



### กินขนมดักแด้อบกรอบ แพ้!! ออย.เตรียมลงพื้นที่ตรวจสอบ คาด!! เกิดจากสารฮีสตามีน

กรณีแชร์เตือนภัยในโลกออนไลน์ เรื่องที่มีเด็กกินขนมดักแด้อบกรอบ แล้วมีอาการแพ้ถึงขนาดเข้าโรงพยาบาล โดยอาการดังกล่าวอาจเกิดขึ้นจากการที่ร่างกายได้รับสารฮีสตามีนเกินปริมาณที่กำหนด ออย.จะนำทีมไปตรวจสอบสถานที่ผลิตและสุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ หากไม่ได้มาตรฐานตามที่กำหนดจะมีการดำเนินการตามกฎหมายต่อไป



นายแพทย์พูลลาภ ฉันทวิจิตรวงศ์ รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา เปิดเผยว่า จากกรณีที่มีการแชร์เตือนภัยเรื่องราวของเด็กหญิงคนหนึ่งเข้ารับการรักษาตัวในโรงพยาบาล ด้วยอาการปวดท้อง มีผื่นคันตามร่างกาย แน่นหน้าอก หายใจติดขัดหลังจากรับประทานขนมดักแด้อบกรอบ รสบาร์บีคิว ยี่ห้อหนึ่ง นั้น อาการดังกล่าวอาจเป็นอาการตอบสนองที่มาจากสารฮีสตามีน (Histamine) ซึ่งเป็นสารสำคัญที่เกี่ยวข้องกับการตอบสนองทางภูมิคุ้มกัน รวมถึงการทำงานทางสรีรวิทยาของร่างกาย เช่น การกระตุ้นให้กระเพาะอาหารหลั่งกรด การหดตัวของกล้ามเนื้อเรียบทั่วร่างกาย กระตุ้นการทำงานของหัวใจ หลอดเลือด เป็นต้น ซึ่งสารนี้พบทั่วไปในอาหาร และจะพบมากในอาหารที่มีโปรตีนฮีสติดีนสูง เช่น ปลา ซีส เนื้อสัตว์และแมลง โดยเฉพาะอย่างยิ่งหากอาหารมีการปนเปื้อนแบคทีเรียบางชนิดที่สามารถเปลี่ยน กรดอะมิโนฮีสติดีนไปเป็นฮีสตามีนได้ โดยปริมาณฮีสตามีนที่พบในอาหารทั่วไปคือ 100-200 มิลลิกรัม/กิโลกรัม แต่ในสัตว์บางประเภท เช่น หนอนตัวต่อและดักแด้ หนอนไหมอาจพบมากถึง 875 มิลลิกรัม/กิโลกรัม ซึ่งระดับที่ทำให้เกิดอาการต่อผู้บริโภคอยู่ที่มากกว่า 200 มิลลิกรัม/กิโลกรัมของปลา เรียกว่า สคอมโบรทอกซิน (Scombrototoxin) ซึ่งพิษดังกล่าวเป็นสารพิษที่ทนต่อความร้อนและก่อให้เกิดการแพ้โดยพบอาการผื่นคัน คลื่นไส้ อาเจียน ท้องเสีย หรืออาการอื่น ๆ ในกรณีที่มีอาการรุนแรง อาจทำให้เสียชีวิตได้ ในผลิตภัณฑ์อาหารอาจพบได้จากวัตถุดิบที่มีปริมาณฮีสตามีนในธรรมชาติ หรือจาก

กระบวนการผลิตที่มีการคัดเลือกวัตถุดิบหรือเก็บรักษาไม่เหมาะสมทำให้แบคทีเรียบางชนิดเติบโตและสามารถเปลี่ยนกรดอะมิโนฮีสติดีนไปเป็นฮีสตามีนในปริมาณที่สูงขึ้น และก่อให้เกิดพิษขึ้นได้ ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) จะร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลงพื้นที่ตรวจสอบสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าว เพื่อตรวจสอบกระบวนการรับและเก็บรักษาวัตถุดิบ รวมทั้งสุ่มเก็บตัวอย่าง เพื่อตรวจหาการปนเปื้อนของสารฮีสตามีน หากไม่เป็นไปตามที่กำหนดจะมีการดำเนินการตามกฎหมายต่อไป

ในส่วนของผู้บริโภคทั่วไปสามารถรับประทานผลิตภัณฑ์ดังกล่าวได้ แต่หากผู้บริโภคเป็นโรคภูมิแพ้หรือมีประวัติภูมิแพ้หรือหอบหืด ควรหลีกเลี่ยงการรับประทาน เนื่องจากอาจเกิดผลข้างเคียงต่อร่างกายหากได้รับปริมาณ สารฮีสตามีนแม้เพียงเล็กน้อย และควรปรึกษาแพทย์ก่อนการรับประทานด้วย

รองเลขาธิการ ฯ กล่าวในตอนท้ายว่า ผู้ผลิตควรคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค ทั้งในเรื่องของสถานที่ผลิต และผลิตภัณฑ์ ต้องมีคุณภาพและความปลอดภัยเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดและได้รับอนุญาตจาก อย. เท่านั้น หากตรวจพบสถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร มีโทษปรับไม่เกิน 10,000 บาท และหากตรวจพบสารที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ ถือเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ มีโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ นอกจากนี้ หากตรวจพบการแสดงฉลากไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด มีโทษปรับไม่เกิน 30,000 บาท หากผู้ใดพบผลิตภัณฑ์ที่น่าสงสัยหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐานหรือไม่ได้รับความปลอดภัยจากการบริโภค สามารถร้องเรียนมาได้ที่สายด่วน อย. โทร 1556 หรือ Email: [1556@fda.moph.go.th](mailto:1556@fda.moph.go.th) หรือ ตู้ ปณ. 1556 ปณฝ. กระทรวงสาธารณสุข จ.นนทบุรี 11000 หรือผ่าน Oryor Smart Application หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ เพื่อ อย. จะดำเนินการคดีตามกฎหมายกับผู้กระทำผิดต่อไป