

# โซเดียมไฮดรอกไซด์ในเส้นมือนาง



**นุ่มกรอบ  
หยุ่น  
เคี้ยวง่าย**



**เส้นมือนาง** หรือทำไก่ที่ผ่านการทำให้เนื้อนุ่มกรอบเคี้ยวง่ายนั้น ต้องผ่านกระบวนการผลิตที่คุณแทบจะไม่อยากมอง แต่นั่นเป็นความจริง จากทำไก่ที่สีคล้ำเหลือง มาเป็นเส้นมือนางนุ่มๆขาวๆใสๆ เคี้ยวกรุบกรบอร่อย แต่ถ้ารู้ขั้นตอนการผลิตแล้ว ไม่น่าเชื่อว่ายังจะอยากรับประทานกันอยู่มัย

## ความเสี่ยงที่อาจได้รับจากการรับประทาน

### การทำให้สด ขาว สะอาด นำรับประทาน

การแช่ด้วยไฮโดรซัลไฟท์หรือสารฟอกขาว ซึ่งเป็นสารเคมีที่ห้ามใช้ในอาหาร ใช้ในอุตสาหกรรมฟอกแห อวน มุ้ง

**ผลกระทบต่อสุขภาพ**  
ความดันโลหิตต่ำ หายใจขัด ปวดท้อง อาเจียน อุจจาระร่วง อาจเกิดลมพิษ ช็อคหมดสติ



### การทำให้ขาไก่ฟู และกรอบ

การแช่ด้วยโซเดียมไฮดรอกไซด์ หากใช้เกินกว่าที่กำหนด

**ผลกระทบต่อสุขภาพ**  
ปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน ช็อค หมดสติ



### การเอากระดูกออก

หากใช้วิธีปากแทะกระดูก

**ผลกระทบต่อสุขภาพ**  
เสี่ยงต่อการติดเชื้อโรค



**สาระสำคัญที่ควรรู้**  
**ไฮโดรซัลไฟท์หรือสารฟอกขาว** ซึ่งเป็นสารที่ห้ามใช้ในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 391 (พ.ศ. 2561) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่มีสารปนเปื้อนที่ห้ามใช้ในอาหาร หากผู้ใดฝ่าฝืนต้องระวางโทษ จำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ





**วิธีการหลีกเลี่ยงอันตราย**


- 1) เลือกซื้ออาหารที่มีสีใกล้เคียงธรรมชาติไม่ขาวจนผิดปกติ
- 2) ก่อนนำอาหารสดมาปรุง ควรล้างให้สะอาดก่อนทุกครั้ง
- 3) การปรุงอาหารควรใช้ความร้อนให้เพียงพอและสุกทั่วถึง



หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร

 @foodsantiation

 สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

 Foodsantiation Division Health Department BMA



เรียบเรียงโดย : ปิยะมาศ คงมัน  
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ  
กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

ที่มา

1. <http://www.mamaexpert.com/posts/content-1147>
2. <https://greenshopcafe.com/greennews862.htm>
3. <https://greenshopcafe.com/greennews862.html>

ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร  
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร โทร. 0 2580 0955