



เครื่องมือวัดและประเมินผลความสามารถและทักษะ
“เขียนคล่อง”
(ฉบับนักเรียน)

ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๕
ภาคเรียนที่ ๑

สำนักวิชาการและมาตรฐานการศึกษา
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน
กระทรวงศึกษาธิการ

การเขียนย่อความ

คำชี้แจง ให้นักเรียนเขียนย่อความจากเรื่องที่กำหนดให้ โดยเขียนตัวบรรจงครึ่งบรรทัด
ใช้เวลา ๕๐ นาที

สารพิษและสิ่งปนเปื้อนอาหาร

อาหารที่เราบริโภคไม่ว่าจะเป็นพืช ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ นม ไข่ ฯลฯ ซึ่งเป็นผลิตผลทางการเกษตร และการประมง หรืออาหารกึ่งสำเร็จรูป เช่น อาหารหมักดอง อาหารแห้งต่าง ๆ หรืออาหารสำเร็จรูป เช่น อาหารกระป๋อง เครื่องดื่ม ฯลฯ อาจมีสิ่งต่าง ๆ ปนเปื้อนอยู่ในอาหารนั้น สิ่งที่ปนเปื้อนบางชนิด ก็ไม่เป็นอันตราย บางชนิดก็เป็นอันตราย ทำให้ผู้บริโภคเป็นโรค หรือมีอาการผิดปกติต่างๆ เช่น ปวดท้อง ท้องเดิน อาเจียน ปวดศีรษะ มึนงง และเสียการทรงตัว เป็นต้น สิ่งปนเปื้อนอาหาร ที่ทำให้เกิดอันตราย แก่ผู้บริโภค มีทั้งสิ่งที่มีชีวิต ได้แก่ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค สัตว์เซลล์เดียวบางชนิดและพยาธิ สิ่งที่ไม่มีชีวิต ได้แก่ สารเคมีต่าง ๆ จากสิ่งแวดล้อม เช่น สารเคมีที่ปนเปื้อนมากับน้ำ อากาศ ดิน ภาชนะบรรจุอาหาร พืชหรือสัตว์บางชนิด สารเคมีที่ทำให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคนี้ เรียกว่า สารพิษ โดยปกติ เมื่อสารพิษเข้าสู่ร่างกาย ร่างกายจะพยายามกำจัดสารพิษนั้น โดยเปลี่ยนสารพิษให้เป็นสารอื่น หรือขับสารพิษออกจากร่างกายเพื่อป้องกันไม่ให้อาหารพิษทำอันตรายต่อร่างกาย แต่ถ้าสารพิษเข้าสู่ ร่างกายในปริมาณมาก หรือเข้าสู่ร่างกายทีละน้อย แต่ติดต่อกันเป็นเวลานาน สารพิษจะถูกสะสม ไว้ในร่างกาย ทำให้เกิดอันตรายแก่ร่างกายได้ อันตรายหรือความเป็นพิษที่เกิดขึ้นของสารพิษแต่ละชนิด จะแตกต่างกัน สารพิษบางชนิดมีฤทธิ์ต่ออวัยวะของระบบทางเดินอาหาร ทำให้เกิดการอักเสบ ต่อกระเพาะอาหาร ลำไส้ และตับ ทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ ท้องเดิน อาเจียน ปวดท้อง อุจจาระเป็นเลือด ตับอักเสบ ฯลฯ สารพิษบางชนิด ออกฤทธิ์ต่อระบบประสาท ทำให้สมองพิการ ประสาทหลอน มึนงง เคลิ้มฝัน ตาพร่า ฯลฯ สารพิษบางชนิด ออกฤทธิ์ต่อไตทำให้ไตอักเสบ เป็นนิ่วในไต เป็นนิ่วในท่อ ปัสสาวะ ไตวาย ฯลฯ สารพิษบางชนิด ออกฤทธิ์ต่อระบบหายใจ ทำให้หัวใจเต้นผิดปกติ หายใจ ไม่สะดวก หัวใจล้มเหลว ฯลฯ นอกจากสารพิษจะมีฤทธิ์ต่ออวัยวะระบบต่าง ๆ แล้ว สารพิษบางชนิด ยังเป็นสารก่อมะเร็ง และเป็นสารก่อกลายพันธุ์ได้ด้วย สารพิษที่ปนเปื้อนมากับอาหาร ได้แก่ สารพิษ ที่ปนเปื้อนลงไปในการอาหาร โดยไม่ได้ตั้งใจ เป็นสารพิษที่เกิดขึ้นจากกระบวนการผลิตอาหาร สารพิษ ที่ปนเปื้อนมากับภาชนะบรรจุอาหาร สารประกอบของโลหะหนัก สารเคมีที่ใช้ในการเกษตร ซึ่งตกค้าง อยู่ในอาหาร และสารพิษที่เกิดจากจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อน มากับอาหาร

(บทความเรื่องสารพิษและสิ่งปนเปื้อนอาหาร ผู้เขียนนางโรจน์ี จะโนภาษ
จากสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนเล่มที่ ๑๔ พิมพ์ครั้งที่ ๕ พ.ศ. ๒๕๓๙ หน้า ๒๒๗ - ๒๒๘)

ชื่อ ชั้น เลขที่

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....