



ขะบายสาร ฉบับที่ 18/2567

ข้อสังเกต น้ำมันทอดซ้ำ อันตราย ไม่ควรมองข้าม



ข้อควรสังเกตและหลีกเลี่ยงน้ำมันทอดซ้ำ มีดังนี้
 อาหารที่ทอดจากน้ำมันที่ทอดซ้ำ เช่น เกิดควันมาก
 ตอนทอด, มีกลิ่นไหม้, เหม็นหืน, ข้นเหนียวผิดปกติ,
 มีสีดำคล้ำ, เกิดปอง เป็นต้น
 และหากต้องปรุงเอง ไม่ควรใช้น้ำมันทอดอาหารซ้ำเกิน
 2 ครั้ง, อย่าซื้อน้ำมันที่ผ่านการใช้แล้วมาทอดต่อ และ
 ควรซื้อน้ำมันในภาชนะบรรจุที่มีฉลากชัดเจนและมีเลขสารบบอาหาร



แยกขยะให้ถูกวิธี ดีต่อเรา ดีต่อโลก!

เรามารู้จักประเภทของขยะกันก่อน เพื่อที่จะสามารถคัดแยกขยะ
 ก่อนทิ้งได้ถูกต้อง ซึ่งมีอยู่ 5 ประเภท



1. ขยะย่อยสลาย (สีเขียว) - ขยะที่ย่อยสลายได้เองตามธรรมชาติในระยะ
 เวลาอันสั้น เช่น เศษอาหาร กิ่งไม้ ฯลฯ
2. ขยะทั่วไป (สีน้ำเงิน) - ขยะทั่วไป ที่ย่อยสลายได้ยาก และไม่มึพิษ
 เช่น โปม ฟิล์ม ถุงพลาสติก ฯลฯ
3. ขยะรีไซเคิล (สีเหลือง) - ขยะที่นำกลับมาผลิตเพื่อใช้ใหม่ได้อีกครั้ง
 แม้จะย่อยสลายยาก เช่น กระดาษ แก้ว พลาสติก ฯลฯ
4. ขยะอันตราย (สีแดง) - ขยะอันตรายที่มีการปนเปื้อนสารเคมี และ
 สิ่งแวดล้อม เช่น ถ่านไฟฉาย หลอดไฟ ฯลฯ
5. ขยะติดเชื้อ (สีม่วง) - ขยะที่เกิดจากกระบวนการรักษาพยาบาล
 ซึ่งจะมีเชื้อโรคปะปนอยู่ เช่น หน้ากากอนามัย ชุดตรวจ ATK ฯลฯ

