



ก๋วยเตี๋ยว + ก๋วยเตี๋ยว

ที่มากับ



เรียบเรียงโดย นางสาวนรสุดา ญาณการณ
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

ก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารจานด่วนที่คนไทยทุกวัยนิยมบริโภคเป็นอาหารหลักรองจากข้าวเนื่องจากสะดวก หาซื้อทานง่าย มีราคาไม่แพง และมีคุณค่าทางโภชนาการ แต่เนื่องจากก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารเส้นทำจากแป้งมีส่วนประกอบหลายชนิด เช่น เนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ ผัก และเครื่องปรุงรส จึงทำให้มีโอกาสที่สัมผัสพิษปนเปื้อนมากับก๋วยเตี๋ยวหลายชนิด

สารพิษอันตรายที่อาจปนเปื้อนมากับก๋วยเตี๋ยว

1. สารกันบูดในเส้นก๋วยเตี๋ยว ประเภทกรดเบนโซอิก (benzoic acid)
2. สารบอแรกซ์ในเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
3. อะฟลาทอกซินในพริกป่นและถั่วลิสงป่น



ข้อแนะนำสำหรับผู้ประกอบการ

1. ต้องมีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค ไม่เอาเปรียบผู้บริโภค
2. พัฒนา ปรับปรุงเทคโนโลยีและกระบวนการผลิตที่ดีถูกสุขลักษณะตามมาตรฐาน GMP (Good Manufacturing Practice) เพื่อให้ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานรัฐกำหนด
3. ใช้วัตถุดิบอาหารชนิดที่เหมาะสม และใช้ในปริมาณที่อนุญาตให้ได้อย่างเคร่งครัด
4. ใช้วิธีการอื่นที่ปลอดภัยในการทำให้เนื้อสัตว์สุก ลุกขึ้นกรอบ นำมารับประทาน



ข้อแนะนำสำหรับผู้บริโภค

1. ควรเลือกร้านอาหารที่มีที่ตั้งของร้านอยู่ห่างไกลจากแหล่งสกปรกต่างๆ เช่น กองขยะ ที่เลี้ยงสัตว์ ฝุ่นละออง คับคั่งพิษ
2. ดูความสะอาดของร้าน พื้น ผนัง เพดานสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บของเป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่มีสัตว์เลี้ยงและสัตว์นำโรคในร้าน
3. ผู้ที่ต้องสัมผัสอาหารต้องแต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่สะอาด รัดกุม ไม่ใส่เครื่องประดับที่อาจหลุดร่วงลงในอาหาร สวมผ้ากันเปื้อนและใส่หมวก หรือเนคไทคลุมผมให้เรียบร้อย มีการใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหาร ไม่ใช่มือสัมผัสกับอาหารโดยตรง
4. อาหารที่ปรุงสุกแล้ว ต้องวางอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร เก็บในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด
5. เครื่องปรุงรส เช่น พริกน้ำส้ม พริกป่น ถั่วลิสง สก๊อฟใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีเชื้อรา เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดมิดชิด
6. เลือกร้านอาหารที่มีป้ายรับรองมาตรฐานความสะอาดของหน่วยราชการ เช่น ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
7. ร่วมเป็นเครือข่ายเพื่อช่วยกันสอดส่องดูแลและแจ้งเบาะแสกรณีที่มีผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่ไม่ปลอดภัยและไม่คำนึงถึงสุขภาพของผู้บริโภค

ที่มาของข้อมูล :

1. สารพิษจากเชื้อราในผลิตภัณฑ์เกษตร ค้นเมื่อวันที่ 8 ตุลาคม 2560 จาก <http://www.doa.go.th/pprdo/download/สารพิษจากเชื้อราในผลิตภัณฑ์เกษตร.pdf>
2. การตรวจหาสารบอแรกซ์ใน อาหารของร้านอาหารประจำหอพักนักศึกษา ค้นเมื่อวันที่ 8 ตุลาคม 2560 จาก ฐานข้อมูลวิทยานิพนธ์ฉบับเต็มและเอกสารฉบับเต็มของเครือข่ายห้องสมุดมหาวิทยาลัย (ThaiLIS)
3. จุลินทรีย์และสารพิษอะฟลาทอกซินในอาหารที่จำหน่ายในจังหวัดตรัง ค้นเมื่อวันที่ 8 ตุลาคม 2560 จาก <http://rdi.rmutsv.ac.th/rmutsvrj/download/year4-issue2-2555/p56.pdf>
4. สารพิษจากเชื้อรา: อะฟลาทอกซิน ค้นเมื่อวันที่ 8 ตุลาคม 2560 จาก journal.ams.cmu.ac.th/index.php/j/article/download/91/62
5. การวิเคราะห์ปริมาณบอแรกซ์ในเนื้อสัตว์และลูกชิ้นที่จำหน่ายในจังหวัดตรัง จาก วารสารวิจัยชุมชนกรุงเทพ, 11, 55-61.
6. Mycotoxins ค้นเมื่อวันที่ 7 ตุลาคม 2560 จาก http://personal.sut.ac.th/montarop/2013%20WB SITE/School_of_Biotech/Blog/ภัยเงียบจากอะฟลาทอกซินและสารพิษจากเชื้อราที่ปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์การเกษตร.html
7. ภาพประกอบจากอินเทอร์เน็ต



@foodsantiation



Food Sanitation Division Health Department BMA

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานฯ กรุงเทพมหานคร

เลขที่ 10 อาคารสำนักงานเขตราชเทวี ชั้น 8 ถนนพญาไท แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400

โทรศัพท์ 0 2035 1861-2 โทรสาร 0 2035 1861-2 ต่อ 5

