

ใบความรู้ที่ ๔ เรื่อง กินอย่างไรให้ปลอดภัย
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง สุขภาพดีชีวิที่มีสุข
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๔ เรื่อง กินอย่างไรให้ปลอดภัย
รายวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา รหัสวิชา พ๑๒๑๐๑ ภาคเรียนที่ ๒ ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๒

ตัวอย่างสารปนเปื้อนในอาหาร

สารฟอกขาว

อาจทำให้เกิดการอักเสบในปาก ลำคอ ภาวะแพ้อาหาร
หายใจขัด ความดันโลหิตต่ำ ปวดท้อง อาเจียน
อุจจาระร่วง ในรายที่แพ้อาจเกิดลมพิษ ช็อก หมดสติ
และเสียชีวิตได้โดยเฉพาะผู้ป่วยโรคหอบหืด



สารฟอร์มาลิน

อาจทำให้เกิดการระคายเคืองต่อระบบทางเดินอาหาร
และหากสัมผัสอยู่เป็นประจำ จะทำให้เกิดการสะสม
จนทำให้ร่างกายอ่อนแอได้ และสารฟอร์มาลินยังเป็น
สารก่อมะเร็งในสิ่งมีชีวิตได้ด้วย

