

ข้อมูลข่าวสารการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างข่าวการรับรู้สู่ชุมชน

- ๑) สำนัก/ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
- ๒) หัวข้อเรื่อง เลียงอันตราย จากฟอร์มาลิน ในอาหารทะเล
- ๓) ข้อความสำหรับใช้ประชาสัมพันธ์

เรื่อง เรื่อง เลียงอันตราย จากฟอร์มาลิน ในอาหารทะเล

เนื้อหา

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข มีข้อแนะนำ หลีกเลี่ยงอันตรายจากฟอร์มาลิน ในอาหารทะเล ดังนี้ ฟอร์มาลิน หรือ ฟอร์มาลดีไฮด์ จัดเป็นวัตถุอันตรายชนิดที่ ๒ ตามพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. ๒๕๓๕ และเป็นอาหารห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่ายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๓๙๑ (พ.ศ. ๒๕๖๑) สำหรับอาหารที่อาจพบสารฟอร์มาลิน ได้แก่ อาหารทะเลสด เช่น กุ้ง ปู ปลา ปลาหมึก และผักสด ผลไม้สด รวมถึงเนื้อสัตว์สด เป็นต้น การกินอาหารที่ปนเปื้อนฟอร์มาลินในปริมาณมากถึง ๓๐-๖๐ มิลลิกรัม จะทำให้เกิดอาการปวดท้องรุนแรง อาเจียน ท้องเดิน หมดสติ และอาจเสียชีวิต วิธีการเลี่ยงอันตรายจากสารฟอร์มาลิน

๑. สังเกตอาหารทะเลต้องสดเสมอกันทั้งตัวไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งเปื่อยหรือสีเข้มผิดปกติ
๒. ก่อนนำอาหารสดมาประกอบอาหารควรล้างให้สะอาด และปรุงให้สุกก่อนบริโภค
๓. หากดมแล้วอาหารนั้นมีกลิ่นฉุนแสบจมูกให้สันนิษฐานว่าน่าจะมีฟอร์มาลินปนเปื้อนอยู่
๔. ใช้ชุดตรวจสารฟอร์มาลินในอาหาร ข้อควรระวัง : การเติมฟอร์มาลินในอาหารในปริมาณที่สูงจนอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค จะเข้าข่ายเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ และมีโทษตามกฎหมาย

ทั้งนี้ ผู้บริโภคพบเห็นอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน หรือไม่ได้รับความปลอดภัย สามารถร้องเรียนมาได้ที่สายด่วน อย. โทร. ๑๕๕๖