



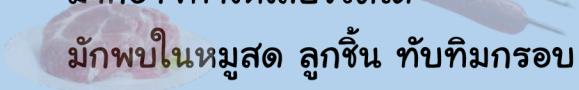
ระวัง!! สักนิด

สารพิษสารเดเมเป็นปีวนในว่าหาร

บอแรกซ์



หรือน้ำยาปรับสีของ กองเป็นพิษต่อตับและไต หากได้รับในปริมาณที่มากอาจทำให้เสียชีวิตได้



หลักเลี้ยง การบริโภคอาหารที่มีลักษณะหยุ่นกรอบ อยู่ได้นานผิดปกติ



โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์

หรือสารฟอกขาว, ผงซักฟอก ทำให้เกิดการอักเสบของอวัยวะที่ไปสัมผัส เช่น ปาก ลำคอ กระเพาะอาหาร มักพบในอาหารที่มีสีขาวผิดปกติ เช่น ถั่วงอก ขิงซอย กระชายซอย

หลักเลี้ยง อาหารที่ขาวผิดปกติ ควรเลือกซื้ออาหารที่สีใกล้เคียงธรรมชาติ



กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

▶ **บอแรกซ์ กรดชาลิซิลิก และฟอร์มาลิน** เป็นสารที่ห้ามใช้ในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๗๙ (พ.ศ. ๒๕๖๑) เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย หากผู้ใดฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้จะมีความผิดตามมาตรา ๔๐ แห่ง พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ มีโทษจำคุกตั้งแต่ ๖ เดือนถึง ๒ ปี และปรับตั้งแต่ ๕,๐๐๐ ถึง ๒๐,๐๐๐ บาท

▶ **สารโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์** เป็นสารที่ห้ามใช้ในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (เลขที่ ๗๘๙) พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ให้ใช้สารฟอกขาวกลุ่มซัลไฟต์ในอาหารบางชนิดในปริมาณที่กำหนด ส่วนสารไฮโดรซัลไฟต์ห้ามใช้ในอาหาร

ฟอร์มาลิน



หรือน้ำยาดองศพ เป็นสารก่อมะเร็งในสิ่งมีชีวิต

มักพบในอาหารทะเลสด ปลาหมึกกรอบ ส้มตำ

หลักเลี้ยง อาหารที่มีกลิ่นฉุน แสบจมูก และล้างอาหารสดให้สะอาดก่อนนำมาประกอบอาหาร



กรดชาลิซิลิก

หรือสารกันรา หากบริโภคเข้าไปมาก ๆ จะทำลายเยื่อบุกระเพาะอาหารและลำไส้ มักพบในผักผลไม้ดอง เพื่อป้องกันเชื้อรา ทำให้อาหารมีความใสและไม่เน่าเสื่อม

หลักเลี้ยง การบริโภคผักผลไม้ดองที่มีลักษณะใสอยู่เสมอ หรือไม่บริโภคอาหารมักดอง เลือกซื้ออาหารที่สดใหม่



กองลุขากินผลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

อาคารสำนักงานเขตราชเทวี ชั้น ๘ เลขที่ ๑๐ ถนนพญาไท แขวงทุ่งพญาไท

เขตราชเทวี กทม. ๑๐๑๐ โทร. ๐-๒๔๐๓๕๑๑๖๑๑๔ ต่อ ๕

