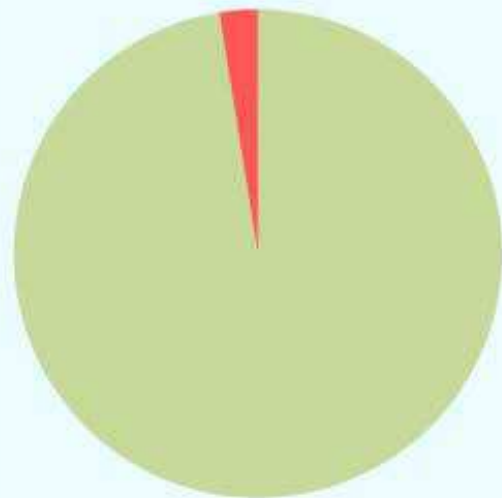


ผลการสุ่มตรวจอาหารจากตลาด ในเขตเทศบาลนครปากเกร็ด ประจำปี 2566

ผลการสุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร
จำนวน 158 ตัวอย่าง

พบสารปนเปื้อน ร้อยละ 2.53



ไม่พบสารปนเปื้อน ร้อยละ 97.47

ผลตรวจการปนเปื้อนด้านเคมีในอาหาร จำนวน 5 ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารกันรา สารฟอกขาว สารฟอร์มัลลิน และยาฆ่าแมลง จำนวน 158 ตัวอย่าง พบว่า **อาหารสดในตลาดมีความปลอดภัยไม่พบสารปนเปื้อน จำนวน 154 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.47** พบสารปนเปื้อน จำนวน 4 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.53 ได้แก่ สารฟอร์มัลลิน ในตัวอย่างอาหารประเภทหมึกกรอบ

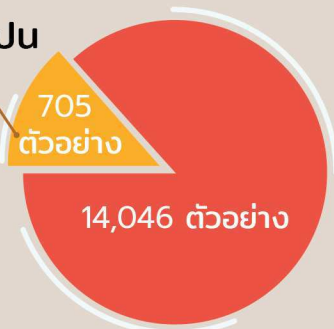
โดยตลาดที่มีการตรวจพบสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร เจ้าหน้าที่ได้ทำการตรวจซ้ำภายใน 7 วัน ซึ่งผลปรากฏว่าไม่พบสารปนเปื้อนแล้ว



• เลือกกินอาหารทะเล •

สด สะอาด ประสุก ลดเสี่ยงท้องร่วง

ตรวจพบปลอมปน
ฟอร์มาลิน



ข้อมูลการตรวจรายการวิเคราะห์
ปีงบประมาณ 2563 ของกระทรวงสาธารณสุข

1 ปลาหมึกกรอบ
ร้อยละ 31.35

2 ปลาหมึก
ร้อยละ 2.36

4 กุ้ง ร้อยละ 0.14

3 แมงกะพรุน
ร้อยละ 1.55

เทคนิคการเลือกซื้ออาหารทะเล



ควรเลือกซื้ออาหารทะเล
จากแหล่งที่เชื่อถือได้



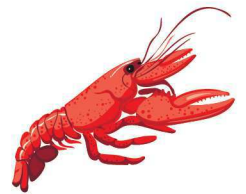
เลือกซื้อปลา

เนื้อแน่น กดไม่บวม ไม่มีกลิ่นคาว
เกล็ดไม่มีรอยแยกหรือแตกออก



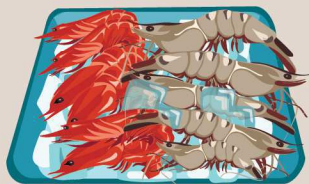
เลือกซื้อปู

ตาต้องใส และขาต้อง
ติดตัวปูครบทุกขา

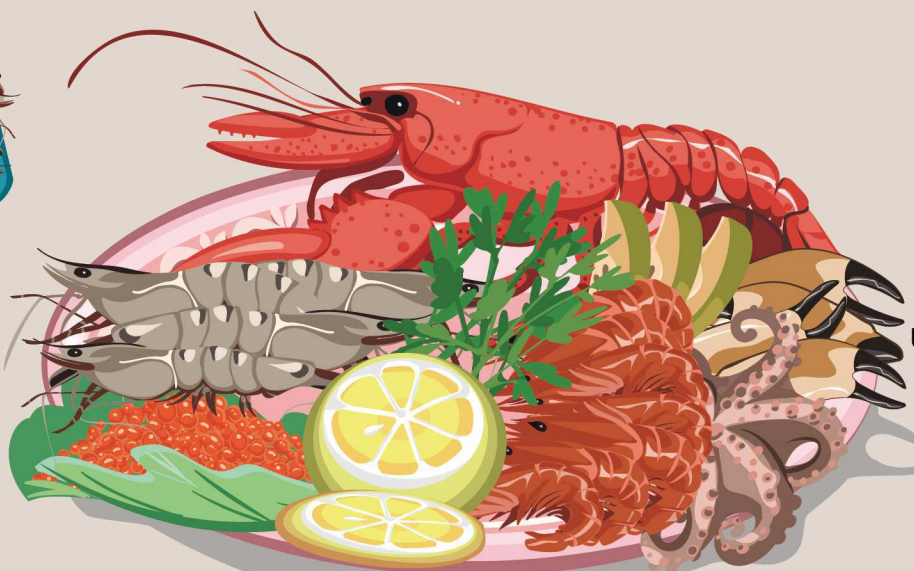


เลือกซื้อกุ้ง

หัวกุ้งต้องใส หัวกับตัว
จะยังติดกันแน่น



ควรแช่เย็นหรือ
แช่น้ำแข็งที่สะอาด



ทำความสะอาด
ภาชนะด้วยน้ำ ผสม
น้ำคลอรีนเพื่อฆ่าเชื้อโรค

หากไม่กินทันที ควรเก็บใส่ตู้เย็นเพื่อชะลอการเน่าเสีย ก่อนนำมาปรุงอาหารต้องล้างด้วยน้ำสะอาด
หลายๆ ครั้ง อีกทั้งการกินอาหารทะเลให้เลือกกินอาหารที่ปรุงสุกด้วยความร้อนใหม่ ๆ หลีกเลี่ยง
การกินอาหารทะเลดิบ หรือ สุก ๆ ดิบ ๆ และควรแยกอาหารทะเลที่ปรุงสุกและที่ยังไม่สุกออกจากกัน
ที่สำคัญยิ่งหลัก **กินร้อน ใช้ช้อนส่วนตัว ล้างมือ เพื่อลดความเสี่ยงโรคอาหารเป็นพิษและอุจจาระร่วง**"