



ข่าวประชาสัมพันธ์

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา

โทรศัพท์: ๐ ๕๔๔๐ ๙๑๔๕ ถึง ๗ โทรสาร: ๐ ๕๔๔๐ ๙๑๔๕ เว็บไซต์: www.pyo.moph.go.th E-mail: fdapv56@hotmail.com

สสจ.พะเยา เปิดเผยผลการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร เดือน ตุลาคม - พฤศจิกายน 2557

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา ร่วมกับเทศบาลเมืองพะเยา ตรวจสอบปนเปื้อนในอาหารที่วางจำหน่ายในตลาด และร้านหมูกระทะ ในเขตพื้นที่เทศบาลเมืองพะเยา ช่วงเดือนตุลาคม - พฤศจิกายน 2557

นายแพทย์ชจร วินัยพานิช นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดพะเยา เปิดเผยถึงผลการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร ทั้งหมด 157 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 10 ตัวอย่าง โดยสารปนเปื้อนที่พบมากที่สุด คือ ฟอรัมาลิน หรือน้ำยาดองศพ พบในอาหารทะเลสดถึง 9 ตัวอย่าง และยังตรวจพบสารกันราในหน่อไม้ดองเหลืออีก 1 ตัวอย่าง ซึ่งเจ้าหน้าที่ได้ขอความร่วมมือให้ผู้จำหน่ายอาหารที่พบสารปนเปื้อนงดการจำหน่าย และแนะนำร้านหมูกระทะที่พบสารปนเปื้อนให้เปลี่ยนแหล่งรับวัตถุดิบเป็นแหล่งที่น่าเชื่อถือ และล้างให้สะอาดทุกครั้งก่อนนำมาจัดวางให้ลูกค้า

ฟอรัมาลิน หรือน้ำยาดองศพ ถูกนำมาใช้ในอาหารสด เพื่อให้คงความสดอยู่ได้นาน ไม่เน่าเสียง่าย หากได้รับในปริมาณมาก จะทำให้อาเจียน ท้องร่วง ปวดท้อง เป็นพิษต่ออวัยวะภายใน และอาจรุนแรงถึงขั้นเสียชีวิต หากได้รับเข้าไปผ่านการหายใจ จะทำให้เซลล์สมองถูกทำลาย นอกจากนี้ ฟอรัมาลินยังเป็นสารก่อมะเร็งเมื่อได้รับสารนี้เป็นเวลานานๆ ต่อเนื่องกัน และผู้ใส่สารนี้ในทางที่ผิดเองถือว่าความเสี่ยงเช่นกัน ซึ่งจากการตรวจครั้งนี้ พบปนเปื้อนในปลาหมึกอินโด 6 ตัวอย่าง สไปนาง (ผ้าซีริว) 2 ตัวอย่าง และ ปลาหมึกกรอบ 1 ตัวอย่าง

สารกันรา หรือกรดซาลิซิลิก มักตรวจพบใน ผลไม้ดอง ผักดอง หน่อไม้ดอง หน่อไม้ปิ้ง เมื่อรับประทานสารกันราเข้าไป จะทำให้เกิดแผลเลือดออกในกระเพาะอาหารและลำไส้ หมดสติ และเสียชีวิตได้ ผู้ที่แพ้สารกันราจะทำให้เกิดผื่น อาเจียน หูอื้อ และมีไข้ ผู้บริโภคจึงควรหลีกเลี่ยงผักผลไม้หมักดอง ในส่วนการบริโภคหน่อไม้ปิ้ง ควรมีการต้มในน้ำเดือด นาน 20-30 นาที แล้วเทน้ำต้มทิ้งเพื่อความปลอดภัยในการบริโภค

ผู้บริโภคสามารถหลีกเลี่ยงอันตรายจากฟอรัมาลิน ด้วยการตรวจสอบอาหารก่อนซื้อโดยการดมกลิ่น จะต้องไม่มีกลิ่นฉุนแสบจมูก สังเกตเนื้อสัตว์ที่มีสีเข้มและสดผิดปกติทั้งที่ไม่ได้แช่เย็น อาจจะมีการแช่ฟอรัมาลิน จึงไม่ควรซื้อมารับประทาน และที่สำคัญก่อนก่อนนำอาหารสดมาปรุงควรล้างให้สะอาดก่อนทุกครั้ง ส่วนวิธีหลีกเลี่ยงอันตรายจากสารกันรา ทำได้โดย เลือกซื้ออาหารที่สดใหม่ ไม่บริโภคอาหารหมักดอง และเลือกซื้อจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ ซึ่งได้รับการรับรองคุณภาพ

ข่าวประชาสัมพันธ์ 2/2558

เผยแพร่เดือน ธันวาคม 2557