

รู้เท่าทัน...

ขนมควั่นทะเล็ก



ขนมควั่นทะเล็ก คืออะไร?

- ขนมที่มีควั่นพวยพุ่งออกมา เมื่อรับประทานเข้าไปทำให้รู้สึกเย็น กรอบกรอบ ฟันควั่นสีขาวออกจากปาก
 - ผู้จำหน่ายนำ **ไนโตรเจนเหลว** ใส่ในอาหาร เพื่อให้ขนมหรือไอศกรีมแข็งตัวและเย็นอย่างรวดเร็ว
- สร้างความแปลกใหม่ ดึงดูดลูกค้าให้ซื้อไปรับประทาน

ไนโตรเจนเหลวใส่ในอาหาร อันตรายไหมนะ?

ไนโตรเจนเหลว ที่บริสุทธิ์ และได้มาตรฐานนำมาใส่ในอาหารจะไม่เป็นอันตราย เพราะเมื่อถึงไว้สักระยะไนโตรเจนจะระเหยจนหมด และสามารถบริโภคอาหารนั้นได้ แต่หากไนโตรเจนเหลวที่นำมาใส่ในอาหารมีปริมาณมากจนเกินเหตุ ก็อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้นั่นเอง

ถ้าเราสัมผัส ดม หรือบริโภค ไนโตรเจนเหลวจะเป็นอย่างไร?

- กรณีสัมผัส** : เมื่อสัมผัสเป็นเวลานานจะทำให้ผิวหนังหรือเนื้อเยื่อถูกทำลาย ทำให้เกิดแผลไหม้จากความเย็น
- กรณีสูดดม** : หากสูดดมขณะเกิดควั่น อาจทำให้หมดสติ และเป็นอันตรายต่อสมองได้
- กรณีบริโภค** : บริโภคไนโตรเจนเหลวโดยตรง จะทำลายเนื้อเยื่ออ่อนในปาก และเยื่อบุทางเดินอาหารหรือภาวะเนื้อตายถึงขั้นกระเพาะทะลุได้



จำหน่ายอาหารที่ใช้ ไนโตรเจนเหลว ต้องทำอย่างไร ?

ผู้จำหน่ายต้องระมัดระวังการสัมผัส เลือกใช้ไนโตรเจนเหลวที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน หากพบว่าใช้ในปริมาณที่อาจจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพของผู้บริโภค ถือเป็นการจำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์ มีความผิดตาม พรบ.อาหาร พ.ศ. 2522 มีโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ"

บริโภคอย่างไรถึงปลอดภัย?

ก่อนการบริโภคควรรอให้ไนโตรเจนระเหยกลายเป็นก๊าซจนหมดเสียก่อน ห้ามบริโภคขณะที่มีควั่น หรือมีไนโตรเจนเหลวอยู่ในอาหาร

ด้วยความห่วงใย จากกรุงเทพมหานคร

แหล่งที่มา

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ. 2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 418) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เชื้อโซไซ วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2)
- พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

