

มลพิษทางอากาศ จากการปิ้งย่าง..



กรม

เรียบเรียงโดย : นางสาวสุภาวดี ศรีเนศวร นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

การปิ้งย่างเนื้อสัตว์บนเปลวไฟโดยตรง



ก่อให้เกิด

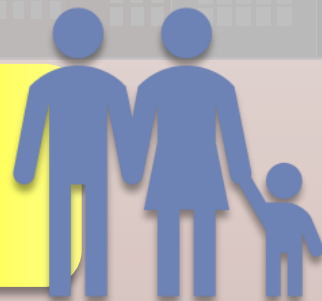
สารเบนซีน

สารอินทรีย์ระเหยง่าย (VOCs)

ฝุ่นละอองขนาดเล็ก (PM2.5)

ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์

หากได้รับเป็นเวลานาน/ปริมาณมาก
จะส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยในระยะยาว



ผู้ประกอบการปิ้งย่าง
สามารถลดมลพิษทาง
อากาศได้โดย...



1. เลือกใช้อุปกรณ์ที่สามารถป้องกัน
ฝุ่นละอองจากการปิ้งย่างไม่ให้ฟุ้งกระจาย



2. ใช้เตาแบบลดควัน



3. ใช้เชื้อเพลิงในการปิ้งย่างที่ไม่ก่อให้เกิด
ฝุ่นละออง (ถ่านอนามัยหรือถ่านอัดแท่งอนามัย)

ที่มาของข้อมูล

1. การควบคุมมลพิษจากการปิ้งย่าง สำนักงานสิ่งแวดล้อมกรุงเทพมหานคร. [เข้าถึงเมื่อ 25 มิถุนายน 2561]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.bangkok.go.th/environment>
2. สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ด้านอัตรศาสตร์ด้านอัตรศาสตร์. [เข้าถึงเมื่อ 25 มิถุนายน 2561]. <http://www.rdi.ku.ac.th>



กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานอนามัย กรุงเทพมหานคร
อาคารสำนักงานเขตราชเทวี ชั้น 8 เลขที่ 10 ถนนพญาไท แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กทม.
โทรศัพท์ 0 2035 1861-2 โทรสาร 0 2035 1861-2 ต่อ 5



@foodsantiation



Food Sanitation Division Health Department BMA

ออกแบบโดย : นางผดุงศักดิ์ แจ่มดี นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ