



อันตรายจากฟอร์มาลินในอาหาร

สวัสดีค่ะ คุณผู้ฟัง พบกันอีกเช่นเคยในรายการ.....ซึ่งดิฉันได้นำสาระน่ารู้มาเสนอ
คุณผู้ฟังเป็นประจำ และวันนี้ดิฉันจะมาพูดคุยกับคุณผู้ฟังในเรื่อง “อันตรายจากฟอร์มาลิน
ในอาหาร” โดยการสนับสนุนข้อมูลจากกองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการ
อาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ก่อนอื่นดิฉันจะพาคุณผู้ฟังไปทำความรู้จักกับฟอร์มาลินกันก่อนดีกว่านะคะ ฟอร์มาลิน มีลักษณะ
เป็นของเหลวใส ไม่มีสี แต่มีกลิ่นฉุนเฉพาะตัว ใช้ในอุตสาหกรรมผลิตเคมีภัณฑ์ พลาสติก สิ่งทอ
หรือนำไปใช้ในทางการแพทย์ เป็นยาฆ่าเชื้อโรค ฆ่าเชื้อรา และเป็นน้ำยาดองศพ

คุณผู้ฟังคะ สาเหตุที่มีการนำฟอร์มาลินมาใช้ในอาหาร ก็เพื่อให้อาหารคงความสดไม่เน่าเสียง่าย
และเก็บรักษาได้นาน ซึ่งมีอาหารหลายชนิดที่ทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มักจะ
ตรวจพบว่ามีสารปนเปื้อนฟอร์มาลิน อาทิ อาหารทะเลสด เครื่องในวัว เนื้อสด และผักสด ค่ะ

ดังได้กล่าวข้างต้นแล้วว่าฟอร์มาลิน เป็นสารเคมีที่ใช้ประโยชน์ในทางอุตสาหกรรมผลิตเคมีภัณฑ์
พลาสติก สิ่งทอ หรือนำไปใช้ในทางการแพทย์เป็นยาฆ่าเชื้อโรค ฆ่าเชื้อรา และเป็นน้ำยาดองศพ
กฎหมายไม่อนุญาตให้ใส่ในอาหารเนื่องจากเป็นสารที่ก่อให้เกิดอันตราย อย่างไรก็ตามยังพบว่า
มีพ่อค้าแม่ค้าบางคนที่เจตนา หรืออาจรู้เท่าไม่ถึงการณ์ นำเอาฟอร์มาลินไปใช้ในทางที่ผิด
คือนำไปใช้ผสมในอาหารเพื่อต้องการให้อาหารไม่เน่าเสียเร็ว

คุณผู้ฟังคะ ฟอร์มาลินเป็นสารที่เป็นอันตรายต่อร่างกายของเรา ดังนี้ ค่ะ

- หากสัมผัสผิวหนังก็จะระคายเคือง ทำให้ผิวหนังปวดแสบปวดร้อน
- หากสูดดมจะมีอาการเคืองตา จมูกและคอ ปวดแสบปวดร้อน
- หากรับประทานอาหารที่มีฟอร์มาลินอยู่ในปริมาณมากเข้าไป จะทำให้เกิดอาการระคายเคือง
ต่อระบบทางเดินอาหาร ปวดท้องรุนแรง อาเจียน ท้องเดิน หมดสติ และอาจเสียชีวิตได้ในที่สุด
- หากรับประทานอาหารที่มีฟอร์มาลินอยู่ในปริมาณน้อยเข้าไป จะทำให้การทำงานของตับ
ไต หัวใจ และสมองเสื่อมลง

เห็นมีข่าวน่ากลัวอันตรายมากมาย ดังนั้น ถ้าสงสัยว่าอาหารนั้นอาจมีฟอร์มาลินก็อย่าได้ซื้อมารับประทานกันนะคะ บางท่านอาจจะคิดว่าแล้วเราจะรู้ได้อย่างไรว่าผัก หรืออาหารทะเลที่เราซื้อมารับประทานจะมีฟอร์มาลินหรือไม่ ไม่ยากค่ะ ดิฉันมีวิธีการที่คุณผู้ฟังสามารถหลีกเลี่ยงสารอันตรายดังกล่าว ได้ดังนี้

- ประการแรก** ต้องพิจารณาอาหารที่มีความสะอาด หรือเลือกซื้อจากแผงหรือร้านจำหน่ายที่มีป้ายสัญลักษณ์อาหารปลอดภัย (FOOD SAFETY) และตรวจสอบโดยการดมกลิ่น เลือกซื้ออาหารที่ไม่มีกลิ่นฉุนแสบจมูก
- ประการที่สอง** ควรล้างวัตถุดิบที่จะนำมาปรุงอาหารด้วยน้ำสะอาดหลาย ๆ ครั้ง ซึ่งจะช่วยลดฟอร์มาลินที่ตกค้างอยู่ได้
- ประการที่สุดท้าย** ให้สังเกตผักสดที่ถูกแสงแดดและลมตลอดทั้งวันแต่ไม่เหี่ยว หรือเนื้อสัตว์มีสีเข้มและสดผิดปกติ ทั้ง ๆ ที่ไม่ได้แช่เย็น ก็แสดงว่าอาจมีการใช้ฟอร์มาลิน

หากคุณผู้ฟังพบเห็นหรือสงสัยว่าอาหารมีกลิ่นฉุนผิดปกติ และอาจมีการใช้ฟอร์มาลินที่เป็นสารอันตรายแล้วละก็ ขอให้แจ้งเบาะแสข้อมูลมายัง อย. ทางโทรศัพท์หมายเลข 0 2590 7354-5 , สายด่วน อย. 1556 หรือทางไปรษณีย์ได้ที่ ตู้ ปณ. 52 ปณจ. นนทบุรี 11000 สำหรับคุณผู้ฟังที่อยู่ต่างจังหวัดแจ้งเบาะแสได้ที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ที่ท่านอยู่

พบสารบั่นเทินอาหาร และยา คคลิก www.oryor.com