



ข่าวประชาสัมพันธ์

สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 11 นครศรีธรรมราช

The Office of Disease Prevention and Control 11, Nakhon Si Thammarat

478/74 ถนนกาญจนาภิเษก ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000

ข่าวที่...7./2565

“ศร.11 เตือนผู้ประกอบการซื้อไส้กรอกให้บุตรหลาน ต้องได้รับรองจาก อย.

สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 11 เตือนผู้ประกอบการ เลี่ยงซื้อไส้กรอกที่ไม่มีแหล่งที่มาชัดเจน หลังพบเด็กป่วย "ภาวะเมทฮีโมโกลบินนีเมีย" ย้ำอันตรายอาจเสียชีวิตได้ ซื้อไส้กรอกต้องได้รับรองจาก อย.

แพทย์หญิงศิริลักษณ์ ไทยเจริญ ผู้อำนวยการสำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 11 กล่าวว่า จากกรณีไส้กรอกไม่ได้มาตรฐาน ทำให้เด็กที่รับประทานเจ็บป่วยด้วยภาวะเมทฮีโมโกลบิน (Methemoglobin) หลังผู้ป่วยรับประทานไส้กรอกภายในระยะเวลา 30 นาที – 1 ชั่วโมง 30 นาที อาการที่พบ ได้แก่ อาเจียน ชีพ สับสน หหมดสติ ผิวหนัง/ปากเขียวคล้ำ ซีด เวียนศีรษะ ปลายมือเขียวคล้ำ และตรวจพบออกซิเจนปลายนิ้วต่ำ ดังนั้นขออย่าเตือนพ่อแม่ผู้ประกอบการให้ซื้อไส้กรอกที่ได้มาตรฐานจากแหล่งที่เชื่อถือได้ มีความสะอาด ปลอดภัย สุขลักษณะของสถานที่ผลิตต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ให้มีรายละเอียดอย่างครบถ้วน ทั้งชื่อผลิตภัณฑ์ ที่ตั้งของผู้ผลิต วันเดือนปีที่ผลิตหรือวันหมดอายุ และมีเครื่องหมาย อย. กำกับบนฉลากอาหาร

พญ.ศิริลักษณ์ กล่าวเพิ่ม ไส้กรอกที่ไม่มีสีห้อยหรือไม่ได้มาตรฐาน อาจมีการใช้ในเตรทและไนไตรท์ในผลิตภัณฑ์ไส้กรอก เพื่อเป็นวัตถุกันเสียมากเกินไปในไส้กรอกจะมีสารประเภทไนไตรท์ในปริมาณที่กำหนด เพื่อใช้ในการคงสภาพสีแดงอมชมพูและถนอมอาหาร ซึ่งกระทรวงสาธารณสุขได้กำหนดให้สีไม่เกิน 80 มิลลิกรัม/กิโลกรัมอาหาร แต่ถ้าหากมีปริมาณเกินที่กำหนด จะทำให้ผู้รับประทานได้รับไนไตรท์มากเกินไป ซึ่งไนไตรท์จะไปจับกับเลือดทำให้ส่งออกซิเจนไปเลี้ยงร่างกายได้น้อยลง เกิดอาการอาเจียน ชีพ สับสน หหมดสติ ผิวหนัง/ปากเขียวคล้ำ ซีด เวียนศีรษะ ปลายมือเขียวคล้ำ ภายหลังรับประทาน 2 ชั่วโมง และอาจเสียชีวิตได้ ซึ่งถ้าหากมีอาการดังกล่าวร่วมกับมีประวัติรับประทานไส้กรอก ให้รีบไปพบแพทย์ทันที พร้อมแจ้งประวัติเสี่ยง” สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่สายด่วนกรมควบคุมโรค โทร.1422

ผู้เขียนข่าว...ธัญญธร...เยววยอด...

วันที่...3...กุมภาพันธ์...2565

.....ผู้ตรวจ

.....ผู้อนุมัติ