

**อย. เผยพบการแล่ปลาปักเป้า และผลิตอาหารแปรรูป ทำจากเนื้อปลาปักเป้า  
 มีสารพิษอันตราย เร่งดำเนินคดีกับโรงงานผลิตแล้ว**



เมื่อเร็ว ๆ นี้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้มีการตรวจสอบโรงงานผลิตอาหารทะเลแปรรูปหลายแห่งย่านจังหวัดสมุทรสาคร โดยพบการผลิตหรือแล่ปลาปักเป้า และการผลิตอาหารแปรรูปโดยใช้เนื้อปลาปักเป้า เช่น ปลาเส้นโรยงา และเมื่อเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ พบสารพิษเตโตรโดท็อกซินในปริมาณเกินค่าความปลอดภัยที่ประเทศญี่ปุ่นและเกาหลีกำหนด จึงได้แจ้งดำเนินคดีตามกฎหมาย กรณีตรวจพบว่าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปทำจากเนื้อปลาปักเป้า จะเข้าข่ายเป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่ 6 เดือน - 2 ปี และปรับตั้งแต่ 5,000 - 20,000 บาท และในกรณีผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปดังกล่าวที่ผลิตเพื่อจำหน่ายมีปริมาณสารพิษเตโตรโดท็อกซินสูงเกินค่าความปลอดภัย จะเข้าข่ายเป็นอาหารที่มีสิ่งที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพเจือปนอยู่ จัดเป็นอาหารที่ไม่บริสุทธิ์ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ ทั้งนี้ เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 264) พ.ศ.2545 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย โดยกำหนดให้ปลาปักเป้าทุกชนิด และอาหารที่มีเนื้อปลาปักเป้าเป็นส่วนผสม เป็นอาหารห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่าย ซึ่งมีผลบังคับใช้มาตั้งแต่เมื่อเดือน ธันวาคม 2545 แล้ว

ถึงแม้ว่าประเทศไทยจะมีกฎหมายกำหนดให้ปลาปักเป้าทุกชนิด และอาหารที่มีเนื้อปลาปักเป้าเป็นส่วนผสมเป็นอาหารที่ห้ามผลิต ห้ามนำเข้า และห้ามจำหน่าย มาเกือบ 10 ปีแล้ว เนื่องจากปลาปักเป้าเป็นปลาที่มีความเสี่ยงสูงที่ผู้บริโภคจะได้รับสารพิษซึ่งอาจเป็นอันตรายจนถึงขั้นเสียชีวิตได้ แต่ก็ยังมีผู้ฝ่าฝืนทั้งที่ไม่รู้ ไม่ตั้งใจ เนื่องจากปลาปักเป้ามีราคาถูก หรือตั้งใจจะกระทำความผิดโดยไม่คำนึงถึงจริยธรรมในการประกอบการลักลอบนำปลาปักเป้ามาผลิตหรือแล่แปรรูป ทั้งนี้ลักษณะของเนื้อปลาปักเป้า เมื่อแล่แล้ว จะมีลักษณะคล้ายเนื้ออกไก่สด จึงเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า ปลาเนื้อไก่ โดยสารพิษที่มีอยู่ในปลาปักเป้า มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า เตโตรโดท็อกซิน ( Tetrodotxin ) ปลาปักเป้าทะเลมีพิษมากที่สุด ขึ้นอยู่กับชนิด น่าน้ำ

ฤดูกาล เช่น ฤดูวางไข่จะพบในปริมาณที่สูง ส่วนปลาปักเป้าน้ำจืด ปลาแต่ละตัวจะมีพิษแตกต่างกัน สารพิษเตโตรโดท็อกซิน ( Tetrodotoxin ) จะมีมากที่สุดในส่วนของเครื่องใน ไข่ ตับ ลำไส้ และอวัยวะสืบพันธุ์ตามลำดับ พิษจะมีความคงทนต่อความร้อน ( ที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส ) แม้ต้มนาน 10 นาที พิษก็ยังคงสภาพอยู่เหมือนเดิม สำหรับขนาดที่ทำให้คนเสียชีวิตได้ คือเมื่อได้รับพิษในปริมาณ 2 มิลลิกรัม ในประเทศไทยมีผู้ได้รับพิษจากการรับประทานปลาปักเป้าทั้งชนิดน้ำจืดและน้ำทะเล ผู้ที่ได้รับพิษจะมีอาการเกิดขึ้นหลังจากกินปลาปักเป้าเข้าไปประมาณ 10 -45 นาที บางรายอาจนานถึง 4 ชั่วโมง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณของสารพิษที่ได้รับ

ข้อแนะนำสำหรับผู้บริโภคในการสังเกตหรือเลือกซื้อเนื้อปลา คือ หากเป็นเนื้อปลาแล่ที่เป็นปลาปักเป้า ลักษณะเนื้อจะนุ่มคล้ายสันในไก่ ไม่ควรเสี่ยงซื้อมาบริโภค ในส่วนของผู้ประกอบการที่ฝ่าฝืนนำปลาปักเป้ามารผลิตเป็นอาหาร อย. จะตรวจสอบอย่างต่อเนื่องและดำเนินคดีตามกฎหมายอย่างเคร่งครัด ทั้งนี้หากผู้บริโภคสงสัยหรือมีหลักฐานว่ามีการแล่เนื้อปลาปักเป้า หรือมีการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ทำจากเนื้อปลาปักเป้า สามารถโทรร้องเรียนได้ที่สายด่วน อย.1556