

## แนะวิธีซื้ออาหารไร้สาร'ฟอร์มาลิน'

เมื่อวันที่ 25 ก.พ. ดร.นพ.พรเทพ ศิริวนารังสรรค์ อธิบดีกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข กล่าวถึงกรณีตรวจพบสารฟอร์มาลินหรือน้ำยาฉีดศพ น้ำยาคุมศพ นำมาใช้กับอาหาร ว่าการนำสารฟอร์มาลินหรือฟอร์มาลดีไฮด์มาใช้ฉีดวัตถุประสงค้ถือเป็นเรื่องที่น่าอันตรายมาก เพราะหากเข้าสู่ร่างกายในปริมาณที่สูง จะมีอาการปวดศีรษะอย่างรุนแรง หัวใจเต้นเร็วแน่นหน้าอก ปากและคอแห้ง คลื่นไส้อาเจียนท้องเสีย ปวดท้องอย่างรุนแรง ภาวะอาหารอักเสบเป็นแผล หากได้รับในรูปของไอรระเหย สูดดมจะมีฤทธิ์ทำลายระบบทางเดินหายใจ ปอดอักเสบ นำท่วมปอด ถึงขั้นเสียชีวิต หากสัมผัสโดยตรงจะระคายเคืองผิวหนัง เกิดผื่นคัน เป็นผื่นแดงเหมือนลมพิษ จนถึงผิวหนังไหม้เป็นสะเก็ด หรือหากสัมผัสที่ดวงตาจะระคายเคืองมากทำให้เป็นแผลได้ โดยเฉพาะพ่อค้า แม่ค้าที่จำหน่ายอาหารแช่สารฟอร์มาลินมีโอกาสสูดดมไอรระเหยของสารฟอร์มาลิน ที่ออกจากน้ำแช่ได้ตลอดเวลา

ดร.นพ.พรเทพ กล่าวอีกว่า ผู้บริโภค

จึงควรระมัดระวังเป็นพิเศษ ในการเลือกซื้อ โดยเฉพาะผักสด อาหารทะเล ส่วนวิธีสังเกต คือ ดมที่ใบหรือห้ก้านดม หากมีกลิ่นฉุน แสบจมูกก็ไม่ควรซื้อ รวมถึงสังเกตผักว่าสด ใบงามเกินจริง ไม่มีรูพรุนจากการกัดของแมลง ตั้งขายไว้เป็นวัน ๆ ไม่เหี่ยว ไม่ควรเลือกซื้อ หากซื้อแล้วไม่แน่ใจว่ามีสารฟอร์มาลินตกค้างหรือไม่ให้นำมาล้างอย่างน้อย 3 น้ำ คือ 1.ให้นำผักมาล้างน้ำที่ไหลนาน 5-10 นาที หรือแช่น้ำสะอาดประมาณ 1 ชม. 2.ใช้สารละลายอื่น ๆ ในการล้างหรือแช่นานประมาณ 2-10 นาที อาทิ น้ำเกลือ หรือน้ำส้มสายชู หรือใช้โซเดียมไบคาร์บอเนต (เบกกิ้งโซดาหรือผงฟู) และ 3.นำมาล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง จะสามารถชะล้างสารฟอร์มาลินออกได้หมด ส่วนการเลือกซื้ออาหารทะเลต้องสังเกตว่าลักษณะเนื้อนั้นสดผิดปกติหรือไม่ และถ้ามีกลิ่นฉุน ๆ แปลก ๆ แสบจมูก ก็ไม่ควรซื้อมารับประทาน และในการบริโภคทุกครั้ง ต้องทำให้สุกด้วยความร้อน เนื่องจากความร้อนจะทำลายฟอร์มาลินได้