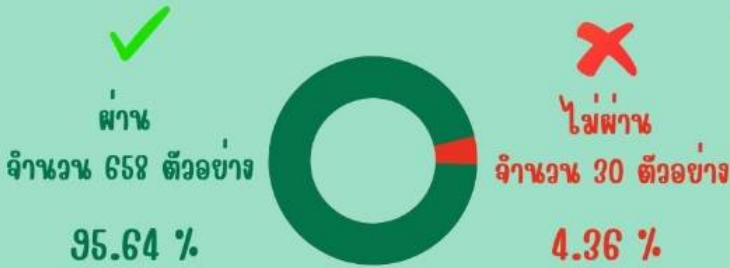


# กรุงเทพมหานคร

## - ตรวจพบ **ฟอร์มาลิน** ในอาหาร !!!



กองสุขาภิบาลอาหาร สํานักอนามัย ร่วมกับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลสํานักงานเขต สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารในตลาดและร้านอาหารประเภทชาบู/หมูกระทะ จำนวน 72 แห่ง รวม 688 ตัวอย่างเพื่อตรวจหาฟอร์มาลินในอาหารระหว่างวันที่ 13 - 29 ธันวาคม 2565



**ฟอร์มาลิน** เป็นสารพิษต่อร่างกาย พิษเฉียบพลัน คือ ปวดท้องอย่างรุนแรง อาเจียน อุดจากระวง ท้องเสีย และตาบวมที่สุด หากได้รับในปริมาณน้อยจะมีผลเกี่ยวกับการทำงานของ ตับ ไต หัวใจ และสมอง เมื่อสัมผัสจะระคายเคืองผิวหนัง ปวดแสบปวดร้อน หากสูดดมจะมีอาการเคืองตา จมูก และคอ

### อาหารที่ตรวจพบฟอร์มาลิน

- ปลาหมึกกรอบ จำนวน 20 ตัวอย่าง
- สับปะรด จำนวน 6 ตัวอย่าง
- ปลาซีริว จำนวน 3 ตัวอย่าง
- กระจ่างอาหารวู้ว (ชอบกระดิ่ง) จำนวน 1 ตัวอย่าง

**ฟอร์มาดีไฮด์** เป็นสารที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 391 (พ.ศ.2561) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 หากผู้ใดฝ่าฝืนต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่ 6 เดือน - 2 ปี และปรับตั้งแต่ 5,000 - 20,000 บาท



### วิธีการเลือกซื้ออาหารกลุ่มเสี่ยง

- ก่อนซื้ออาหารให้ตรวจสอบโดยการดมกลิ่น จะต้องไม่มีกลิ่นฉุนแสบจมูก ก่อนนำมาปรุงควรล้างให้สะอาดก่อน
- เนื้อสัตว์หากดูแสงแดดหรือลมเป็นเวลานานแล้วยังสดอยู่ไม่ควรซื้อ
- อาหารทะเลที่มีเนื้อแข็งบางส่วน เปื่อยยุ่ยบางส่วน ไม่ควรซื้อ
- ผักผลไม้ที่มีลักษณะแข็ง เขียว กรอบหรือสดผิดปกติที่ดมที่ใบ ผลหรือหักก้านดม ถ้ามีกลิ่นแสบจมูก แสดงว่ามีฟอร์มาลินปนเปื้อน

