



ปลาปักเป้ามีพิษร้าย...ถ้ากินมีอันตรายถึงชีวิต



สวัสดีค่ะ คุณผู้ฟัง พบกันอีกเช่นเคยในรายการ.....ซึ่งดิฉันได้นำสาระนั้นรู้มาเสนอคุณผู้ฟังเป็นประจำ และวันนี้ดิฉันมีเรื่องของปลาปักเป้า มาเสนอในชื่อเรื่อง ปลาปักเป้ามีพิษร้าย...ถ้ากินมีอันตรายถึงชีวิต โดยการสนับสนุนข้อมูลจากกองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข คุณผู้ฟังคะ ที่ผ่านมามีกระแสข่าวซึ่งได้สร้างความตื่นตระหนกต่อผู้บริโภค กรณีชาวบ้านจังหวัดขอนแก่น ไปจับปลาบริเวณหนองน้ำสาธารณะ แล้วได้ปลาปักเป้า จึงการนำมาประกอบอาหารกินกันในครอบครัว เป็นเหตุให้บิดาเสียชีวิตและลูกชายอาการหนัก ซึ่งจริง ๆ แล้วปลาปักเป้าเป็นปลาที่มีสารพิษ จึงไม่ควรนำมาประกอบอาหารกินกัน ก่อนอื่นเรารู้จักปลาปักเป้ากันก่อนดีกว่านะคะ

ปลาปักเป้า มีชื่อเรียกตามท้องตลาดว่า “ ปลาเนื้อไก่ ” มีลักษณะลำตัวกลม ยาว หัวโต ปากเล็ก บางชนิดมีฟันและปากคล้ายนกแก้ว ครีบอกและครีบหางใหญ่ ครีบหลังและครีบกันเล็ก หนังเหนียว ส่วนมากมีตุ่มหรือหนามกระจายทั่วตัวปลาปักเป้าจะพองตัวเมื่อตกใจหรือถูกรบกวน ปลาปักเป้ามีหลายชนิดทั้งตามแหล่งน้ำจืดและน้ำทะเล สารพิษที่อยู่ในปลาปักเป้า คือ เตโตรโดท็อกซิน (Tetrodotoxin) ซึ่งสารพิษนี้จะมีมากที่สุดคือน้ำปลา รองลงมาคือน้ำปลา เนื้อปลา ตับ และลำไส้ ตามลำดับ ผู้ที่ได้รับพิษจะมีอาการเกิดขึ้น หลังจากกินปลาปักเป้าไปประมาณ 10 –45 นาที บางรายนานอาจนานถึง 4 ชั่วโมง ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับปริมาณของพิษที่ได้รับค่ะ

สำหรับผู้ที่ได้รับพิษจากการกินปลาปักเป้า จะมีอาการชาตามริมฝีปาก ลิ้น บริเวณใบหน้า ปลายนิ้วมือ คลื่นไส้ อาเจียน บางรายมีอาการรุนแรงถึงขั้นกล้ามเนื้อเป็นอัมพาต หายใจไม่ออก ไม่รู้สึกตัว รูม่านตาขยาย และไม่มีปฏิกิริยาต่อแสง หากไม่ได้รับการรักษาที่ถูกต้อง หัวใจจะหยุดเต้น และเสียชีวิตอย่างรวดเร็ว

ด้วยเหตุที่ปลาปักเป้าเป็นปลาที่มีสารพิษ อาจทำให้ผู้บริโภคได้รับอันตรายถึงชีวิตได้ กฎหมายจึงกำหนดให้ปลาปักเป้าทุกชนิดและอาหารที่มีเนื้อปลาปักเป้าเป็นส่วนผสม เป็นอาหารที่ห้ามผลิต ห้ามนำเข้า หรือห้ามจำหน่ายและส่งออก ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 264 พ.ศ. 2545 ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 26 ธันวาคม 2545 เป็นต้นมา

อย่างไรก็ตาม ยังมีผู้ลักลอบนำปลาปักเป้ามาจำหน่าย และประกอบอาหารให้แก่ผู้บริโภค โดยเฉพาะมักพบตามร้านหมูกระทะ ร้านกึ่งกระทะ เนื่องจากต้นทุนราคาถูก ซึ่งเป็นการกระทำที่ผิดกฎหมาย และเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคด้วยนะคะ ก็ขอให้คุณผู้ฟังทุกท่านให้ความสำคัญในการเลือกซื้อเนื้อปลา ด้วยการหลีกเลี่ยงการซื้อเนื้อปลาที่แล่ขายเป็นกอง ๆ หรือแพ็คสำเร็จรูป โดยไม่ทราบชนิดของปลาที่ชัดเจน

และสังเกตเนื้อปลาปักเป้า ซึ่งจะมีลักษณะเหมือนสันในไก่ หรือเนื้อไก่ส่วนอก เนื้อนุ่ม ไม่มีหนังปลาติดอยู่ มีลายเส้นไม่เหมือนเนื้อปลาทั่วไป เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคค่ะ



พบกับ สารฉบับนี้เกี่ยวกับอาหารและยา คลิกมา WWW.ORYOR.COM