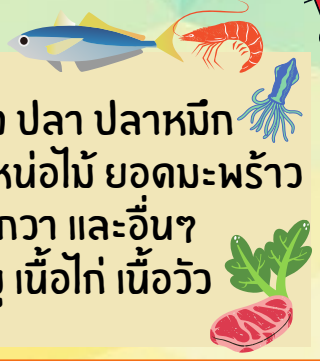


ภัยร้ายที่ไม่ควรชะล่าใจ : **ฟอร์มาลิน**

ฟอร์มาลิน : เป็นสารเคมีที่ไม่มีสี มีกลิ่นฉุนเฉพาะตัว ใช้ในอุตสาหกรรมเคมีภัณฑ์ พลาสติก สิ่งทอ และในทางการแพทย์นั้นใช้ในการดองศพไม่ให้เน่าเปื่อย แต่ปัจจุบันได้มีการนำสารฟอร์มาลินนี้มาใช้กับอาหาร เพื่อป้องกันการทำเน่าเสียและสามารถจัดเก็บอาหารได้นานยิ่งขึ้น

แหล่งที่พบ :



ฟอร์มาลินเป็นสารที่ห้ามใช้ในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 391 (พ.ศ. 2561) เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย หากผู้ใดฝ่าฝืนต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่ **6 เดือน ถึง 2 ปี** และปรับตั้งแต่ **5,000 ถึง 20,000 บาท**

อันตราย :



พิษเฉียบพลัน คือ ปวดท้องอย่างรุนแรง อาเจียน อุจจาระร่วง หมดสติ และ ตายในที่สุด



หากสูดดมจะมีอาการ แสบตา จาม และ คough



หากได้รับน้อยลงจะมีผลเกี่ยวกับการทำงานของ ตับ ไต หัวใจ สมอง



หากสัมผัสจะ ระคายเคือง ผิวหนัง ปวดแสบปวดร้อน

การป้องกัน :



ก่อนซื้ออาหารให้ตรวจสอบโดยการดมกลิ่น จะต้องไม่มีกลิ่นฉุนแสบจมูก ก่อนนำอาหารสดมาปรุงควรล้างให้สะอาดก่อน



เนื้อสัตว์ หากถูกแสงแดดหรือลมเป็นเวลานานแล้วยังสดอยู่ไม่ควรซื้อ



อาหารทะเลที่มีเนื้อแข็งบางส่วนเปื่อยยุ่ยบางส่วนไม่ควรซื้อ



ผัก ผลไม้ที่มีลักษณะแข็ง เขียว กรอบหรือสดผิดปกติ ให้ดมที่ใบ ผล หรือหักก้านดม ถ้ามีกลิ่นแสบจมูกแสดงว่ามีฟอร์มาลินปนเปื้อนไม่ควรซื้อ