เตือนผู้บริโภคระวังภัยจากฟอร์มาลินในอาหาร

นำเสนอเมื่อ : 20 เม.ย. 2552

เตือนผู้บริโภคระวังภัยจากฟอร์มาลินในอาหาร

ในปัจจุบันได้มีการตรวจบ่อยครั้งว่า มีการใช้น้ำยาฟอร์มาลินแช่ผัก แช่ปลา และเนื้อสัตว์บางอย่าง ตามที่เป็นข่าวอยู่เสมอๆ นั้นเรามารู้จักฟอร์มาลินว่ามันคืออะไร ใช้ทำอะไร และมีอันตรายมากน้อยเพียงใด รศ.ดร.ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยโภชนาการ ม.มหิดล เผยว่า ฟอร์มาลินเป็นสารละลายของสารเคมีชนิดหนึ่งที่เรียกว่า ฟอร์มาลดีไฮด์ นั้นปรกติจะเป็นแก๊ส ไม่มีสี มีกลิ่นฉุนมาก แสบจมูกเมื่อทำเป็นสารละลายแล้ว ดังนั้นเมื่อเปิดขวดออกจะมีกลิ่นฉุนเช่นเดียวกัน สถานที่ใช้ฟอร์มาลินกันมากคือ ในโรงพยาบาล สำหรับดองศพ และเนื้อเยื่อต่างๆ นอกจากนี้ยังพบมีการใช้เป็นน้ำยารักษา เนื้อไม้สำหรับป้องกันแมลง เช่น ในการทำปาติเลสที่ประกอบเป็นตู้ โต๊ะและเฟอร์นิเจอร์สมัยใหม่ต่างๆ โดยเฉพาะตู้เสื้อผ้าจะสังเกตุได้ว่าถ้าเปิดตู้ใหม่ๆจะมีกลิ่นฉุนจมูกมาก นั่นคือกลิ่นฟอร์มาลินนั่นเอง นอกจากนี้ยังพบมีการใช้ในการทาสี กาว ทำกระดาษ และอื่นๆ จึงสรุปได้ว่า ฟอร์มาลินนั้นใช้สำหรับทางการแพทย์และอุตสาหกรรมเท่านั้น ไม่มีจุดประสงค์ให้ใช้ในอาหารเลยสำหรับอันตรายของฟอร์มาลินหรือสารฟอร์มาลดีไฮด์นั้น จะให้ความเป็นพิษหลายอย่างถ้าใช้ไม่ถูกต้อง หรือสัมผัสบ่อยและมากเกินไป ถ้ากินเข้าไปจำนวนมากราว 60-90 ซีซี ก็ตายได้ โดยมันจะไปทำให้เซลต่างๆ หยุดทำงาน และทำให้เซลของร่างกายตายได้ ถ้าหายใจเข้าไปมากๆ ก็จะระคายเคืองต่อตา และระบบทางเดินหายใจ มีน้ำตาไหล ปวดศรีษะ นอนไม่หลับ และอาจเบื่ออาหาร ซึ่งทั้งหมดเป็นผลของฟอร์มาลดีไฮด์ต่อ ระบบประสาท อย่างไรก็ตามการกินหรือการหายใจเข้าไปเพียงเล็กน้อยก็คงจะไม่พบอาการต่างๆเหล่านี้ ที่สำคัญคือองค์การวิจัยมะเร็งนานาชาติของสหประชาชาติได้ประเมินแล้วพบว่า การวิจัยบางอันแสดงว่า ฟอร์มาลดีไฮด์ทำให้สัตว์ทดลองเป็นมะเร็งได้ โดยเฉพาะโพรงจมูก (ไซนัส) และมะเร็งหลอดลม แต่การเกิดมะเร็งในคนนั้นยังไม่ยืนยันดังนั้น จึงเพียงสงสัยว่าจะทำให้เกิดมะเร็งได้ จึงไม่สมควรที่จะสัมผัสมากและบ่อยเกินไป รศ.ดร.ทรงศักดิ์กล่าวด้วยว่า การที่นำน้ำยาฟอร์มาลินมาแช่ผัก แช่ปลาหรือเนื้อสัตว์นั้น เป็นการไม่สมควร อย่างยิ่ง เพราะทำให้เกิดความเสี่ยงต่ออันตรายต่อผู้ใช้และผู้บริโภคได้ ถ้าซื้อผักหรือเนื้อสัตว์มาแล้ว สงสัยว่าจะมีการแช่ฟอร์มาลิน อาจจะใช้การดมกลิ่น หรือดูลักษณะของผักและเนื้อสัตว์ว่ามีลักษณะแข็ง ผิดปรกติหรือไม่ แต่ถ้ายังไม่แน่ใจอีกก็ต้องใช้วิธีล้างน้ำสะอาดหลายๆครั้งจะช่วยลดปริมาณฟอร์มาลินที่ ติดอยู่ลงไปได้ และถ้านำไปหุงต้มด้วยก็จะลดลงไปอีก ส่วนที่ติดอยู่กับอาหารคงจะมีปริมาณเพียงเล็กน้อย เท่านั้น อย่างไรก็ตาม สิ่งสำคัญที่สุดคือต้องมีการรณรงค์ไม่ให้มีการใช้ในอาหาร และจะต้องมีการตรวจสอบ ควบคุม และดำเนินการตามกฎหมายต่อผู้ใช้อย่างเคร่งครัดต่อไป