



กทม

บริโภคน้ำพริกอย่างไร ให้ถูกหลักอนามัย



บรรจุในภาชนะไม่ปิดสนิท
เช่น น้ำพริกแบบตักใส่ถุง
หรือปรุงตามสั่ง



**บรรจุสำเร็จรูปในขวด/
กระป๋อง หรือภาชนะ
ที่มีฝาปิด**

1

เก็บไม่นาน

ไม่ควรเก็บน้ำพริก
ไว้นานหลายวัน เพราะเชื้อ
จุลินทรีย์จะเจริญเติบโตและ
เพิ่มจำนวน ทานเข้าไปอาจท้องเสีย

1

ดูก่อนซื้อ

ตรวจสอบสภาพภาชนะ
ก่อนซื้อต้องสมบูรณ์ ไม่บวม
ไม่มีรอยร้าว ไม่ขึ้นสนิมหรือโป่งพอง

2

ทานไม่หมด

หากรับประทานไม่หมด
ควรเก็บในตู้เย็น

2

เชื่อถือได้

เลือกซื้อจากร้านหรือผู้ผลิต
ที่เชื่อถือได้

3

ปรุงสดๆ

ควรเลือกซื้อน้ำพริก
จากร้านที่ปรุงสด

3

เครื่องหมายชัด

เครื่องหมาย อย. ถูกต้อง ชัดเจน
วันที่ผลิต (MFG หรือ MFD)
วันที่หมดอายุ (EXP หรือ EXD)
ควรบริโภคก่อน (BBE)

4

รู้สังเกต

สังเกตน้ำพริก
หากมีฟองอากาศ
หรือมีกลิ่นเปรี้ยวไม่ควรซื้อ

4

หัดสังเกต

เมื่อเจออาหารออกเห็นสนิม
หรือรอยกลอกในกระป๋อง
ไม่ควรรับประทาน

ด้วยความห่วงใยจาก กรุงเทพมหานคร

แหล่งที่มาข้อมูล :

1. 4 เรื่องน่ารู้ของอาหารกระป๋อง. (ออนไลน์) สืบค้นจาก <https://www.thaihealth.or.th/?p=313143> (วันที่ 20 พฤษภาคม 2567)
2. สารกันบูดในน้ำพริกหนุ่ม. (ออนไลน์) สืบค้นจาก https://bangpakok3.com/care_blog/view/206 (วันที่ 20 พฤษภาคม 2567)

เรียบเรียงและออกแบบโดย นางสาวกาญจนา นนทวงศ์ นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

