



Link ที่มาของข่าว

<https://news.ch7.com/detail/546679>

ข้อสรุป (Key message): เลือกกินอาหารทะเลจากแหล่งที่เชื่อถือได้ และไม่ได้รับผลกระทบจากคราบน้ำมันดิบ

ประเด็นสำคัญ สัตว์ทะเลที่ปนเปื้อนคราบน้ำมันดิบ สามารถนำมาปรุงเพื่อรับประทานได้หรือไม่

ข้อเท็จจริง:

คราบน้ำมันในทะเล ถือว่าเป็นภัยธรรมชาติที่ร้ายแรงทางทะเล ซึ่งการเกิดน้ำมันดิบรั่วไหลในทะเลที่ร้ายแรงสร้างความเสียหายที่เกิดกับระบบนิเวศทางทะเล และยังต้องใช้เวลาอีกหลายปีเพื่อฟื้นฟูให้กลับมาเหมือนเดิม นายแพทย์ สุวรรณชัย วัฒนาวิจิตรชัย อธิบดีกรมอนามัย เปิดเผยว่า จากการสำรวจข้อมูล พบว่า ในเบื้องต้นพบคราบน้ำมันดิบบริเวณหาดแม่รำพึง (ลานหินดำ) และในพื้นที่มีสถานประกอบการ 15 แห่ง ตลาดแพปลาประมงพื้นบ้าน 3 แห่ง ซึ่งอาจส่งผลทำให้เกิดการปนเปื้อนของสารเคมีในสิ่งแวดล้อม สัตว์น้ำที่ปนเปื้อนน้ำมันจะมีสารพิษในตัว น้ำมันจะเข้าสู่ตัวสัตว์ผ่านการหายใจ เช่น ไอละเหย ซึมผ่านผิวหนัง และทางปาก เช่น จากการปนเปื้อนของอาหารการไชรักซนที่เปื้อนน้ำมัน เมื่อกินเข้าไปก็จะได้รับสารพิษไปด้วย

นายสาธิต ปิตุเตชะ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข(สธ.) กล่าวว่า สำหรับความกังวลเรื่องการรับประทานอาหารทะเลที่มาจาก จ.ระยอง เป็นหนึ่งในผลกระทบที่เกิดขึ้น ซึ่งได้มอบหมายกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ลงพื้นที่เก็บตัวอย่างจากอาหารทะเลที่มาจากพื้นที่เกี่ยวข้องกับการรั่วของคราบน้ำมันดิบ ข้อมูลการเก็บตัวอย่างอาหารทะเลที่ จ.ระยอง เมื่อวันที่ 27 ม.ค. ที่ผ่านมามีใน 3 แหล่งจำหน่ายอาหารทะเล คือ หาดสุขาดา ตัวอย่างจากหมึกหอม กุ้งขาว หอยแมลงภู่ หอยตลับ หมึกสาย หอยแครง หอยหวาน , ตลาดประมงศาลาเขียวบ้านเพ ตัวอย่างจากหมึกกระดอง กุ้งขาว หมึกกล้วย และ ตลาดประมงเรือเล็กหาดปลา ตัวอย่างจาก ปลาทรายแดง ปลากระบอก ปลาสีขน และปลาซาก

ผลกระทบต่อสุขภาพ:

โทษของน้ำมันดิบ หากมีการสัมผัสหรือเข้าสู่ร่างกายคนจะกระทบต่อสุขภาพแบบเฉียบพลัน เช่น หายใจลำบาก ปวดศีรษะ คลื่นไส้ อาเจียน โดยเฉพาะผู้มีอาการภูมิแพ้ โรคปอดอุดกั้นเรื้อรัง จะทำให้มีอาการรุนแรงมากขึ้นได้ นอกจากนี้ อาจส่งผลกระทบต่อระบบเรื้อรังและระยะยาว หากได้รับสารพิษในปริมาณความเข้มข้นเกินมาตรฐานและได้รับเป็นเวลานาน อาจส่งผลกระทบต่อไต ตับ ระบบทางเดินอาหาร ระบบสืบพันธุ์ ระบบภูมิคุ้มกัน ระบบประสาท กรณีกินอาหารทะเลที่มีสารปนเปื้อนเกินค่ามาตรฐานในระยะยาวมีโอกาสเสี่ยงต่อการเกิดมะเร็งได้

ข้อเสนอแนะ:

1. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่ ควรให้ความร่วมมือแจ้งข้อมูลแหล่งที่มาของวัตถุดิบจำพวกอาหารทะเล เพื่อเป็นการสร้างความมั่นใจต่อประชาชนในการเลือกซื้ออาหารทะเล
2. ประชาชนเลือกซื้ออาหารทะเลที่มาจากแหล่งที่ได้มาตรฐานไม่มีการปนเปื้อนของสารพิษจากคราบน้ำมัน
3. สังเกตลักษณะ กลิ่น สี และคราบน้ำมันในสัตว์ทะเลหากพบความผิดปกติให้หลีกเลี่ยงการกิน
4. หลีกเลี่ยงการเล่นน้ำในจุดที่มีความเสี่ยงต่อการมีคราบน้ำมัน
5. หากพบว่ามีอาการผื่นขึ้น ผิวหนังอักเสบบริเวณที่สัมผัสกับคราบน้ำมันให้รีบปรึกษาแพทย์โดยทันที

หน่วยงานที่ตรวจสอบ: สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

วันที่พบข่าว / เหตุการณ์ วันที่ 29 มกราคม 2565

เอกสารอ้างอิง

1. <https://www.hfocus.org/content/2022/01/24341>
2. <https://www.anamai.moph.go.th/th/news-anamai/42901>