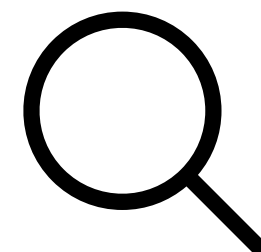
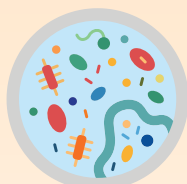


แหนมดิบ พืชเกินร้อย



แหนมทำมาจากการหมักเนื้อดิบ เช่น เนื้อปลา เนื้อวัว เนื้อหมู กับเครื่องปรุงรสต่างๆ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีรสเปรี้ยว หากบริโภคแหนมดิบจะ **เสี่ยงต่อการปนเปื้อน เชื้อจุลินทรีย์ พยาธิ และสารเคมี**

เชื้อจุลินทรีย์



- ซัลโมเนลลา
 - สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส
 - เอสเชอริเชีย โคไล
 - คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์
- หากรับประทานแหนมที่มีการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ เสี่ยงโรคอาหารเป็นพิษ



พยาธิ



- พยาธิตัวกลม
- พยาธิตัวตัด

หากรับประทานแหนมที่มีการปนเปื้อนพยาธิ เสี่ยงต่อโรคทริดิโนซิส โรคพยาธิตัวตัด

สารเคมี

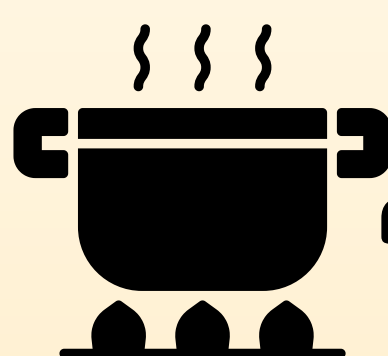


- โฟอสเฟตในเตตระก (ดินประสีว)
- หากรับประทานแหนมที่มีดินประสีวผสมในปริมาณมาก อาจทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องเสีย ตัวเขียว หมดสติ

รับประทานแหนมอย่างไรให้ปลอดภัย



สีไม่แดง จัดจนผิดธรรมชาติ



ควรนำไปปรุงให้สุกก่อนรับประทาน



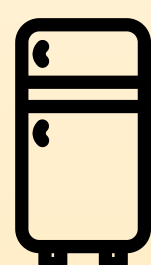
เนื้อไม่ลักษณะไม่เปื่อยยุ่ย หรือมีน้ำเยิ้มจากก้อนเนื้อ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน



ผ่านเกณฑ์การรับรองจาก อย.



มีสัญลักษณ์การผ่านรังสีที่ระบุไว้บนบรรจุภัณฑ์



เก็บอุณหภูมิห้องมีอายุการเก็บประมาณ 1 สัปดาห์ เก็บในตู้เย็นสามารถเก็บได้ประมาณ 1 เดือน

...ด้วยความห่วงใย จากกรุงเทพมหานคร

แหล่งข้อมูล

สืบค้นจาก : [https://www.springnews.co.th/news/495866/\(19ก.ค.66\)/](https://www.springnews.co.th/news/495866/(19ก.ค.66)/)
 แหนม ไม่ควรกินดิบๆ อาหารพื้นบ้านที่ต้องระวัง(ออนไลน์).
[https://www.tcijthai.com/news/2012/07/archived/791/\(19ก.ค.66\)/](https://www.tcijthai.com/news/2012/07/archived/791/(19ก.ค.66)/)
 ครบเครื่องเรื่อง แหนม(ออนไลน์).
[https://www.thaihealth.or.th/\(19ก.ค.66\)/](https://www.thaihealth.or.th/(19ก.ค.66)/)เตือนคนชอบกิน แหนม
 ระวังเชื้อก่อโรค(ออนไลน์).
[https://www.healthandtrend.com/healthy/what-the-health/\(20ก.ค.66\)/](https://www.healthandtrend.com/healthy/what-the-health/(20ก.ค.66)/)
 ดินประสีว-อาหารแปรรูป(ออนไลน์).

เรียบเรียงโดย นางสาวศิริลักษณ์ ชัยรุ่งเรืองสิน พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข



@FOODSANITATION



สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร



Food Sanitation Division Health Department BMA

