



# ข่าวประชาสัมพันธ์

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข  
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา

โทรศัพท์: ๐ ๕๔๔๐ ๙๑๔๕ ถึง ๗ โทรสาร: ๐ ๕๔๔๐ ๙๑๔๕ เว็บไซต์: [www.pyo.moph.go.th](http://www.pyo.moph.go.th) E-mail: fdapv56@hotmail.com

## สสจ.พะเยา เตือนผู้บริโภคระวังสารปนเปื้อนในอาหาร

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา เตือนผู้บริโภคระวังการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่พบการปนเปื้อน หลังตรวจพบการใช้ไขมันทอดซ้ำสูงเป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาคือพบฟอร์มาลิน อะฟลาทอกซิน และยาฆ่าแมลงตกค้าง

**นายฉลอง อัครชินเรศ นักวิชาการสาธารณสุข (ด้านส่งเสริมพัฒนา) ระดับเชี่ยวชาญ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา** เปิดเผยผลการตรวจสารปนเปื้อนในอาหารที่จำหน่ายในช่วงเดือนเมษายน-กันยายน 2556 จำนวน 5,327 รายการ พบว่าไม่ปลอดภัยสำหรับการบริโภค 46 รายการ ซึ่งสารปนเปื้อนในอาหารที่ตรวจพบ คือ ไขมันทอดซ้ำ 24 รายการ ฟอร์มาลิน 12 รายการ อะฟลาทอกซิน 9 รายการ และยาฆ่าแมลงตกค้าง 1 รายการ

การรับประทานอาหารที่ใช้ไขมันทอดซ้ำเป็นประจำ ผู้บริโภคจะมีความเสี่ยงต่อภาวะความดันโลหิตสูง ไขมันในเลือดสูง โรคหัวใจ รวมถึงโรคมะเร็งที่อวัยวะสำคัญของร่างกายได้ อาทิเช่น มะเร็งตับ มะเร็งปอด เนื่องจากในไขมันทอดซ้ำจะมีสารอันตรายเกิดขึ้นหลายชนิด ผู้บริโภคจึงควรหลีกเลี่ยงร้านที่ใช้น้ำมันลักษณะเหนียวข้น สีเข้มดำ ฟองมาก มีควันมากหรือเหม็นไหม้ ผู้ขายอาหารทอดควรเปลี่ยนน้ำมันให้บ่อยขึ้น และไม่ควรซื้อน้ำมันที่ใช้แล้วมาทอด

**ฟอร์มาลิน หรือน้ำยาดองศพ** ซึ่งตรวจพบในสับไบนาง (ผ้าชีรี้ว) ปลาหมึก ปลาหมึกกรอบ และกุ้ง จะทำให้ผู้ที่รับประทานปวดท้องรุนแรง อาเจียน อูจจาระร่วง หากได้รับบ่อยจะทำให้ตับ ไต หัวใจ และสมองเสื่อมลงได้ ผู้บริโภคจึงควรหลีกเลี่ยงการรับประทานเครื่องในสัตว์โดยเฉพาะสับไบนาง (ผ้าชีรี้ว) ที่ชาวกรอบผิดปกติ รวมทั้งอาหารทะเลที่มีกลิ่นเหม็นฉุนของฟอร์มาลินซึ่งผิดไปจากธรรมชาติ

ในส่วน **สารพิษอะฟลาทอกซิน** ซึ่งพบมากในถั่วลิสงนั้น หากรับประทานเข้าไปปริมาณมากจะทำให้มีอาการอาเจียน ท้องร่วง และสะสมจนเกิดมะเร็งตับได้ สารพิษชนิดนี้เกิดจากเชื้อราและทนต่อความร้อนได้สูง การหุงต้มอาหารโดยปกติจะไม่สามารถทำลายพิษชนิดนี้ได้ ผู้บริโภคจึงควรเลือกบริโภคถั่วลิสงคั่ว ถั่วลิสงป่นที่แห้งใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีกลิ่นเหม็นอับหรือเหม็นหืน และไม่ควรเก็บถั่วลิสงหรือพริกที่ปนแล้วไว้บริโภคนานเกิน 3 วัน

ทั้งนี้ หากผู้บริโภคต้องการทราบอันตรายของสารปนเปื้อนในอาหารและวิธีการหลีกเลี่ยง สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลทุกแห่ง สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ ฝ่ายเภสัชกรรมโรงพยาบาล หรือที่กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคฯ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา โทรศัพท์ 0 5440 9145 - 7

ข่าวประชาสัมพันธ์ 1/2557  
เผยแพร่ เดือนพฤศจิกายน 2556