



สารเคมีในอาหาร

ภัยร้ายที่ไม่ควรชะล่าใจ : สารฟอกขาว

สารฟอกขาวหรือสารโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ หรือผงซักฟอก นิยมใช้ในอุตสาหกรรมฟอกเส้นใยไหม แท หรืออวน แต่พบว่ามีการนำมาใช้ในอาหาร เพื่อให้อาหารมีความขาวสดใส นำรับประทานและดูใหม่อยู่เสมอซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพ



แหล่งที่พบ

กั๊วงอก ชิงฟอย ยอดมะพร้าว กระเทียม หน่อไม้ดอง น้ำตาลมะพร้าว ทุเรียนกวน เป็นต้น



ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 389 พ.ศ.2561 เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 5): ให้ใช้สารฟอกขาวกลุ่มสารซัลไฟด์ในอาหารบางชนิด ส่วนสารโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ห้ามใช้ในอาหาร ผู้ใดผลิตจำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์ มีโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือ ปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

การป้องกัน

- เลือกซื้ออาหารที่มีสีใกล้เคียงกับธรรมชาติ ไม่ขาวจนผิดปกติ เช่น ทุเรียนกวนที่มีสีดำนตามธรรมชาติ
- หลีกเลี่ยงการซื้อกั๊วงอกหรือชิงฟอยที่มีสีขาวใหม่อยู่เสมอ
- ก่อนบริโภคอาหารที่สงสัยว่ามีสารฟอกขาว ควรทำให้สุกก่อน เพราะสารโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์จะถูกทำลายด้วยความร้อนซึ่งปลอดภัยกว่าการนำมารับประทานแบบสด



อันตราย

สัมผัสสารฟอกขาว จะทำให้ผิวหนังอักเสบเป็นผื่นแดง



หากบริโภคจะทำให้เกิดอาการอักเสบในอวัยวะที่ไปสัมผัส เช่น ปาก ลำคอ กระเพาะอาหาร และทำให้แน่นหน้าอก หายใจไม่สะดวก ความดันโลหิตต่ำ ปวดท้อง ปวดศีรษะ อาเจียน อุจจาระร่วง



หากแพ้สารนี้อย่างรุนแรงจะทำให้กำยเป็นเลือด ชัก ช็อกหมดสติ หายใจไม่ออก ไตวาย และเสียชีวิตในที่สุด

แหล่งที่มา

- คู่มือหลักมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
- สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กระทรวงสาธารณสุข สารฟอกขาว (ออนไลน์) : <http://bqsf.dmsc.moph.go.th> สืบค้นเมื่อวันที่ 22 กรกฎาคม 2564
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 389 พ.ศ.2561 เรื่องวัตถุเจือปนในอาหาร (ฉบับที่ 5)
- พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522



สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร



กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย



FOOD SANITATION DIVISION HEALTH DEPARTMENT BMA