BMA กรุงเทพมหานคร BANGKOK METROPOLITAN ADMINISTRATION
#ด้วยความห่วงใยจาก กรุงเทพมหานคร

เรียบเรียงโดย นางสาวปิยะมาศ คงมั่น ตำแหน่ง นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
ออกแบบโดย นางสาวพรสุดา ล่อกิม ตำแหน่ง พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข

อันตราย ไส้กรอกแดงจากจีน

มีความเสี่ยงในการปนเปื้อน
" เชื้อโรคอหิวาต์แอฟริกาสุกร (ASF) "
ที่ยังไม่ได้ผ่านการตรวจรับรองด้านสุขอนามัยสัตว์จากกรมปศุสัตว์
เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ได้ขอเลขสารบบอาหาร และไม่แสดงฉลากตามกฎหมาย

นำเข้ามาจำหน่ายโดยไม่ได้รับอนุญาต	มีโทษจำคุกไม่เกิน 3 ปี หรือปรับไม่เกิน 30,000 บาท หรือ ทั้งจำทั้งปรับ
แสดงฉลากไม่ถูกต้อง	มีโทษปรับไม่เกิน 30,000 บาท

มีความเสี่ยงปนเปื้อนสารเคมีอะไรบ้าง ???

1. บอแรกซ์

เป็นสารเคมีอันตรายที่ห้ามใช้ในอาหาร แต่มักถูกนำมาผสมในอาหารประเภทลูกชิ้น ไส้กรอก เพื่อถนอมอาหาร และทำให้อาหารหยุ่นกรอบ

ได้รับปริมาณน้อย: คลื่นไส้ อาเจียน, ท้องเสีย

ได้รับปริมาณมาก: ไตวาย, ตับวาย, เสียชีวิต

2. โซเดียมไนไตรต์

เป็นวัตถุเจือปนในอาหาร มีคุณสมบัติช่วยในการตรึงสีของเนื้อสัตว์ให้มีสีแดงน่ารับประทาน ช่วยยับยั้งการเน่าเสีย ยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์

ได้รับปริมาณมาก: ปวดหัว, คลื่นไส้ อาเจียน, ปวดท้อง, กล้ามเนื้ออ่อนแรง, ขาดออกซิเจน, เสียชีวิต

หลีกเลี่ยงบอแรกซ์อย่างไร?

ควรหลีกเลี่ยงผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูปที่มีสีสดมากๆ กรอบเด้งเกินไปหรืออยู่ได้นานผิดปกติ

" ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 391) พ.ศ. 2561 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ที่มีการใช้บอแรกซ์เป็นส่วนประกอบ หากผู้ใดฝ่าฝืนต้องระวางโทษจำคุก ตั้งแต่ 6 เดือน ถึง 2 ปี และปรับตั้งแต่ 5,000 ถึง 20,000 บาท "

หลีกเลี่ยงโซเดียมไนไทรต์อย่างไร?

1. เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง จาก อย. มอก. หรือ ฮาลาล
2. อ่านฉลาก ดูแหล่งที่มา ดูวันเดือนปีที่ผลิตและดูวันหมดอายุ
3. เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่เป็นสีธรรมชาติ ไม่ฉูดฉาดจนเกินไป
4. อ่านข้อมูลส่วนผสมของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป เพื่อให้ทราบว่ามีปริมาณโซเดียมไนไทรต์ตามที่กฎหมายกำหนดหรือไม่
5. จำกัดปริมาณการรับประทานเนื้อสัตว์แปรรูปให้เหมาะสมและรับประทานอาหารให้หลากหลาย

" ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 418) พ.ศ.2563 อนุญาตให้ผสมในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูปประเภทไส้กรอกได้ในปริมาณที่กำหนดไม่เกิน 80 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม "

อ้างอิง :
1. บุกยึดไส้กรอกจีนสุดฮิต ย่านประชาชื่น. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก:https://www.thaipbs.or.th/news/content/329877
2. อันตรายจากสารบอแรกซ์. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก:https://chulalongkornhospital.go.th/kcmh/line/อันตรายจากสารบอแรกซ์/
3. โซเดียมไนไตรท์และโซเดียมไนเตรทคืออะไร. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก:https://pr.moph.go.th/?url=pr/detail/2/07/148704/
4. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก:https://mnfda.fda.moph.go.th/food/wp-content/uploads/2021/08/1.law_food.pdf