

# อะฟลาทอกซินในอาหาร



ถั่วลิสงดี



ถั่วลิสงไม่ดี

อะฟลาทอกซิน เป็นสารพิษจากเชื้อรา, สารก่อมะเร็ง, ทนความร้อนได้ 260° C

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 98 (พ.ศ. 2522)

กำหนดอาหารปนเปื้อน อะฟลาทอกซิน ได้ไม่เกิน 20 ไมโครกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

อาหารที่มักพบอะฟลาทอกซิน :

- \* ถั่วลิสงป่น
- \* ถั่วลิสง และผลิตภัณฑ์
- \* ข้าวโพด และผลิตภัณฑ์



ข้อแนะนำ :

1. เมล็ดถั่วลิสงดิบก่อนปรุงอาหาร ให้นำไปแช่น้ำ และช้อนถั่วลิสงที่ลอยน้ำทิ้ง นำเมล็ดถั่วลิสงที่จมน้ำ ล้างให้สะอาด ผึ่งให้แห้ง นำไปปรุงอาหาร
2. เลือกซื้อถั่วลิสงดิบที่มีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ลีบ ไม่ฟ่อ สีไม่คล้ำ ไม่ถูกแมลงสัตว์กัดแทะ ไม่ขึ้น ไม่มีราสีเขียว สีเหลือง หรือสีดำขึ้นที่เมล็ด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ
3. คั่วถั่วลิสงให้พอเหมาะกับการรับประทาน และไม่ควรซื้อเก็บไว้นานเกิน 3 วัน
4. หากรับประทานถั่วลิสงหรือผลิตภัณฑ์ แล้วรู้สึกขมหรือมีกลิ่นไม่ดี ให้คายทิ้งทันที บ้วนปาก
5. ห้ามนำอาหารที่ขึ้นราหรือจับตัวกันเป็นก้อน มีกลิ่นหืน มาบริโภค

ทางเลือกผู้บริโภค :

เลือกซื้ออาหารที่มีความปลอดภัย สังเกตได้จากตราสัญลักษณ์  
อาหารปลอดภัย (Food Safety)



ด้วยความปรารถนาดีจาก กระทรวงสาธารณสุข



สอบถามรายละเอียดได้ที่ : สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข  
88/7 หมู่ 4 ซ.โรงพยาบาลบาราศนราดรุณ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000 โทร. 0 2951 1022 โทรสาร 0 2951 1023  
<http://www.dmsc.moph.go.th>