

หม่าหมุยอ ให้ปลอดภัย จากสารกันบูด

แต่ก่อนร่อนชะโรกว่าจะได้กิน "หมุยอ" ผลิตภัณฑ์ถนอมอาหารจากภูมิปัญญาชาวบ้าน ต้องรอให้มีใครไปเที่ยวเมืองเหนือหรืออีสานหิ้วมาเป็น "ของฝาก" แต่เดี๋ยวนี้แค่เดินเข้าตลาดหรือร้านสะดวกซื้อที่มีอยู่ทุกหัวถนนก็ได้หม่าหมุยอกันเพล็น แต่นั่นก็อาจหมายถึงได้รับของแถมอย่าง "สารกันบูด" อย่างคาดไม่ถึง เพราะจากการสุ่มตัวอย่างของ "ฉลาดซื้อ" วารสารรายเดือนของมูลนิธิเพื่อผู้บริโภค ฉบับล่าสุดเดือนมกราคมที่ผ่านมาแจ้งว่าสุ่มตัวอย่างหมุยอ 5 ชนิด ยี่ห้อที่วางจำหน่ายทั่วประเทศ ปรากฏว่ามีสารกันบูดทุกยี่ห้อที่นำมาทดสอบและหลายยี่ห้อนั้นมีปริมาณสารกันบูดเกินมาตรฐานอีกด้วย สารกันบูดส่วนใหญ่ที่นิยมใช้กัน ได้แก่ กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก ซึ่งตามกฎหมายของกระทรวงสาธารณสุขให้ใช้ได้ แต่มีมาตรฐานกำหนดว่าต้องไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัม/กิโลกรัม เพราะถ้ามากกว่านี้จะเสี่ยงกับการรับสารเคมีที่อาจเป็นอันตรายต่อร่างกายมากขึ้นไป แม้ว่าจากตัวอย่าง



ที่ส่งตรวจจะไม่ใช่ข้อสรุปตายตัวแต่เรื่องแบบนี้กันไว้ดีกว่าแก้ ถ้าอยากจะทำหมุยอให้ปลอดภัย เรามีวิธีที่จะลดปริมาณกรดเบนโซอิกลงให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานได้โดยนำหมุยอไปลวกน้ำเดือดวิธีนี้ยืนยันแล้วว่าปลอดภัย จากการศึกษาศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ นครราชสีมา พบว่าเมื่อนำหมุยอไปลวกในน้ำเดือด จะสามารถลดปริมาณกรดเบนโซอิกได้ ส่วนปริมาณที่ลดลงมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับอัตราส่วนของน้ำกับหมุยอที่ใช้ ดังนั้นก่อนหม่าหมุยอครั้งต่อไป อย่าลืมลวกหรือต้มก่อนจะเป็นการดีที่สุด แม้หมุยอเหล่านั้นจะถูกทำให้สุกมาแล้วก็ตามที.

(www.thairath.co.th : 14 ก.พ. 52 : 00.29).
retrived on 17 ก.พ. 52

ภัย.เกือบบริโภคอาหาร วันทางระวังเชื้อโรคอีก!

นพ.พิพัฒน์ ยิ่งเสรี เลขาธิการคณะกรรมาธิการอาหารและยา เปิดเผยว่าในยุคปัจจุบันที่ชีวิตต้องเร่งรีบผู้บริโภคไม่มีเวลาในการประกอบอาหารเอง จึงต้องหันมารับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้น ส่วนหนึ่งต้องพึ่งอาหารริมบาทวิถี หรือริมทางเท้าตามแหล่งชุมชนต่างๆ ที่สามารถหาซื้อได้ง่ายสะดวกและราคาถูก แต่ด้วยสภาพแวดล้อมของการจำหน่ายที่ไม่เหมาะสม ซึ่งมีทั้ง

ฝุ่น ควัน แผลง สัตว์นำโรค การขาดแหล่งน้ำในการทำ ความสะอาดวัตถุดิบ ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหารตลอดจนสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ค้า หากขาดการควบคุมดูแลด้านสุขลักษณะอย่างจริงจัง ก็จะทำให้อาหารนั้นไม่สะอาดปลอดภัย เลขาธิการฯ กล่าวต่อไปว่าข้อบกพร่องต่างๆ เหล่านี้เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้มีการแพร่กระจายของเชื้อโรคไปสู่อาหารได้ง่าย โดยเฉพาะเชื้อจุลินทรีย์ ที่ก่อให้เกิดโรคทางเดินอาหาร เช่น เชื้อแซลโมเนลล่า สแตฟฟิโลคอคคัส ออเรียส คลอสทริเดียม

เพอพริงเจนส์ และบาซิลลัส ซีเลียส เป็นต้น อย. จึงขอให้ผู้บริโภคระมัดระวังในการเลือกรับประทานอาหารริมทาง โดยดูสิ่งแวดล้อมของร้านค้าต่างๆ ด้วยว่าเหมาะสำหรับการบริโภคหรือไม่ ควรหลีกเลี่ยงร้านอาหารที่อยู่ในแหล่งสภาพแวดล้อมที่ไม่ดี เช่น มีฝุ่น ควันมาก สำหรับร้านอาหารควรให้ความใส่ใจทุกขั้นตอนก่อนที่อาหารจะถึงมือผู้บริโภค โดยอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนปรุงหรือเก็บ และต้องแยกประเภทอาหารเก็บเป็นสัดส่วนสำหรับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร โดยเฉพาะอย่างยิ่งน้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดผ่านเกณฑ์มาตรฐานจีเอ็มพี และผ่านการขออนุญาตจาก อย. แล้ว โดยต้องเก็บน้ำแข็งในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะที่สำคัญ อย่านำอาหารสดและสิ่งของอื่นๆ เช่น ขวดน้ำอัดลม แครวมไว้ด้วย เพราะจะทำให้ น้ำแข็งสกปรก ปนเปื้อนเชื้อโรคได้อีก ทั้ง ผู้สัมผัสอาหารหรือพนักงานเสิร์ฟ ต้องดูแลเล็บให้สะอาดและล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุงประกอบและจำหน่ายอาหารทุกครั้งและใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุง สำเร็จแล้วทุกชนิดและขอให้ผู้ประกอบการร้านอาหารใส่ใจ ในเรื่องของความสะอาดทุกขั้นตอน เพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนของเชื้อโรคต่างๆ และคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นหลัก

(www.komchadluek.net : 25 ก.พ. 52).
retrived on 2 มี.ค. 52