ใบความรู้ที่ ๔ เรื่อง กินอย่างไรให้ปลอดภัย
หน่วยเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง สุขภาพดีชีวีมีสุข
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๔ เรื่อง กินอย่างไรให้ปลอดภัย
รายวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา (สุขศึกษา) รหัส พ๑๒๑๐๑ ภาคเรียนที่ ๒ ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๒

ตัวอย่างสารปนเปื้อนในอาหาร

สารฟอกขาว

อาจทำให้เกิดการอักเสบในปาก ลำคอ กระเพาะอาหารหายใจขัด ความดันโลหิตต่ำ ปวดท้อง อาเจียน อุจจาระร่วง ในรายที่แพ้อาจเกิดลมพิษ ช็อก หมดสติ และเสียชีวิตได้โดยเฉพาะผู้ป่วยโรคหอบหืด

สารฟอร์มาลิน

อาจทำให้เกิดการระคายเคืองต่อระบบทางเดินอาหาร และหากสัมผัสอยู่เป็นประจำ จะทำให้เกิดการสะสม จนทำให้ร่างกายอ่อนแอได้ และสารฟอร์มาลินยังเป็นสารก่อมะเร็งในสิ่งมีชีวิตได้ด้วย