



สังเกต 'ปลาปักเป้า' มีพิษ

มีคนมาบอกว่า ตอนนี้ร้านปลาอย่างบุฟเฟต์บางร้าน นำเนื้อปลาสีขาว เหมือนกับเนื้อไก่ มาวางให้ลูกค้า หรืออย่างอื่นแล้ว สงสัยว่าจะเป็นเนื้อปลาปักเป้า เลยไม่กล้านำไปย่าง ทั้งๆ ที่ตอนนี้ไม่มีข่าวเกี่ยวกับคนกินปลาปักเป้า แล้วเกิดอันตราย

ที่จริงปลาปักเปาก็เหมือนกับแมงดาทะเลนั้นแหละครับ บางชนิดบริโภคได้ บางชนิดก็มีพิษ ตรงนี้ต้องระวัง อย่างปลาปักเป้าบางชนิดบริโภคได้ แต่บางชนิดก็มีพิษครับ อย่างชาวประมงแถวบ้านผมที่ปักเปาก็ได้ ก็มีกรรมวิธืปลาปักเป้าเหมือนกัน แต่เป็นปลาปักเป้าชนิดที่พวกเขาเคยกินเป็นประจำ

ผมมีข้อมูลจากกรมประมง ที่แนะนำชนิดของปลาปักเปามีพิษและไม่มีพิษ ตามข้อมูลระบุว่า ลักษณะของเนื้อปลาปักเป้าว่าจะหนา มีสีขาวอมชมพู และมีเยื่อพังผืดหุ้มชิ้นเนื้อ เมื่อปรุงสุกแล้วเนื้อจะมีสีขาวและมีความเหนียวนุ่มคล้ายเนื้อไก่ บางคนก็เลือกปลาปักเป้าเป็น จึงนิยมชมชอบครับ

เรื่องของคนบริโภคปลาปักเป้าเสียชีวิต เกิดจากเมื่อปี 2545 ตรวจพบว่าได้รับสารพิษเทโทรโดท็อกซิน (Tetrodotoxin) ซึ่งอาจเป็นอันตรายถึงชีวิต และในนั้นเอง ที่กระทรวงสาธารณสุขออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 264) พ.ศ.2545 เรื่อง การกำหนดอาหารที่ห้ามผลิตนำเข้า และจำหน่ายปลาปักเป้าทุกชนิดดังกล่าว รวมไปถึงอาหารที่มีเนื้อปลาปักเป้าเป็นส่วนผสมอาหาร ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 26 ธันวาคม 2545

ผู้ฝ่าฝืนต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสองปี และปรับตั้งแต่ 5,000-20,000 บาท ต่อมาในปี 2550 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้จัดทำมาตรการป้องกันปัญหาปลาปักเป้าขึ้น ทั้งนี้เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคนั่นเอง

ข้อมูลของกรมประมงนั้น **ดร.วิมล จันทโรทัย** อธิบดีกรมประมง ระบุ



ลักษณะปลาปักเป้าไม่มีพิษ

Lagocephalus spadiceus

ว่า ผลการสำรวจพบว่าปลาปักเป้าที่พบในน่านน้ำไทยมีทั้งหมด 42 ชนิด แบ่งเป็นปลาปักเป้าน้ำจืด 9 ชนิด และอีก 33 ชนิดเป็นปลาปักเป้าน้ำเค็มและน้ำกร่อย ซึ่งปลา

ปักเป้าทะเลที่เราพบเห็นกันในปัจจุบันนั้นมีทั้งชนิดที่มีพิษและไม่มีพิษครับ

ปลาปักเป้าทะเลที่พบกันแบ่งเป็น 2 ชนิดใหญ่ๆ คือ ปลาปักเป้าหลังเขียว *Lagocephalus lunaris* ชนิดนี้มีพิษ และปลาปักเป้าหลังน้ำตาล *Lagocephalus spadiceus* ชนิดนี้ไม่มีพิษบริโภคได้ทั่วจันเอนะ

หลักการสังเกตปลาปักเป่าที่มีพิษและไม่มีพิษนั้น สังเกตได้ง่ายๆ ครับ คือ "หนามที่หลัง" ถ้าเป็นชนิดที่มีพิษจะมีหนามขึ้นตั้งแต่ส่วนหัวถึงครีบท้องของปลาปักเป้าจะพบได้ในทุกส่วนของตัวปลาไม่ว่าจะเป็น อวัยวะสืบพันธุ์ (ไข่และอณฑะ) ตับ ลำไส้ หนัง รวมทั้งในเนื้อปลาด้วย พิษนี้มีชื่อว่า เทโทรโดท็อกซิน ซึ่งมีผลต่อการทำงานของระบบกล้ามเนื้อและระบบประสาท

ส่งผลทำให้เกิดอาการลิ้นชา อาเจียน กล้ามเนื้อแขนและขาอ่อนแรง ชับเข็ช้อนไม้ได้ หายใจลำบาก ซึ่งหากได้รับในปริมาณมากและรักษาไม่ทัน อาจเสียชีวิตได้

ทางที่ตีที่สุดก็ไม่ควรเสี่ยง หลีกเลี่ยงการบริโภคปลาปักเป้าจะดีกว่าครับ