



การตรวจหาสารฟอร์มาลินในอาหาร

Test Kit for Formalin in Food

นางสาวอังคณา นฤมล
เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานวิทยาศาสตร์



ฟอร์มาลิน เป็นสารเคมีที่ไม่มีสี มีกลิ่นฉุนเฉพาะตัว ใช้ในอุตสาหกรรมเคมีภัณฑ์ พลาสติก สิ่งทอ เป็นยาฆ่าเชื้อราและในทางการแพทย์นั้น นิยมใช้ในการดองศพไม่ให้เน่าเปื่อย แต่ปัจจุบันได้มีการนำฟอร์มาลิน มาใช้กับอาหาร เพื่อป้องกันการเน่าเสียและสามารถจัดเก็บอาหารได้นานยิ่งขึ้น ซึ่งเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

วิธีการดำเนินการ



การอ่านผล

พบฟอร์มาลิน



สีชมพู - สีแดง



ไม่พบฟอร์มาลิน



ไม่เปลี่ยนสี (ใส/ไม่มีสี)



อาหารกลุ่มเสี่ยง



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

อันตรายจากฟอร์มาลิน



ฟอร์มาลินเป็นสารพิษต่อร่างกาย พิษเฉียบพลัน คือ ปวดท้องอย่างรุนแรง อาเจียน อุจจาระร่วง หดสติ และตายในที่สุด



หากได้รับในปริมาณน้อยจะมีผลเกี่ยวกับการทำงานของตับ ไต หัวใจ และสมอง



เมื่อสัมผัสจะระคายเคืองผิวหนัง ปวดแสบ ปวดร้อน



หากสูดดมจะมีอาการเคืองตา จมูก และคอ



การป้องกัน



ก่อนซื้ออาหารให้ตรวจสอบ โดยการดมกลิ่นจะต้องไม่มีกลิ่นฉุนแสบจมูก



ก่อนนำอาหารสดมาปรุง ควรล้างให้สะอาดก่อน



ให้สังเกตผักสดที่ถูกแช่สารเคมีจะมีลักษณะ สีสดผิดปกติ ทั้งที่ไม่ใช่ฤดูกาล และเนื้อสัตว์ ที่มีสีเข้มและสดผิดปกติ ทั้ง ๆ ที่ไม่ได้แช่เย็น