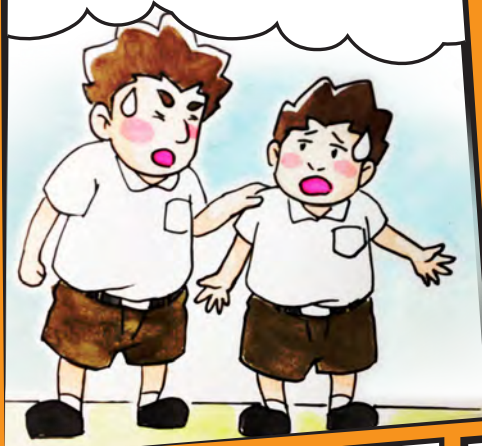


นี่แค่สีตัว ยัวอันตรายขนาดนี้เลยเหรอ



ยัวมีอีกหลายตัว.....



แล้วเรารู้และป้องกันได้อย่างไรละ:



1. ระวังอาหารที่อาจมีสารพิษปนเปื้อนจากธรรมชาติ
คือ กุ้ง กล้วย หน่อไม้ฝรั่ง ไข่ไก่ ไข่เป็ด ไข่ไก่
สีม่วงดำ ฯลฯ ระวังรสเค็ม
2. ถ้าซื้อผักผลไม้ควรเลือกรับประทานอาหารจากร้านที่มี
ป้ายรับรองฯ จ้า



ภาพป้ายรับรองฯ



มหานครแห่งความปลอดภัย
มหานครแห่งความสุข

การ์ตูนเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร
หน่วยพิทักษ์รุ่งเรือง
ตอนที่ 4 สารเคมีปนเปื้อน



 สำนักอนามัย
กรุงเทพมหานคร



กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
โทรศัพท์ 0 2640 9981-2 โทรสาร 0 2640 9981-2 นด 5
www.bangkok.go.th/health
www.facebook.com/health/bangkok



 กรุงเทพมหานคร
ร่วมสร้าง
กรุงเทพฯ
เมืองปลอดภัย
สำหรับทุกคน

ทุกวันนี้อาหารมักจะมีสารเคมีปนอยู่
.....เหมือนลูกกวาดยางพิษ เลยนะ...



แล้วทำไม..เด็กอ้วนใส่เข้าไป
...ในอาหารด้วยล่ะ!?



แล้วทำไมในข้าวต้มที่ขายใส่ในอาหาร



ตัวน้มน้ำๆ ก็มี บอแร็กซ์ ,สารฟอสฟอรัส,
ฟอสฟอรัส, สารกันบูด เจ็นอัน



โอเคเนี่ย ถ้าทุกคน...สารเคมีที่เติมลงในอาหาร
โดยเจตนา มี 2 ประเภท นึกๆ คือ สารปรุงรส
กับวัตถุเจือปนอาหาร เช่น สารกันบูด สีผสมอาหาร



ทำไมใส่อาหาร แล้วทำไมเด็กอ้วนมา
ใส่ในอาหาร..อ้อ



บอแร็กซ์ หรือ ผงฟู/ผงฟู/ผงฟู/
น้ำประสานทอง ใช้ใส่ในอาหาร



อาการ : จะแพ้อาหาร อาเจียน ท้องร่วง
เด็ก 5-6 กรัม ผู้ใหญ่ 15 กรัม ก็อาจเสียชีวิตได้

สารฟอสฟอรัส ใช้ในอาหารรวม
ฟอสฟอรัส มักนำมาใส่ในอาหาร
ให้ดูขาว



อาการ : คลื่นไส้ วิงเวียน ปวดท้อง
ความดันต่ำ ชัก ช็อค หายใจไม่ออก
ไตวาย เสียชีวิต

วัตถุเจือปนอาหารหลายตัวใช้เพื่อ
ลดการเสื่อมคุณภาพอาหาร



บางชนิดอนุญาตให้ใช้ บางชนิดห้ามใช้ในอาหาร
แต่ถ้าลบล้างข้อห้ามในการผลิต
จำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์



ฟอสฟอรัส หรือ น้ำยาฟอสฟอรัส
มักลบล้างข้อห้ามไม่ให้ใช้ในอาหาร
โดยเจตนา: อาหารทะเล



อาการ : ปวดท้องรุนแรง
คลื่นไส้ อาเจียน ปัสสาวะไม่ออก
30 มิลลิกรัม จะหมดสติและเสียชีวิตได้

สารกันบูด หรือ สารกันบูด ช่วยยับยั้งการเติบโต
ของเชื้อจุลินทรีย์ มักพบในอาหารหมักดอง



อาการ : ทำให้เซลล์ในร่างกายตาย
กินมากๆ ทำลายเยื่อบุกระเพาะ
ทำให้เป็นแผล ความดันต่ำจนช็อค