

สื่อสารความเสี่ยงอาหารปลอดภัยภายในประเทศ

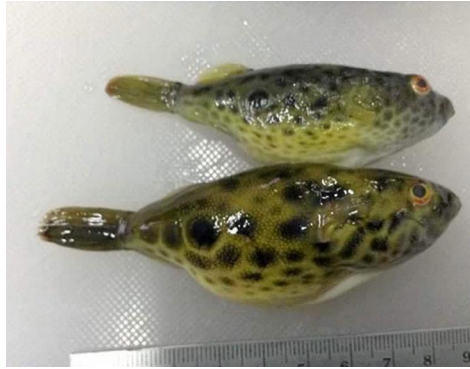
สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย (สสอป.)
Bureau of Food Safety Extension and Support



สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข
Office of the Permanent Secretary : Ministry of public Health

ปลาปักเป้า

ฉบับที่ 10 / 2561



สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย (สสอป.) ได้ติดตามข่าว จากสื่อออนไลน์ เกี่ยวกับการรับประทาน ปลาปักเป้า เมื่อวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2561 ที่ผ่านมา พบว่า สำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค ได้รับแจ้งจากเรือประมง ชื่อ เรือกระแสนรุ้ 31 ซึ่งกำลังเดินทางเข้าเทียบฝั่งที่แพปลากระแสนรุ้ บ้านหลักแดง หมู่ 2 ต.สีชล อ.สีชล เนื่องจากในเรือ มีลูกเรือต่างตัวเสียชีวิต จำนวน 2 ราย และมีอาการอาเจียนรุนแรง อีกจำนวน 1 ราย หลังจากรับประทานไข่ปลาปักเป้าทอด

ปลาปักเป้า (Puffer fish) มี 2 ชนิด คือ ปลาปักเป้าทะเล และปลาปักเป้าน้ำจืด โดยปลาปักเป้าทะเลจะมีพิษ Tetrodotoxin (TTX) ส่วนปลาปักเป้าน้ำจืดจะมีพิษ Paralytic Shellfish Poisoning (PSP) พิษของปลาปักเป้าจะพบ ในส่วนของอวัยวะภายในของปลา ส่วนในเนื้อจะพบพิษในปริมาณน้อย และจะมีพิษมากในช่วงฤดูวางไข่ จึงไม่นิยมนำ ปลาชนิดนี้มาบริโภค หากผู้บริโภคได้รับประทานเข้าไปจะได้รับพิษ ซึ่งจะมีอาการชาที่ลิ้น ปลายนิ้วมือ คลื่นไส้ อาเจียน ในขั้นแรกจนถึงขั้นรุนแรง อาจเป็นอัมพาต และเสียชีวิตได้

ด้วยความห่วงใย สสอป. แนะนำผู้บริโภคอย่ารับประทาน และเพื่อการบริโภคอย่างปลอดภัย หากผู้บริโภคต้องการซื้อเนื้อปลา ให้เลือกซื้อเนื้อปลาที่คุ้นเคย มีวิธีสังเกตง่ายๆ เบื้องต้น หากเป็นเนื้อปลาแล้วที่เป็น ปลาปักเป้า ลักษณะเนื้อจะนุ่มคล้ายสันในไก่ ไม่ควรเสี่ยงซื้อมาบริโภค กรณีเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อปลา เช่น ลูกชิ้น ปลาเส้น ให้พิจารณาว่าอยู่ในภาชนะบรรจุที่มีฉลากระบุแหล่งผลิตที่ชัดเจน และมีเครื่องหมาย อย.

ข้อมูลจาก

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
<http://www.mdo.moph.go.th/computer/web51v2/filenewspay/280212021523.pdf>
ชมรมเวชศาสตร์การเดินทางและท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย
<http://www.thaitravelmed.org/Knowledge/puffer-fish-toxin.html>



อาหารปลอดภัยกับ สสอป.
Line ID : @foodsafety

ข่าวสารเตือนภัยภายในประเทศ-08/03/61