

# กรดซาลิซิลิก



กรดซาลิซิลิก หรือ สารกันรา เป็นสารเคมีที่ห้ามใช้ในอาหาร

ตามกฎหมายอาหารฉบับที่ 151 (พ.ศ. 2536)

ถ้าบริโภคเข้าไป จะทำให้หือ้อ, อาเจียนรุนแรง, มีไข้, ภาวะกรวย, ชัก, ไตวายและเสียชีวิตได้

อาหารที่มักพบกรดซาลิซิลิก ผักดอง, ผลไม้ดอง

ลักษณะที่สังเกตได้ น้ำดองผัก, น้ำดองผลไม้, พริกแกง, จะดูใสเหมือนใหม่อยู่เสมอ

ทางเลือกของผู้บริโภค : เลือกซื้ออาหารที่มีความปลอดภัย

จากตราสัญลักษณ์นี้



ด้วยความปรารถนาดีจาก กระทรวงสาธารณสุข



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