



Link ที่มาของข่าว

<https://www.facebook.com/onenews31/photos/a.1122306951191112/5153244664763967/>

ประเด็นสำคัญ การบริโภคไส้กรอกจากแหล่งที่ไม่แน่ชัดที่ไม่ได้มาตรฐานส่งผลกระทบต่อร่างกายอย่างไร ในไส้กรอกมีสารอะไรหรือไม่ทำให้เกิดอาการไม่พึงประสงค์

ข้อเท็จจริง:

เมื่อวันที่ 28 มกราคม ศูนย์พิษวิทยารามาธิบดี แจ้งเตือนการเฝ้าระวัง อย่ารับประทานไส้กรอกจากแหล่งที่ไม่แน่ชัด หรือนำมาเชื่อถือ โดยระบุว่า สัปดาห์ที่ผ่านมาพบเด็กป่วยด้วย ภาวะเมทฮีโมโกลบิน (Methemoglobin) จำนวน 6 ราย ใน 5 จังหวัด (เชียงใหม่ 2 ราย, เพชรบุรี 1 ราย, สระบุรี 1 ราย, ตรัง 1 ราย, กาญจนบุรี 1 ราย) โดยทั้ง 6 ราย มีประวัติกินไส้กรอกซึ่งไม่มียี่ห้อ ไม่มีเอกสารกำกับ อาการของผู้ป่วยคือคลื่นไส้ เวียนศีรษะ เหนื่อย หายใจเร็ว เขียว ระดับออกซิเจนที่วัดปลายนิ้วต่ำ ในขณะที่ยังไม่มีรายใดที่รุนแรงถึงแก่ชีวิต โดยสารออกซิแดนซ์ที่อาจมีการเติมในไส้กรอก หรืออาหารแปรรูปคือสารตระกูลไนเตรท และไนไตรท ซึ่งเป็นวัตถุกันเสีย จากการตรวจสอบไส้กรอกที่ได้บริโภคแล้ว ไม่มียี่ห้อ ไม่มีวันที่ผลิต สถานที่ผลิต ไม่ลงวันหมดอายุ ไม่มีส่วนประกอบและข้อมูลโภชนาการ ที่สำคัญไม่มี อย.

ด้าน อย. เผยการดำเนินงานกรณีไส้กรอกทำเด็กป่วย จากกรณีมีข้อมูลพบเด็กป่วยด้วยภาวะเมทฮีโมโกลบิน หลังกินไส้กรอกไม่มียี่ห้อ ไม่มีเอกสารกำกับ อย. รุดตรวจสอบจับมือตำรวจสืบหาต้นตอไส้กรอกอันตรายและเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ เผยมีการ เฝ้าระวังมาโดยตลอด พบไส้กรอกมีวัตถุกันเสียเกินปริมาณกำหนดบางส่วน และได้ดำเนินคดีแล้ว

นอกจากนี้ยังให้ข้อมูลเพิ่มเติมว่า ไนเตรทและไนไตรท์ใช้เป็นวัตถุกันเสียเพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรียในกลุ่มคลอสทริเดียม โบทูลินัม ซึ่งสามารถสร้างสารพิษที่เป็นอันตรายต่อระบบประสาทของผู้บริโภคและอาจทำให้เสียชีวิตได้ ปริมาณการใช้วัตถุกันเสียทุกชนิดต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร หากตรวจพบการใช้เกินกฎหมายกำหนด ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 20,000 บาท กรณีตรวจพบว่ามีการใช้ในปริมาณที่มากจนอาจจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค เข้าข่ายเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

ผลกระทบต่อสุขภาพ:

ภาวะเมทฮีโมโกลบิน (Methemoglobin) เป็นภาวะที่ฮีโมโกลบินในเม็ดเลือดแดงถูกออกซิไดซ์โดยสารออกซิแดนท์ต่างๆ กลายเป็น methemoglobin ทำให้สูญเสียความสามารถในการขนส่งออกซิเจน และสีของเม็ดเลือดจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลดำ ผู้ป่วยจะมีอาการของการขาดออกซิเจน เช่น มึนศีรษะ เวียนศีรษะ อ่อนเพลีย หายใจเร็ว เขียว หากรุนแรงจะมีอาการหอบเหนื่อยมาก เลือดเป็นกรด ความดันโลหิตต่ำและเสียชีวิตได้

ข้อแนะนำ:

เพื่อความปลอดภัยในการบริโภคไส้กรอก ควรปฏิบัติและให้ความระมัดระวังในการเลือกซื้อไส้กรอกดังนี้

1. ผู้บริโภคควรเลือกซื้อไส้กรอกที่มีสีไม่แดงจัดผิดไปจากธรรมชาติของผลิตภัณฑ์
2. ควรสังเกตชื่ออาหาร ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต วันเดือนปีที่ผลิตหรือหมดอายุหรือควรบริโภคก่อน
3. บนบรรจุภัณฑ์ต้องระบุ ส่วนประกอบและข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร น้ำหนักสุทธิ เลขสารบบอาหารในกรอบเครื่องหมาย อย.
4. เก็บไส้กรอกไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อไม่ให้เกิดการเน่าเสีย
5. หากผู้บริโภค ไม่แน่ใจคุณภาพหรือความปลอดภัยของอาหาร หรือพบเห็นผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ไม่ได้มาตรฐาน หรือไม่ได้รับความปลอดภัยจากการบริโภค ขอให้ร้องเรียนมาได้ที่ สายด่วน อย. โทร. 1556 หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ

หน่วยงานที่ตรวจสอบ: สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

วันที่พบข่าว / เหตุการณ์

เอกสารอ้างอิง

1. เมทฮีโมโกลบิน <https://hmong.in.th/wiki/Methemoglobin>
2. สสจ.เชียงใหม่เตือนภัยห้ามกินไส้กรอกไร้ อย.-ไม่น่าเชื่อถือหลังเจอเด็กล้มป่วย "เมทฮีโมโกลบิน" <https://mgronline.com/local/detail/965000009595>
3. [อย. เผยการดำเนินงานกรณีไส้กรอกทำเด็กป่วย – Thailand Plus Online](#)