

แท้จริงต้องล้างก่อนกินไหม

วุ้นเส้นจะมีอยู่ 2 ประเภท คือ วุ้นเส้นสด ที่สามารถนำไปประกอบอาหารได้เลย และวุ้นเส้นแห้ง ซึ่งจะต้องนำไปแช่น้ำให้นิ่มก่อนถึงจะประกอบอาหารได้ โดยวุ้นเส้นมักจะมีสารในกลุ่มซัลไฟต์ (sulfiting agent) ที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหารเพื่อต้านการหืน และไม่ให้อาหารเน่าเสีย



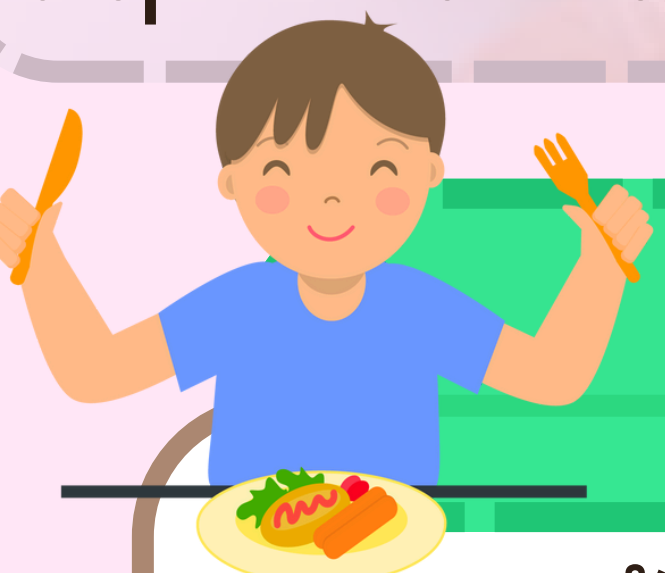
วุ้นเส้นเห็นใสๆ แต่ร้ายนะ

วุ้นเส้นจัดอยู่ในประเภทอาหารกึ่งสำเร็จรูปมีมาตรฐานในการควบคุม เพื่อให้มีความปลอดภัย ซึ่งที่ผ่านมามีพบการปนเปื้อนของสารฟอกขาว (ซัลเฟอร์ไดออกไซด์) ซึ่งเป็นก๊าซที่ไม่มีสี ไม่ติดไฟ แต่มีกลิ่นฉุนรุนแรง และยังเป็นสารที่นิยมใช้ในอุตสาหกรรมอาหารเพราะเป็นสารกันเสีย และช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของ ยีสต์ รา และแบคทีเรีย นิยมใช้กับอาหารจำพวกเส้น เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นหมี่ และวุ้นเส้น

อันตรายจากซัลเฟอร์ไดออกไซด์



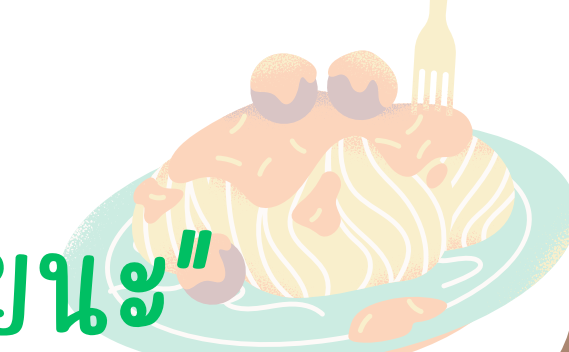
พิษของก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ทำให้เกิดอาการระคายเคืองของระบบหายใจ และเกิดอาการระคายเคืองตา ซึ่งสารกลุ่มนี้เป็นสารก่อภูมิแพ้ (food allergen) เมื่อรับประทานเข้าไปไม่มากร่างกายก็สามารถขับออกทางปัสสาวะได้ แต่ถ้ามีมากเกินไปจะมีผลไปลดประสิทธิภาพการใช้โปรตีนและไขมันในร่างกายของคนเราและมีฤทธิ์ทำลายวิตามิน B1



หลักการสังเกตในการเลือกซื้อวุ้นเส้น

1. เลือกซื้อวุ้นเส้นสดที่ขนาดเส้นสม่ำเสมอ เส้นใสดูออกเป็นสีขาวเล็กน้อย ต้มแล้วมีความเหนียว ยืดหยุ่น
2. ไม่มีกลิ่นฉุน ไม่มีเชื้อรา หรือสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ ปนเปื้อนมาในบรรจุภัณฑ์
3. ชื่อจากผู้ผลิตที่เชื่อถือได้ มีข้อมูลบนฉลากครบถ้วน มีชื่อผลิตภัณฑ์และที่ตั้งผู้ผลิต เลข อย. แจ้งปริมาณบรรจุส่วนประกอบสำคัญ มีวันเดือนปีที่ผลิต และวันหมดอายุ

"ที่สำคัญอย่าลืมนำน้ำ และลวกน้ำเดือดก่อนทานด้วยนะ"



อาการเมื่อรับประทานซัลเฟอร์ไดออกไซด์



หายใจติดขัด



เวียนศีรษะ



ปวดท้อง ท้องร่วง



อาเจียน



ช็อค หมดสติ

ข้อกฎหมายควรรู้

ให้มีปริมาณสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ โดยให้เป็นไปตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 444) พ.ศ. 2566 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 3) หากผู้ใดฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ จะมีความผิดตามมาตรา 47 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มีโทษปรับไม่เกินสองหมื่นบาท

ด้วยความห่วงใย จากกรุงเทพมหานคร

แหล่งที่มาของ

<https://www.sanook.com/health/32269/>

ข้อมูล

<https://www.chiangmainews.co.th/page/archives/904244>

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 444) พ.ศ. 2566 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 3)



กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานฯ กรุงเทพมหานคร



Foodsanitation Devision Health Department BMA



<http://foodsanitation.bangkok.go.th>

