

ใบความรู้ เรื่อง เลือกให้ปลอดภัยอาหารแห้งและอาหารกระป๋อง
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ เรื่อง มือใหม่เข้าครัว
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๒ เรื่อง เลือกให้ปลอดภัยอาหารแห้งและอาหารกระป๋อง
รายวิชา การงานอาชีพ รหัสวิชา ง๒๑๑๐๒ ภาคเรียนที่ ๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๑

การเลือกซื้ออาหารแห้งและอาหารกระป๋อง

เป็นอาหารที่เก็บรักษาไว้รับประทานได้นานกว่าอาหารสด ถ้าเป็นอาหารแห้งควรซื้อจากสถานที่จำหน่ายที่สะอาด มีที่เก็บเป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่ชื้นแฉะ และมีภาชนะปิดมิดชิด ถ้าเป็นอาหารกระป๋องจะต้องดูที่ภาชนะบรรจุว่ามีรอยร้าว บวม และเป็นสนิมหรือไม่ โดยมีหลักการเลือกซื้อดังนี้

๑. เลือกซื้อโดยดูหีบห่อ เช่น บรรจุในหีบห่อควรเลือกโดยตรวจสอบว่าไม่มีรอยฉีกขาด หรือรอยร้าว ถ้าบรรจุในกระป๋อง ควรดูกระป๋องที่ไม่ขึ้นสนิม ไม่บวมหรือบวม

๒. ดูฉลากสินค้า ต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

๒.๑ ชื่ออาหาร

๒.๒ ชื่อที่ตั้งของสถานที่ผลิตชัดเจน

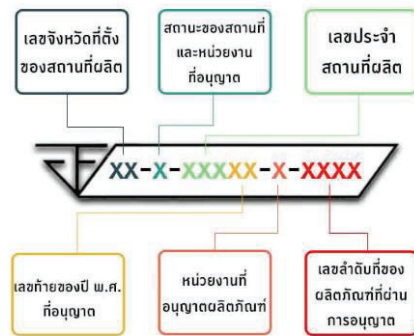
๒.๓ เลขสารบบอาหาร

๒.๔ ส่วนประกอบสำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ

๒.๕ ปริมาณสุทธิ

๒.๖ การแสดง วัน เดือน ปี ที่ผลิต หรือวันเดือนปีที่หมดอายุ

๒.๗ ข้อความอื่นๆ (ถ้ามี) เช่น ใช้วัตถุดิบเสีย ใช้เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร



๓. แผงจำหน่ายอาหารใน ตลาดและซูเปอร์มาร์เก็ต ที่ ตรวจสอบแล้วไม่พบสารปนเปื้อน หรือสารต้องห้ามตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด จะได้รับป้ายสัญลักษณ์ “อาหารปลอดภัย”



๔.สถานประกอบการที่ปรุงอาหารพร้อมบริโภค ต้องได้มาตรฐานจะได้รับป้ายสัญลักษณ์ “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” ซึ่งมีมาตรฐานสุขอนามัยที่ดีในการปรุงอาหาร จากกระทรวงสาธารณสุข

