

“ประชาชนจึงควรเลือกซื้ออาหารทะเลจากแหล่งที่เชื่อถือได้ เช่น ตลาดที่ได้มาตรฐาน ตลาดสดนำซื้อของกรมอนามัย และควรสังเกตอาหารทะเลที่จะเลือกซื้อ เช่น เลือกปลาที่เนื้อแน่น กตไม่บวม ไม่มีกลิ่นคาว เกล็ดไม่มีรอยแยกหรือแตกออก เลือกซื้อปู ตาต้องใส และขาต้องติดตัวปูครบทุกขา เลือกซื้อกุ้ง หัวกุ้งต้องใส หัวกับตัวจะยังติดกันแน่น และไม่ซื้ออาหารทะเลที่เป็นมีพิษ เช่น ปลาหมึกบลูริง นอกจากนี้ อาหารทะเล ที่จำหน่ายควรแช่เย็น หรือแช่น้ำแข็งที่สะอาด และต้องทำความสะอาดภาชนะด้วยน้ำผสมน้ำคลอรีนเพื่อฆ่าเชื้อโรค และเมื่อซื้ออาหารทะเลมาแล้ว หากไม่กินทันที ควรเก็บใส่ตู้เย็นเพื่อชะลอการเน่าเสีย ก่อนนำมาปรุงอาหารต้องล้างด้วยน้ำสะอาดหลายๆ ครั้ง อีกทั้งการกินอาหารทะเลให้เลือกกินอาหารที่ปรุงสุกด้วย ความร้อนใหม่ ๆ หลีกเลี่ยงการกินอาหารทะเลดิบ หรือ สุก ๆ ดิบ ๆ และควรแยกอาหารทะเลที่ปรุงสุกและที่ยังไม่สุกออกจากกัน ที่สำคัญยึดหลัก กินร้อน ใช้ช้อนส่วนตัว ล้างมือ เพื่อลดความเสี่ยงโรคอาหารเป็นพิษและอุจจาระร่วง

หน่วยงานที่ตรวจสอบ: สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

วันที่พบข่าว / เหตุการณ์ 19/03/64

เอกสารอ้างอิง

1. กรมอนามัย แนะนำเลือกกินอาหารทะเล สด สะอาด ปรุงสุก ลดเสี่ยงท้องร่วง

<https://multimedia.anamai.moph.go.th/news/170364/>