



ฟอร์มาลินคืออะไร อันตรายแค่ไหน ทำไมถึงต้องห้ามใส่ในอาหาร



ฟอร์มาลิน เป็นสารเคมีที่ไม่มีสี มีกลิ่นฉุนเฉพาะตัว ใช้ในอุตสาหกรรมเคมีภัณฑ์ พลาสติก สิ่งทอ เป็นยาฆ่าเชื้อราและในทางการแพทย์นั้นใช้ในการดองศพไม่ให้เน่าเปื่อย แต่ปัจจุบันได้มีการนำฟอร์มาลินมาใช้กับอาหาร เพื่อป้องกันการเน่าเสียและสามารถจัดเก็บอาหารได้นานยิ่งขึ้น

ฟอร์มาลิน เป็นสารที่ห้ามใช้ในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 391 (พ.ศ. 2561) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ที่มีการใช้ฟอร์มาลินเป็นส่วนประกอบ หากผู้ใดฝ่าฝืนต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ



อาหารกลุ่มเสี่ยง

อาหารทะเลสด เช่น กุ้ง ปลาหมึก ปลาหมึกกรอบ เป็นต้น
ผักสดต่าง ๆ เช่น เห็ดฟาง เป็นต้น และเนื้อสัตว์สด เช่น สไลบนาง เป็นต้น

อันตรายจากฟอร์มาลิน

ฟอร์มาลินเป็นสารมีพิษต่อร่างกาย พิษเฉียบพลัน คือ ปวดท้องอย่างรุนแรง อาเจียน อูจจาระร่วง หมดสติ และตายในที่สุด หากได้รับในปริมาณน้อยจะมีผลเกี่ยวกับการทำงานของตับ ไต หัวใจ และสมอง เมื่อสัมผัสจะระคายเคืองผิวหนัง ปวดแสบปวดร้อน หากสูดดมจะมีอาการเคืองตา จมูก และคอ



การป้องกัน



ก่อนซื้ออาหารให้ตรวจสอบโดยการดมกลิ่น จะต้องไม่มีกลิ่นฉุนแสบจมูก



ก่อนนำอาหารสดมาปรุง ควรล้างให้สะอาดก่อน



ให้สังเกตผักสดที่ถูกแสงแดดและลมตลอดทั้งวันแต่ไม่เหี่ยวหรือเนื้อสัตว์มีสีเข้มและสดผิดปกติ ทั้ง ๆ ที่ไม่ได้แช่เย็น

