



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์เฝ้าระวังอาหารปนเปื้อนฟอร์มาลิน

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์กระทรวงสาธารณสุข เฝ้าระวังสารฟอร์มาลินปนเปื้อนในอาหารพบมีการปนเปื้อนน้อยลง พร้อมแนะผู้บริโภควิธีสังเกตและลดปริมาณสารตกค้างในอาหาร ส่วนผู้ประกอบการห้ามนำสารฟอร์มาลินมาใส่ในอาหาร หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน 20,000 บาท

นายแพทย์อภิชัย มงคล อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เปิดเผยว่า ตามที่มีการเผยแพร่ในสื่อสังคมออนไลน์ว่ามีการนำสารฟอร์มาลินหรือที่ชาวบ้านรู้จักกันในนาม “น้ำยาดองศพ” มาใช้ในอาหารต่างๆ เช่น นำมาผสมหรือใช้ผลิตน้ำแข็งเพื่อทำให้น้ำแข็งละลายช้าลง นำมาฉีดเข้าไปในปลาและกุ้งเพื่อให้ไม่เน่าเสีย นำมาแช่ปลาหมึกทำให้ปลาหมึกกรอบและไม่เน่าเสีย เป็นต้น จากข่าวการนำสารฟอร์มาลินมาใช้ในอาหารต่างๆ สร้างความตระหนัก วิตกกังวลแก่ผู้บริโภคจนไม่กล้าซื้ออาหารดังกล่าวมารับประทานและไม่เพียงเท่านั้นยังส่งผลกระทบต่อพ่อค้าแม่ค้าที่จำหน่ายอาหารอีกด้วย จากปัญหาที่เกิดขึ้นกระทรวงสาธารณสุข โดยกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ขอให้ข้อมูลและความรู้ที่ถูกต้องเกี่ยวกับเรื่องดังกล่าวว่า สารฟอร์มาลินหรือสารละลายฟอร์มาลดีไฮด์ (Formaldehyde) เป็นของเหลวไม่มีสี มีกลิ่นฉุน ใช้สำหรับฆ่าเชื้อ ดับกลิ่น และใช้ fixative เนื้อเยื่อ ซึ่งสารฟอร์มาลดีไฮด์สามารถสลายได้ด้วยความร้อนในสภาพเป็นแก๊ส (gas) โดยฟอร์มาลดีไฮด์พบได้ทั่วไปในธรรมชาติ ทั้งในบรรยากาศ ในซากสัตว์ที่ตาย (เกิดจากการย่อยสลายของโปรตีน) และในผักที่มีกลิ่นต่างๆ ซึ่งจะมีฟอร์มาลดีไฮด์ในปริมาณที่แตกต่างกัน สำหรับผลกระทบต่อสุขภาพ โดยไอของสารละลายจะทำให้เกิดการระคายเคืองของเนื้อเยื่อทางเดินหายใจ ถ้าสัมผัสผิวหนังจะทำให้เกิดการระคายเคืองผิวหนังอักเสบ หากรับประทานจะมีอาการปวดท้องอย่างรุนแรง ปัสสาวะเป็นเลือด ปัสสาวะน้อย ซึ่งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 151 (พ.ศ.2536) กำหนดให้สารฟอร์มาลินเป็นสารห้ามใช้ในอาหาร ผู้ฝ่าฝืนมีโทษปรับ ไม่เกิน 20,000 บาท

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์โดย สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารและเครือข่ายงานด้านการคุ้มครองผู้บริโภคทั้งภาครัฐและเอกชน มีการรณรงค์ให้ความรู้ผู้ประกอบการเรื่องความปลอดภัยอาหาร อีกทั้งสนับสนุนให้ตลาดมีการจัดตั้งห้องปฏิบัติการตรวจสอบสารตกค้างในอาหาร ได้แก่ ตลาดค้าส่ง ตลาดสดขนาดใหญ่ทั่วประเทศอย่างต่อเนื่อง ทำให้ผลการตรวจเฝ้าระวังสารฟอร์มาลินในอาหาร ตั้งแต่ปี 2546 จนถึงปัจจุบัน พบว่ามีการปนเปื้อนน้อยลง เช่นในปี พ.ศ.2557 เก็บตัวอย่างอาหารตรวจทั้งหมด 1,547 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนสารฟอร์มาลินเพียงร้อยละ 0.4 ข้อมูลล่าสุดจากการเฝ้าระวังอาหารที่มีความเสี่ยงที่จะมีการปนเปื้อนหรือมีการนำฟอร์มาลินมาใช้ในการที่ผิดเช่น ปลาหมึกกรอบ แมงกะพรุน เครื่องในสัตว์ ปลาหมึก ผ้าจี้ริ้วและสไบนาง รวมจำนวน 248 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนสารฟอร์มาลิน 27 ตัวอย่าง และจากกระแสข่าวเรื่องน้ำแข็งปนเปื้อนสารฟอร์มาลิน สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารได้ดำเนินการเฝ้าระวังสารฟอร์มาลินในน้ำแข็งโดยสุ่มตรวจจากแหล่งจำหน่าย จำนวน 10 แห่งในจังหวัดนนทบุรี ผลตรวจไม่พบสารฟอร์มาลินทุกตัวอย่าง

นายแพทย์อภิชัย กล่าวต่ออีกว่า กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ มีการตรวจเฝ้าระวังสารฟอร์มาลินในอาหารที่วางจำหน่ายอย่างต่อเนื่องเป็นประจำทุกปีรวมถึงสารปนเปื้อนอื่นๆ ในอาหารด้วย เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับประทานอาหารที่ปลอดภัย สำหรับผู้บริโภคหากจะเลือกซื้ออาหารสดไม่ว่าจะเป็นเนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อวัว ตลอดจนอาหารทะเล ควรสังเกตสีและกลิ่นต้องเป็นตามธรรมชาติ ไม่ควรซื้ออาหารที่มีลักษณะผิดปกติเช่น มีสีคล้ำ มีจุดหรือมีเลือดออก กดแล้วไม่นุ่ม ไม่มีเมือก มีกลิ่นฉุนแสบจมูก และที่สำคัญอย่างยิ่งวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารต้องล้างน้ำทำความสะอาดให้ดีกว่าก่อนนำไปปรุงอาหารซึ่งต้องใช้ความร้อนทำให้สุกดีทุกครั้ง ถึงแม้ว่าสารฟอร์มาลินจะละลายน้ำได้ดีและสลายได้ด้วยความร้อน แต่อย่างไรก็ตามสารฟอร์มาลินเป็นสารห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ดังนั้นผู้ประกอบการที่นำสารฟอร์มาลินมาใส่ในอาหารจะถูกดำเนินคดีตามกฎหมาย

10 พฤศจิกายน 2558

สุขภาพดี
เริ่มต้นที่นี่



ฝ่ายประชาสัมพันธ์ สำนักงานเลขานุการกรม
โทรศัพท์ 0-2951-0000 ต่อ 99017,99081 โทรสาร 0-2591-1707

FOOD/Kai59