



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ที่ ปจ ๖๑๐๐๕/ -

วันที่ ๒๕ เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๕

เรื่อง ข่าวประชาสัมพันธ์

เรียน ปลัดเทศบาล / นายกเทศมนตรีตำบลประจันตคาม

ด้วย กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม จัดทำข่าวประชาสัมพันธ์ เรื่อง “สารฟอกขาว ในอาหาร” เพื่อประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนตระถึงอันตรายจากสารปนเปื้อนในอาหารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพประชาชน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบจะได้ประสานงานประชาสัมพันธ์ เพื่อประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนทราบต่อไป

(น.ส.อารีรัตน์ ศรีเอี่ยมตระกูล)

รก.ผอ.กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

๒ -



สารฟอกขาว...ในอาหาร

สารฟอกขาว เป็นสารเคมีกลุ่มซัลไฟต์ เมื่ออาหารถูกความร้อนในกระบวนการผลิต ถูกหั่น หรือตัด แล้ววางทิ้งไว้ ช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของยีสต์ รา แบคทีเรีย หากผู้บริโภครับประทานสารเคมีในกลุ่มนี้มากเกินไป ทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ



อันตรายต่อผู้บริโภค ถ้าร่างกายได้รับสารฟอกขาวแล้ว สารฟอกขาวจะไปทำลายวิตามินบี ๑ ในร่างกาย ทำให้เกิดอาการหายใจขัด ความดันโลหิตต่ำ ปวดท้อง อาเจียน อูจจาระร่วง บางรายที่แพ้อาจเกิดลมพิษ ช็อคหมดสติ และเสียชีวิตได้โดยเฉพาะผู้ป่วยโรคหอบหืด

การสังเกตการปนเปื้อน อาหารที่อาจมีสารปนเปื้อน สารฟอกขาว อาหารมีสีขาวเหมือนใหม่เสมอ ถั่วงอกขาวมาก ผิดปกติ ชিংหั้นฝอยสีสดไม่เป็นสีน้ำตาล



วิธีหลีกเลี่ยงอันตรายจากสารฟอกขาว

เลือกซื้ออาหารที่มีความสะอาด สีใกล้เคียงกับธรรมชาติ ไม่ขาวจนผิดปกติ เช่น ถั่วงอก หรือชิงชอยที่ผ่านการใช้สารฟอกขาว จนทำให้มีสีขาวอยู่เสมอ แม้ตากลมสีก็ยังไม่คล้ำ เป็นต้น