



ร้อนนี้ อย. เตือน ระวังการบริโภค น้ำดื่ม น้ำแข็ง และไอศกรีม

เพราะเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ได้ง่าย

อย. เตือนประชาชนให้ระมัดระวังการบริโภคน้ำดื่ม น้ำแข็ง และไอศกรีม อาจปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์จากการผลิต และเก็บรักษาอาหารที่ไม่สะอาด ทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน และโรคอุจจาระร่วง แนะนำ ควรเลือกซื้อน้ำดื่ม น้ำแข็ง ที่มีภาชนะบรรจุที่สะอาดและปิดสนิท มีฉลากแสดงรายละเอียดครบถ้วน เพื่อความปลอดภัย



นพ.พูลลาภ ฉันทวิจิตรวงศ์ รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา เปิดเผยต่อผู้สื่อข่าวว่า ขณะนี้ทั่วทุกภาคของประเทศไทยมีอุณหภูมิสูงขึ้น โดยเฉพาะช่วงเดือนมีนาคม – เมษายน ทำให้น้ำดื่ม น้ำแข็ง และไอศกรีม กลายเป็นผลิตภัณฑ์ยอดนิยมของผู้บริโภค เพื่อช่วยดับกระหายและคลายร้อน แต่เพื่อความปลอดภัยและสุขภาพที่ดีของผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้มีการกำกับดูแลและเฝ้าระวังความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เหล่านี้อย่างต่อเนื่องมาโดยตลอด เพราะหากขั้นตอนการผลิตและการเก็บรักษาที่ไม่ดี อาจเกิดการปนเปื้อนและการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์อย่างรวดเร็ว ซึ่งเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ และมักพบบ่อยในช่วงหน้าร้อน ได้แก่ เชื้อซัลโมเนลล่า, วิบริโอ, อี. โคไล และสแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส เป็นต้น อันเป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน และโรคอุจจาระร่วง ซึ่ง อย. มีความห่วงใยอย่างยิ่ง จึงขอให้ผู้บริโภคระมัดระวังในการเลือกซื้อน้ำดื่ม น้ำแข็ง และไอศกรีม ในช่วงหน้าร้อนเป็นพิเศษ โดยการเลือกซื้อน้ำดื่ม ควรเลือกภาชนะบรรจุที่สะอาดและปิดสนิท ไม่รั่วซึมหรือมีรอยสกปรก ไม่มีร่องรอยการเปิดใช้ ลักษณะของน้ำที่บรรจุอยู่ต้องใสสะอาด ไม่มีตะกอน ไม่มีสี กลิ่น รสที่ผิดปกติ โดยร้านค้าที่จำหน่าย ต้องไม่วางน้ำดื่มตากแดดและไม่เก็บน้ำดื่มในที่ร้อน **กรณีน้ำแข็ง** ควรสังเกตรายละเอียดบนฉลากให้ครบถ้วน และต้องมีข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน โดยถุงที่ใช้บรรจุต้องสะอาด ปิดผนึก แน่นหนา ไม่ฉีกขาด และน้ำแข็งต้องใสสะอาด ไม่มีคราบ สี หรือกลิ่นที่ผิดปกติ ไม่มีฝุ่นผงหรือสิ่งแปลกปลอมในก้อนน้ำแข็ง นอกจากนี้

ผู้บริโภคควรสังเกตสถานที่เก็บและภาชนะที่บรรจุน้ำแข็ง ซึ่งต้องถูกสุลักษณะ ไม่มีการใส่น้ำแข็งปนกับอาหารประเภทอื่น สำหรับไอศกรีม ภาชนะบรรจุต้องสะอาดและปิดสนิท ไม่มีกษาด สังเกตได้จากการที่ไม่มีไอศกรีมร่วนซึมออกมา และตัวไอศกรีมต้องไม่มีสี กลิ่น รส ที่ผิดปกติ และไม่เหลวหรือมีลักษณะเหมือนเคยละลายมาแล้ว

นพ.พูลลาภ ฉันทวิจิตรวงศ์ กล่าวต่อไปว่า นอกเหนือจากการเลือกซื้อน้ำดื่ม น้ำแข็ง และไอศกรีม ขอให้ผู้บริโภคเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีฉลากแสดงรายละเอียดครบถ้วน ชัดเจน เช่น ชื่อที่ตั้งสถานที่ผลิต เครื่องหมาย อย. พร้อมเลขสารบบอาหาร 13 หลัก วันเดือนปีที่ควรบริโภคก่อน หาก อย. ตรวจพบผลิตภัณฑ์ที่มีการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพจะดำเนินการตามกฎหมาย โดยจัดเป็นอาหารผิดมาตรฐาน ระวังโทษปรับไม่เกิน 50,000 บาท และจัดเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ ระวังโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ หากผู้บริโภคพบผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่สะอาด ไม่ได้มาตรฐาน สามารถร้องเรียนได้ที่สายด่วน อย. 1556 หรือ ร้องเรียนผ่าน Oryor Smart Application หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัดที่พบปัญหา เพื่อ อย. และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจะร่วมมือกันเฝ้าระวังตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุขภาพผิดกฎหมายอย่างเข้มงวด เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยให้ผู้บริโภคทั่วประเทศ

กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค อย. 17 มีนาคม 2560 ข่าวแจก34 / ปีงบประมาณ พ.ศ. 2560