



# เรื่องน่ารู้

#ด้วยความห่วงใยจาก กรุงเทพมหานคร

# ก่อนกินอาหารกระป๋อง

## ความเสี่ยงจากการรับประทานอาหารกระป๋อง



บรรจุภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน อาจเป็นสาเหตุที่ทำให้อาหารภายในกระป๋องปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียคลอสตริเดียมโบทูลินัม (*Clostridium Botulinum*) ซึ่งเป็นแบคทีเรียที่เจริญเติบโตได้เมื่ออยู่ในสภาวะไร้ออกซิเจน หากได้รับเชื้อเข้าไป อาจส่งผลให้ปวดท้อง ท้องเสีย คลื่นไส้ อาเจียน ตามัว จุกแน่นหน้าอก หายใจลำบาก แขนขาอ่อนแรง และเป็นอัมพาตได้

## การเลือกซื้ออาหารกระป๋อง



1. กระป๋องอยู่ในสภาพดี ฝาและก้นไม่โป่งนูน ไม่มีรอยยุบ รอยรั่วซึม ไม่เป็นสนิม
2. เลือกซื้ออาหารกระป๋องที่ผลิตใหม่ โดยดูจากวัน เดือน ปีที่ผลิตและหมดอายุ ที่ก้นกระป๋องหรือฉลาก
3. ฉลากสินค้า ต้องแสดงชื่ออาหาร ส่วนประกอบ ปริมาณ ชื่อ-ที่ตั้งสถานที่ผลิต/วันหมดอายุ และเครื่องหมาย อย.

## การเก็บรักษาอาหารกระป๋อง



1. เก็บไว้ในที่ที่อากาศเย็น โปรงและไม่อับชื้น เพราะความชื้นจะทำให้กระป๋องเกิดสนิมได้ง่าย จนอาจเกิดการรั่วทะลุทำให้เชื้อโรคจากภายนอกเข้าไปในกระป๋องได้
2. ควรจัดให้เป็นหมวดหมู่ เพื่อหยิบใช้ ได้สะดวก และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 ซม.

**แหล่งที่มา :** 1. อาหารกระป๋องความเสี่ยงและการบริโภคอย่างปลอดภัย.(ออนไลน์).สืบค้นจาก:<https://www.pobpad.com>  
 2. รวมเรื่องที่ต้องรู้ก่อนกินอาหารกระป๋อง.(ออนไลน์).สืบค้นจาก:<https://shorturl.asia/r04Fv>  
 3. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. (2556). คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารและน้ำสำหรับเจ้าหน้าที่. สืบค้นจาก: <https://shorturl.asia/7D6Xl>

