



กทม

รู้หรือไม่?



"อะฟลาทอกซิน" Aflatoxin

สารพิษที่ก่อมะเร็งร้ายแรงในอาหารแห้ง

อะฟลาทอกซิน(Aflatoxin) คือสารก่อมะเร็งที่ร้ายแรงมากชนิดหนึ่ง เป็นสารพิษที่ผลิตจากเชื้อราเป็นสารพิษอันตรายต่อร่างกาย มักพบปนเปื้อนในวัตถุดิบทางการเกษตรที่จัดเก็บอย่างไม่เหมาะสม เช่น



ถั่วลิสง



ข้าวโพด



หัวหอม



กระเทียม



พริกแห้ง



ข้าว



กุ้งแห้ง



มันสัมปะหลัง



พริกไทย

อันตรายต่อสุขภาพ



อาการช้ำ



หายใจลำบาก



หัวใจบวม



มะเร็งตับ



สมองบวม

หลีกเลี่ยงให้ไกล ภัยร้ายก่อมะเร็ง



เลือกซื้ออาหารหรือวัตถุดิบแห้งที่อยู่ในสภาพใหม่ บรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ไม่มีเชื้อรา สะอาด

สังเกตลักษณะของอาหารต้องไม่มีกลิ่นอับชื้น สกปรกเหม็น จับตัวเป็นก้อน หรือมีสีผิดปกติ



ห้ามนำอาหารส่วนที่ขึ้นรามาตัดส่วนที่ขึ้นราทิ้งไป แล้วนำส่วนที่เหลือมารับประทาน

ไม่เก็บไว้ในที่อับชื้น และไม่เก็บไว้นานเกินไป



แหล่งที่มา

คู่มืออาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ ของกองสุขาภิบาลอาหาร(ออนไลน์)

สืบค้นจาก ;<http://foodsantiation.bangkok.go.th/>

ด้วยความห่วงใยจาก กรุงเทพมหานคร



FoodSanitation

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

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

