

# 'แอลกอฮอล์อันตราย'

## เลือกใช้อย่างไรให้ปลอดภัย

ในอดีตร้านอาหารที่มีเมทิลแอลกอฮอล์ มักใช้ด้านเป็นเชื้อเพลิงในการอุ่นอาหาร แต่ในปัจจุบันนิยมใช้แอลกอฮอล์อุ่นอาหารแทนด้าน ซึ่งมีทั้งในรูปแบบที่เป็นก้อน และเป็นแอลกอฮอล์

แอลกอฮอล์อุ่นอาหารเป็นผลิตภัณฑ์ที่ถูกกำกับและควบคุมโดย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ห้ามไม่ให้มีปริมาณเมทานอล หรือเมทิลแอลกอฮอล์ มากกว่า 1%



เมทานอล (Methanol) หรือ เมทิลแอลกอฮอล์ (Methyl Alcohol) เป็นของเหลวใสไม่มีสี นิยมนำมาใช้เป็นตัวทำละลายในห้องปฏิบัติการ และใช้ในอุตสาหกรรม สามารถเข้าสู่ร่างกายได้ด้วยการสูดดม ผ่านการหายใจ การกิน และผิวหนัง

หากผลิตภัณฑ์แอลกอฮอล์อุ่นอาหารมีปริมาณเมทานอล เกินกว่ามาตรฐาน จะส่งผลต่อผู้ใช้ ถ้าสูดดมเข้าไปจะทำให้เกิดอาการปวดศีรษะ คลื่นไส้ และถ้าสูดดมเข้าไปในปริมาณมากอาจทำให้เสียชีวิตได้

นอกจากนี้การใช้ผลิตภัณฑ์แอลกอฮอล์อุ่นอาหารที่มีปริมาณเมทานอลเกินกว่ามาตรฐาน ยังทำให้เกิดมลพิษในอากาศจากไอระเหยของเมทานอลด้วย

เพื่อความปลอดภัยของผู้ใช้ และผู้บริโภค อย. จึงได้ออกประกาศ กำหนดให้ผลิตภัณฑ์อุ่นอาหารที่มีเมทานอล หรือ เมทิลแอลกอฮอล์ มากกว่า 1% เป็นวัตถุอันตรายชนิดที่ 4 ห้ามไม่ให้มีการผลิต นำเข้า ส่งออก หรือครอบครอง

ผู้ฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามกฎหมายต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 10 ปี หรือปรับไม่เกิน 1 ล้านบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ ตามพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535

แม้ว่าประกาศดังกล่าวจะมีผลบังคับใช้ตั้งแต่เมื่อวันที่ 9 พ.ศ. 2543 แต่ก็ยังมีผู้ฝ่าฝืนกฎหมาย ผลิตแอลกอฮอล์อุ่นอาหารที่มีปริมาณเมทานอลเกินมาตรฐานออกมาจำหน่ายอยู่

จากการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์แอลกอฮอล์อุ่นอาหารมาตรวจสอบ นอกจากจะพบว่าไม่มีผู้ผลิตและจำหน่ายแอลกอฮอล์แข็งที่ใช้เมทิลแอลกอฮอล์ที่ผิดกฎหมายอยู่หลายราย ยังพบว่ามีการฉ้อโกง ร้านอาหารทั่วไป และห้องอาหารในโรงแรมหลายแห่ง ยังคงใช้แอลกอฮอล์แข็งที่ทำจากเมทานอลมาจุดไฟอุ่นอาหาร

ในปี พ.ศ. 2548 อย. ตรวจพบผลิตภัณฑ์แอลกอฮอล์อุ่น



อาหารคกมาตรฐานมากถึง 37.5% มากกว่าปี พ.ศ. 2547 ที่พบเพียง 18.33% และในปี พ.ศ. 2549 จากการเก็บตัวอย่างถึงเดือน เม.ย. พบตัวอย่างคกมาตรฐานถึง 18.8%

สำหรับวิธีเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อุ่นอาหารให้ปลอดภัย สังเกตได้ง่าย ๆ จากฉลากบนภาชนะ และกล่องบรรจุผลิตภัณฑ์ ที่ภาชนะบรรจุทุกหน่วยต้องระบุชื่อ

ผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ต้องมีข้อความระบุว่าห้ามรับประทาน และต้องมีชื่อผู้ผลิต พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน

ส่วนที่กล่องบรรจุจะต้องระบุนอกจากจะต้องระบุข้อความทั้งสามเหมือนกับที่ภาชนะบรรจุแล้ว ยังจะต้องระบุ วันเดือนปีที่ผลิต นำหนักสุทธิ คำแนะนำเกี่ยวกับวิธีการใช้และการเก็บรักษา ข้อควรระวัง ไว้บนกล่องบรรจุด้วย

สำหรับในกรณีที่ไม่มีกล่องบรรจุ จะต้องแสดงข้อความทั้งหมดบนฉลากของภาชนะบรรจุทุกหน่วย

เมื่อจุดไฟให้สังเกตกลิ่นเป็นหลัก เพราะผลิตภัณฑ์ที่มีเมทานอลเกินมาตรฐานจะมีกลิ่นที่แสบจมูก และไอของผลิตภัณฑ์จะทำให้ระคายเคืองตา

ถ้าเลือกได้ ไม่ควรเลือกใช้ผลิตภัณฑ์อุ่นอาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลว เทได้ เพราะหากเต็มขณะที่ผลิตอยู่จะทำให้ไฟลามขึ้นมาถึงมือ เกิดอันตรายได้

หากไม่แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์อุ่นอาหารที่ซื้อมาได้มาตรฐานหรือไม่ สามารถทดสอบได้โดยการใช้ชุดทดสอบของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ซึ่งสามารถหาซื้อได้ที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข.

ศศิมา คำวงศ์กิจ  
ทีมเคลนิวิซ 38  
article@dailynews.co.th