

**เตือนภัย!!!! ห้ามกินไส้กรอกที่ไม่ระบุแหล่ง-วันเดือนปีผลิต ไม่มีวันเดือนปีหมดอายุ ไม่มีเครื่องหมาย อย  
พบเด็กกินแล้วป่วย “ภาวะเมธฮีโมโกลบินนีเมีย (Methemoglobinemia)” จำนวน ๑๔ ราย  
ช่วงวันที่ ๒๐ มกราคม – ๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕**

จากข้อมูลในระบบเฝ้าระวังกรมควบคุมโรค พบสถานการณ์ผู้ป่วยมีภาวะเมธฮีโมโกลบินนีเมีย (Methemoglobinemia) และมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น โดย ตั้งแต่วันที่ ๒๐ ม.ค.- ๒ ก.พ. ๖๕ พบผู้ป่วยทั้งสิ้น จำนวน ๑๔ ราย ยังไม่มีรายงานผู้ป่วยเสียชีวิต ซึ่งมีอายุระหว่าง ๑ - ๑๒ ปี ๑๑ ราย เป็นผู้ใหญ่ ๓ ราย กระจายอยู่ในจังหวัด เพชรบุรี ๕ ราย ตรัง ๓ ราย เชียงใหม่ ๒ ราย กาญจนบุรี สระบุรี นครศรีธรรมราช และสงขลา จังหวัดละ ๑ ราย จากข้อมูลการสอบสวนโรค ผู้ป่วยเริ่มมีอาการ ปากเขียวคล้ำ (central cyanosis) มือเท้าและเล็บเป็นสีม่วง อาเจียน สับสน เวียนศีรษะ อ่อนเพลีย ซึม ซิพจรเต้นเร็ว หายใจเร็ว บางรายมีภาวะเลือดเป็นกรด หายใจ ล้มเหลว ถ่ายเหลว และเป็นลม ฯลฯ หลังจากบริโภคไส้กรอกนมควิน ระยะเวลาตั้งแต่ ๓๐ นาที ถึง ๔ ชม. ซึ่ง จากการตรวจสอบพบว่ามีสารไนเตรต-ไนไตรต์ เกินปริมาณที่กำหนด ที่ซื้อจากพ่อค้าขายเร่ ร้านค้าแผงลอย ร้านขายหมูไก่ตามตลาด สั่งจากร้านค้าออนไลน์ ซึ่งไม่มีฉลาก ไม่มียี่ห้อ ไม่มีสถานที่ผลิต ไม่มีวันเดือนปีผลิต หมดอายุ และลักษณะภายนอกไม่ต่างจากไส้กรอกปกติ เนื่องจากสีของเนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ไส้กรอก ไส้กรอก นมควิน แฮม เบคอน ลูกชิ้น กุนเชียง หมูยอ ฯลฯ ไม่สามารถบ่งบอกว่ามีปริมาณสารไนเตรต-ไนไตรต์ มากหรือน้อย การปิ้งย่าง ทอด หรือลวกสุก ไม่สามารถทำลายสารพิษนี้ได้

สารไนเตรต-ไนไตรต์ เป็นวัตถุเจือปนอาหาร (Food Additive) ที่นิยมใช้เป็นสารกันเสีย และทำให้เกิดสี ในเนื้อสัตว์เป็นสีแดงอมชมพูในผลิตภัณฑ์เนื้อแปรรูป หากได้รับในปริมาณที่สูงเกินจะเกิดผลต่อสุขภาพ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเด็ก ทั้งนี้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๑๘ พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความใน พระราชบัญญัติอาหารพ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปน อาหาร (ฉบับที่ ๒) ได้กำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้โซเดียมไนไตรท์หรือโพแทสเซียมไนไตรท์สำหรับ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดไม่เกิน ๘๐ มก./กก. และโซเดียมไนเตรทหรือโพแทสเซียมไนเตรทไม่เกิน ๒๐๐ มก./กก.

**ข้อแนะนำสำหรับผู้บริโภคอาหารประเภทเนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ไส้กรอกนมควิน แฮม เบคอน ลูกชิ้น กุนเชียง หมูยอ ฯลฯ ให้ปลอดภัย**

๑. เลือกบริโภคไส้กรอกนมควิน แฮม เบคอน ลูกชิ้น กุนเชียง หมูยอ ฯลฯ หรือที่ผ่านมาตรฐาน มีแหล่งผลิตชัดเจน มีวันที่ผลิตวันหมดอายุ มีเครื่องหมาย อย. และมีฉลากบอกส่วนประกอบของไส้กรอก
๒. กรณีเตรียมอาหารกลางวันสำหรับเด็กนักเรียน เป็นอาหารประเภทไส้กรอกนมควิน แฮม เบคอน กุนเชียง หมูยอ ฯลฯ ควรจัดให้อยู่ในปริมาณที่เหมาะสม และไม่ส่งผลต่อสุขภาพ
๓. ควรทานอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายอย่างเหมาะสมในแต่ละวัน และออกกำลังกายอย่างสม่ำเสมอ
๔. หากมีอาการคลื่นไส้ เวียนศีรษะ เหนื่อย หายใจเร็ว ปากเขียวคล้ำ หลังจากรับประทานเนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ไส้กรอก แฮม เบคอน ลูกชิ้น กุนเชียง หมูยอ ฯลฯ ควรรีบไปพบแพทย์
๕. ไส้กรอกที่มีสารไนเตรต-ไนไตรต์ เกินปริมาณที่กำหนด มีลักษณะไม่แตกต่างจากไส้กรอกปกติทั่วไป
๖. การปิ้งย่าง ทอด นึ่ง หรือลวกสุก ไม่สามารถทำลายสารไนเตรต-ไนไตรต์ ได้
๗. รายงานขององค์การอนามัยโลก จัดให้ไส้กรอก เบคอน และแฮม เป็นสารก่อมะเร็งในระดับเดียวกับบุหรี่ แอลกอฮอล์ แร่ใยหิน และสารหนู

อ้างอิง: ๑. กรมควบคุมโรค

๒. ศูนย์พิษวิทยารามาธิบดี

๓. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)