

อย. เตือนรับประทานแมลงทอดด้วยความระวัง ผู้มีประวัติโรคภูมิแพ้ หอบหืด ควรหลีกเลี่ยง

อุทสาหกรรมแมลงทอดรับประทานแล้วเกือบเอาชีวิตไม่รอด เตือนผู้มีประวัติโรคภูมิแพ้หรือหอบหืด ควรหลีกเลี่ยง พร้อมแนะรับประทานแมลงอย่างปลอดภัย เลือกซื้อจากแหล่งผลิตหรือจำหน่ายที่ถูกสุขลักษณะ และปรุงให้สุกก่อนรับประทาน

นพ.วิฑิต สฤทธิชัยกุล รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา เปิดเผยว่า ตามที่มีผู้รับประทานแมลงทอดแล้วเกิดอาการแพ้รุนแรง นั้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) มีความห่วงใย เนื่องจากกระแสความนิยมรับประทานแมลงมีเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ และมีรายงานว่าแมลงรับประทานได้นั้นอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ มีกรดไขมันที่ดี และเป็นประโยชน์ต่อร่างกาย โดยแมลงที่นิยมรับประทาน เช่น ดักแด้ หนอนไหม ตั๊กแตนแครง หนอนไม้ไผ่ แมงดา และจิ้งหรีด เป็นต้น แต่อาจทำให้ผู้บริโภคมีความเสี่ยงจากการรับประทานแมลง เช่น การแพ้จากฮิสตามีน (Histamine) แม้จะได้รับในปริมาณเพียงเล็กน้อยร่างกายอาจตอบสนองเร็วกว่าคนอื่น ทำให้มีอาการผิวหนังอักเสบ มีผื่นคัน ชาหรือคันบริเวณริมปาก ปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน หอบหืด หรืออาจถึงขั้นเป็นอันตรายต่อชีวิต สำหรับปริมาณฮิสตามีนที่พบในดักแด้ หนอนไหม อาจมากถึง 875 มิลลิกรัม/กิโลกรัม หรือถ้าอาหารนั้นมีการปนเปื้อนแบคทีเรียบางชนิดที่สามารถเปลี่ยนกรดอะมิโนฮิสติดีนไปเป็นฮิสตามีนได้ นอกจากนี้ ยังมีความเสี่ยงจากสารกำจัดศัตรูพืช เช่น อาจพบสารกลุ่มคาร์บาเมตในตั๊กแตนทอด ซึ่งอาการขึ้นอยู่กับความรุนแรงของการเกิดพิษ เช่น อาการปวดศีรษะ เหงื่อออกมาก อาเจียน ท้องเสีย กล้ามเนื้ออ่อนแรง ม่านตาหด ถ้าไม่ได้รับการรักษาโดยทันทีจะเสียชีวิตในที่สุด

การแพ้อาหารเป็นลักษณะเฉพาะของบุคคล หากผู้บริโภคเป็นโรคภูมิแพ้ หรือมีประวัติเป็นภูมิแพ้หรือหอบหืด ควรหลีกเลี่ยงการรับประทานแมลง สำหรับผู้บริโภคทั่วไปสามารถรับประทานผลิตภัณฑ์แมลงได้ แต่ควรสังเกตตนเองเมื่อรับประทานแมลงชนิดใดแล้วเคยมีอาการผิดปกติภายใน 2-7 ชั่วโมง ควรหลีกเลี่ยงการรับประทานแมลงชนิดนั้นวิธีรับประทานแมลงทอดให้ปลอดภัย สำหรับผู้บริโภคทั่วไปที่ไม่มีอาการแพ้ สังเกตว่าแมลงทอดดังกล่าวเป็นแมลงที่รู้จักกันทั่วไปหรือไม่ ควรปรุงให้สุกก่อนรับประทาน หรือเลือกซื้อจากแหล่งผลิต หรือแหล่งจำหน่ายที่ถูกสุขลักษณะ สำหรับผลิตภัณฑ์จากแมลง หรืออาหารที่มีส่วนประกอบของแมลงในภาชนะบรรจุ จะต้องแสดงฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เช่น ชื่ออาหาร เลขสารบบอาหาร สูตรส่วนประกอบ ชื่อที่ตั้งผู้ผลิต/ผู้นำเข้า วันเดือนปีที่ผลิต หรือควรบริโภคก่อน และข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร เป็นต้น

หากพบผลิตภัณฑ์ที่น่าสงสัย หรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน หรือไม่ได้รับความปลอดภัยจากการบริโภค ขอให้ร้องเรียนที่สายด่วน อย. โทร. 1556 หรือ E-mail: 1556@fda.moph.go.th หรือ ตู้ปณ. 1556 ปณฝ. กระทรวงสาธารณสุข จ.นนทบุรี 11004 หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ เพื่อ อย. จะดำเนินการคดีตามกฎหมายกับผู้ที่เกี่ยวข้องต่อไป

วันที่เผยแพร่ข่าว 27 มีนาคม 2566 ข่าวแจก 83 / ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566