

สารฟอกขาว



สารฟอกขาว หรือ สารซัลไฟต์ หรือ ไฮโดรซัลไฟต์

ตามกฎหมายอาหารฉบับที่ 281 (พ.ศ. 2547) : ให้ใช้สารฟอกขาวกลุ่ม สารซัลไฟต์ในอาหารบางชนิดส่วนสารไฮโดรซัลไฟต์ห้ามใช้ในอาหาร

ถ้าบริโภคเข้าไป จะทำให้เกิดอาการหายใจขัด ความดันโลหิตต่ำ ปวดท้อง อาเจียน อูจจาระร่วง ในรายที่แพ้อาจช็อก หมดสติ

อาหารที่มักพบสารฟอกขาว ถั่วงอก, ขิงฝอย, ขิงดอง, ผักและผลไม้ดอง, หน่อไม้ดอง, ทูเรียนกวน, สับปะรดกวน, ผลไม้อบแห้ง และน้ำตาลปีบ

ลักษณะที่สังเกตได้ ถั่วงอกจะขาวมากผิดปกติ ขิงหั่นฝอยสีสดไม่เป็นสีน้ำตาล

ทางเลือกของผู้บริโภค : เลือกซื้ออาหารที่มีความปลอดภัย
จากตราสัญลักษณ์นี้



ด้วยความปรารถนาดีจาก กระทรวงสาธารณสุข



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