

ฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบ

สถานการณ์ในบ้านเมืองเราขณะนี้ ยังคงต้องจับตาดูกันอย่างต่อเนื่องว่า อาทิตยนี้สินค้าอุปโภค บริโภคตัวไหน จะปรับราคากันอีกตามภาวะของราคาน้ำมันที่พุ่งสูงขึ้น การหันมาใช้วิถีชีวิตอย่างพอเพียง น่าจะเป็นทางเลือกหนึ่งที่เราสามารถทำกันได้ เช่น เรื่องอาหารการกินลองหันมาปลูกพืชผักสวนครัว ผลไม้ และทำอาหารทานเองที่บ้าน แทนการทานข้าวนอกบ้านที่มีอยู่หนึ่ง ๆ มีสนนราคาไม่ต่ำกว่า 500 – 1,000 บาท การทำอาหารทานเองที่บ้าน อย่างแรกที่ต้องคำนึงถึง คือ วัตถุดิบ ซึ่งต้องสด ใหม่ และได้คุณภาพ ที่สำคัญไม่มีสารพิษ หรือยาฆ่าแมลงตกค้าง หรือจุลินทรีย์ก่อโรคปนเปื้อน ฉะนั้น ไม่ใช่ว่าราคาถูกแล้ว ก็เลือกซื้อเลย เพราะวันนี้ อะไรๆ ก็ไม่อาจไว้ใจกันได้ทั้งร้อยเปอร์เซ็นต์

อย่างเช่น ปลาหมึกสด หรือปลาหมึกแปรรูป ที่ขายอยู่ทุกวันนี้ นั้น อาจมีสารฟอร์มาลิน ปนเปื้อน เป็นที่รู้กันดีว่า ฟอร์มาลิน เป็นสารเคมีที่ใช้ฉีดศพเพื่อไม่ให้ศพเน่าเปื่อย ซึ่งอาจมีพ่อค้า แม่ค้าบางรายนำฟอร์มาลินดังกล่าวมาแช่ปลาหมึก เพื่อให้ปลาหมึกที่ขายดูสด ใหม่

น่ากิน ดึงดูดใจลูกค้าให้มาซื้อ แต่หารู้ไม่ว่านอกจากจะไม่ได้ประโยชน์แล้ว ยังผิดกฎหมายอีกด้วย เพราะ กระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้ว่าผู้ใช้สารนี้กับอาหาร หรือทำให้อาหารนั้นเกิดพิษภัยต่อผู้บริโภค จัดเป็นการผลิต จำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์

หากตรวจพบการกระทำดังกล่าวจะถูกดำเนินการตามกฎหมาย เพราะอันตรายจากฟอร์มาลินมี มาก นอกจากก่อให้เกิดการระคายเคืองต่อผิวหนัง และระบบทางเดินหายใจ ระบบทางเดินอาหาร แล้ว ถ้ารับประทานเข้าไปก็จะทำให้เกิดอาการปวดท้องรุนแรง

คลื่นไส้ อาเจียน บั๊สสาวะไม่ออก กดประสาทส่วนกลาง ทำให้หมดสติได้

วันนี้ สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างปลาหมึกกรอบจำนวน 5 ตัวอย่าง จากตลาดในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์หาสารฟอร์มาลินปนเปื้อน ผลวิเคราะห์พบว่าทุกตัวอย่างไม่พบการตกค้างเลย **แต่อย่าชะล่าใจ**

วันนี้มันมากับอาหาร มีวิธีสังเกตอาหารที่จะซื้อว่าใช้ฟอร์มาลินหรือไม่อย่างง่าย ๆ มาฝาก ถ้าเป็นอาหารประเภทเนื้อสัตว์ อาหารทะเลต้องดูความสด ถ้าวางขายตั้งแต่เช้าจนเย็น ยังคงดูสดใสเหมือนเดิม อันนี้ต้องสันนิษฐานไว้ก่อนว่าอาจแช่ฟอร์มาลินเราก็ควรหลีกเลี่ยง

ผลวิเคราะห์ฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ฟอร์มาลิน
---------------------	-----------

	(พบ/ ไม่พบ)
ปลาหมึกกรอบ ย่านตลาดพรานนก	ไม่พบ
ปลาหมึกกรอบ ย่านตลาดเทเวศร์	ไม่พบ
ปลาหมึกกรอบ ย่านตลาดบางขุนศรี	ไม่พบ
ปลาหมึกกรอบ ย่านตลาดบางกระบือ	ไม่พบ
ปลาหมึกกรอบ ย่านตลาดศรีย่าน	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 12 - 14 ก.พ. 2554 วิธีวิเคราะห์ The chemical analysis of foods, Pearson.

D. 1970, p.43-44 (Qualitative)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02-8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter