

## คุณภาพชีวิตคนไทย.....

หลังจากมีข่าวเรื่อง อี.โคไล ในต่างประเทศได้ไม่นาน คนไทยกลัวจะน้อยหน้าสงขาว เรื่อง ไก่เน่าซุบฟอร์มาลีน ขึ้นประกวดบนหน้าหนึ่งของหนังสือพิมพ์ทุกฉบับราวๆ 1 อาทิตย์ เหมือนกับเป็นการประกาศว่าของเราก็มียุ่เหมือนกัน แต่มันไม่ใช่เรื่องดีที่จะเอาเรื่องปากท้องมาเกี่ยวข้องและเชื่อมโยง กับโลกธุรกิจ ทั้งเจ้าของฟาร์มไก่ และผู้รับซื้อซากไก่ ล้วนแล้วแต่ได้รับผลประโยชน์กันทั้งสิ้น แต่กรรมดันมาตกอยู่ที่คนกินนี่แหละ รู้กันอยู่แล้วว่า ฟอร์มาลีน เป็นสารที่ใช้สำหรับดองศพไม่ให้เน่า ใช้ฆ่าเชื้อโรค ฆ่าเชื้อรา และทำความสะอาดห้องผู้ป่วย ด้วยเหตุนี้เองจึงเอามาดองไก่เน่าซะเลย ที่คนทั้งคนยังดองได้ นับประสาอะไรกับไก่ตัวเล็ก ๆ แต่หารู้ไม่ว่า ฟอร์มาลีน นั้นมีอันตรายมากหากเข้าไปในร่างกาย ก็จะทำให้เกิดพิษโดยตรง เริ่มตั้งแต่การสัมผัสจะเกิดอาการคันบริเวณผิวหนัง นอกจากนี้ ยังมีผลต่อระบบทางเดินอาหาร เกิดกระเพาะอักเสบ ปวดท้อง อาเจียน และหากเกิดพิษเฉียบพลันก็อาจจะต้องเสียชีวิต

ส่วนพิษสะสมก็ก่อเกิดเป็นมะเร็ง ทำลายระบบประสาท เกิดการกลายพันธุ์ของเซลล์สืบพันธุ์ หรือเป็นหมันได้

โดยกลุ่มที่เสี่ยงต่อการรับสารพิษมากที่สุด ก็คือ ผู้ทำหน้าที่ในการซุบเนื้อไก่โดยตรง มีข้อแนะนำในการเลือกซื้อไก่ที่ปราศจากฟอร์มาลีน ดังนี้

1. เนื้อไก่ที่ดีจะต้องมีเนื้อแน่น เมื่อเอานิ้วกดแล้วเนื้อจะไม่มีรอยบุ๋ม
2. เนื้อไก่ต้องไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีรอยข้ำ หรือไม่มีจุดเลือดออก เนื่องจากเนื้อที่มีลักษณะ ดังกล่าวอาจจะเป็นไก่ที่ติดเชื้อหรือเป็นเนื้อที่ไม่ปกติ
3. ให้สังเกตดูที่สีเนื้อไก่จะต้องสด ไม่มีสีแดงผิดปกติ
4. เนื้อไก่ต้องไม่มีเมือกกลิ่น เพราะหากมีเมือกอาจจะเป็นไก่ตายผิดปกติ หรือเนื้อเน่าเสียแล้ว

สุดท้ายควรเลือกซื้อเนื้อไก่ในสถานที่จำหน่ายที่ได้คุณภาพมาตรฐานเท่านั้น.....