



“สารปนเปื้อนทั้ง 5 ชนิดนั้น เป็นสารเคมีที่ห้ามใส่ในอาหาร โดยเด็ดขาดหากเจ้าหน้าที่ตรวจพบว่ามีสารลักลอบใส่ในอาหาร ถือเป็นการผลิตหรือจำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์ มีโทษจำคุก ไม่เกิน 2 ปี หรือ ปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือ ทั้งจำทั้งปรับ ตาม พรบ.อาหารและ พ.ศ.2522”



มหานครแห่งความสุข

สารเร่งเนื้อแดง

ได้แก่ สารซาลบูตามอล และสารแคลนบูเทอรอล เป็นยาสำคัญ ในการผลิตยาบรรเทาโรคหอบหืด มักมีผู้ลักลอบนำมาใส่ลงใน อาหารสำหรับเลี้ยงหมู เพื่อเร่งการเจริญเติบโตของหมู ช่วย ทำให้กล้ามเนื้อขยายใหญ่ขึ้น และมีไขมันน้อย

อาหารกลุ่มเสี่ยง เนื้อหมู สันคอหมู เนื้อวัว เป็นต้น

ผลกระทบต่อสุขภาพ

- ▶ ทำให้มีอาการมือสั่น กล้ามเนื้อกระตุก หัวใจเต้นเร็วผิดปกติ
- ▶ ปวดศีรษะ วิงเวียนศีรษะ เป็นอันตรายมากสำหรับคนที่มี ความไวต่อสารนี้ เช่น ผู้ที่เป็นโรคหัวใจ ความดันโลหิตสูง ผู้ป่วยโรคเบาหวาน และโรคไฮเปอร์ไทรอยด์ รวมถึงทารก และสตรีมีครรภ์

วิธีการหลีกเลี่ยง

- ▶ เลือกซื้อเนื้อหมูที่มีสีแดงธรรมชาติ มีมันหนาบริเวณสันหลัง เมื่ออยู่ในลักษณะตัดขวาง มีมันแทรกระหว่างกล้ามเนื้อเห็น ได้ชัดเจน
- ▶ ไม่เลือกซื้อเนื้อหมูที่มีสีแดงเข้มกว่าปกติ
- ▶ ไม่นำเนื้อหมูที่หั่นทิ้งไว้แล้วมีลักษณะค่อนข้างแห้งไปทำ เป็นวัตถุดิบประกอบอาหาร



สารเคมีปนเปื้อน ในอาหาร

สำนักงาน
กรุงเทพมหานคร



กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานฯ กรุงเทพมหานคร
โทรศัพท์ 0 2640 9981, 0 2580 0955
www.foodsanitation.bangkok.go.th

รัก
กรุงเทพฯ
ร่วมสร้าง
กรุงเทพฯ

ม.ร.ว.สุขุมพันธุ์ บริพัตร
ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

กสอ.02/05/58

ขอแรกซ์

- ➡ เรียกว่าผงกรอบ น้ำประสานทอง และเม้งแซ/แพ่งแซ
- ➡ มีลักษณะเป็นผลึกสีขาวขุ่นคล้ายผงซักฟอก นิยมใช้ในอุตสาหกรรม เช่น ทำแก้ว เชื่อมทอง และชุบเคลือบโลหะ เป็นต้น
- ➡ มักมีผู้ลักลอบนำมาใส่ลงในอาหาร เพื่อให้อาหารมีความหยุ่นกรอบ

อาหารกลุ่มเสี่ยง ลูกชิ้น ไส้กรอก หมูบด ลอดช่อง ทับทิมกรอบ

ผลกระทบต่อสุขภาพ

- ➡ อ่อนเพลีย เบื่ออาหาร ผิวแห้ง อังเสบ หนักตาบวม เยื่อตาอักเสบ เป็นพิษต่อตับ ไต ระบบสืบพันธุ์เสื่อม สมรรถภาพ เกิดการระคายเคืองในระบบทางเดินอาหาร
- ➡ ถ้าเป็นผู้ใหญ่ได้รับสารขอแรกซ์ 15 กรัม หรือเด็กได้รับ 5 กรัม อาจทำให้อาเจียนเป็นเลือดและอาจตายได้

วิธีการหลีกเลี่ยง

- ➡ หลีกเลี่ยงอาหารที่หยุ่นกรอบอยู่ได้นานผิดปกติ
- ➡ เนื้อสัตว์ที่ซื้อมาปรุงอาหารต้องล้างให้สะอาดก่อนนำไปปรุงประกอบอาหาร



ฟอร์มาลิน

เป็นสารละลายใสกลิ่นฉุนนิยมใช้ในอุตสาหกรรมเคมีสิ่งทอ และใช้ในการดองศพ มักมีผู้ลักลอบนำมาใส่ลงในอาหาร เพื่อให้อาหารสด ไม่เน่าเสีย

อาหารกลุ่มเสี่ยง ปลาหมึกกรอบ เห็ดฟาง สโบนาง อาหารทะเล เช่น ปลา กุ้ง ปู

ผลกระทบต่อสุขภาพ

ถ้าสัมผัสจะทำให้ผิวหนังอักเสบหรือดมจะระคายเคืองระบบทางเดินหายใจ หากรับประทานมาก จะทำให้เกิดอาการปวดศีรษะ ปวดท้องรุนแรง อาเจียน ท้องเดิน หมดสติ เสียชีวิตได้เป็นสารก่อมะเร็ง

วิธีการหลีกเลี่ยง

- ➡ เลือกซื้ออาหารที่มีความสะอาดสีใกล้เคียงธรรมชาติไม่ขาว แม้ตากลมก็ไม่มีสีคล้ำ
- ➡ ควรทำอาหารให้สุกเสียก่อนเพราะสารฟอกขาวจะถูกทำลายด้วยความร้อน

โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ หรือสารฟอกขาว

เป็นผงสีขาว ใช้สำหรับฟอกแห อวน หรืออุตสาหกรรม ซักย้อม เป็นอันตรายต่อการบริโภค มักมีผู้ลักลอบนำมา

ใส่ลงในอาหารเพื่อยับยั้งการเปลี่ยนสีของอาหารไม่ให้เปลี่ยนสีน้ำตาลทำให้อาหารมีความขาวใสน่ารับประทาน

อาหารกลุ่มเสี่ยง

ถั่วงอก ชิงชอย กระชายซอย ทุเรียนกวน เป็นต้น

ผลกระทบต่อสุขภาพ

- ➡ อักเสบในอวัยวะที่สัมผัส เช่น ปาก ลำคอ กระเพาะอาหาร
- ➡ ทำให้เกิดการหายใจขัด ปวดท้องรุนแรง อาเจียน ช็อกอาจถึงตายได้



กรดซาลิซิลิกหรือสารกันรา

มีลักษณะเป็นผงหรือเป็นของเหลวใสมีคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์มักมีผู้ลักลอบนำมาใส่ลงในอาหารเพื่อกันเชื้อราทำให้อาหารมีความใสและไม่เน่าและ

อาหารกลุ่มเสี่ยง

อาหารหมักดอง เช่น ผักกาดดอง กระเทียมดอง แหนม หมูยอ



ผลกระทบต่อสุขภาพ

มีอาการอาเจียน มีไข้และอาจถึงตายได้

วิธีการหลีกเลี่ยง

เลือกซื้ออาหารที่สดใหม่ ไม่บริโภคอาหารหมักดองหรือถ้าจะบริโภคให้เลือกซื้อจากแหล่งผลิตที่ซึ่งได้รับการรับรองคุณภาพ