

# เตลีทีวีส์

ฉบับที่ 23,571 วันเสาร์ที่ 26 เมษายน พ.ศ. 2557 หน้า 28



ในช่วงอากาศร้อนส่งผลให้มีการบริโภคน้ำแข็งเพิ่มขึ้น ไม่ว่าจะเป็นการนำไปผสมน้ำดื่ม เครื่องดื่มประเภทชา กาแฟ น้ำอัดลม น้ำหวาน และของหวานหลายชนิดเพื่อเพิ่มรสชาติ ความเย็นช่วยคลายร้อน

นพ.อภิชัย มงคล อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข บอกว่า น้ำร้อนเชื้อโรคอาหารเป็นพิษทำให้เกิดอาการท้องร่วง ท้องเสีย เจ็บอุจจาระได้ ค้าง นั้นจึงมีโอกาสที่จะปนเปื้อนในอาหาร น้ำดื่ม



## ระวังเชือกก่อโรคในน้ำแข็ง



และน้ำแข็ง

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้เฝ้าระวังคุณภาพและความปลอดภัยของน้ำแข็งเป็นประจำทุกปี ในช่วงปี 2554-2556 ที่ผ่านมา ผลการตรวจสอบ น้ำแข็งหลอดและน้ำแข็งบดที่เก็บจากจังหวัดในเขตภาคกลาง พบว่า น้ำแข็งหลอดบรรจุถุงพลาสติก 111 ตัวอย่างมีคุณภาพไม่ได้มาตรฐาน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 พ.ศ.2527 จำนวน 24 ตัวอย่าง คิดเป็น 21.6% โดยตรวจพบเชื้ออี.โคไล 9.9% พบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ คือ สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส 11.7% แซลโมเนลล่า 2.7% คลอสทริเดียมเพอร์ฟริงเจนส์ 9% และบาซิลลัส ซีเรียส 7.2%

สำหรับน้ำแข็งบดตรวจทั้งหมด 14 ตัวอย่าง พบไม่ได้มาตรฐาน 12 ตัวอย่าง คิดเป็น 85.7% โดยพบสแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส 85.7% แซลโมเนลล่า 28.6% คลอสทริเดียมเพอร์ฟริงเจนส์ 14.3% และบาซิลลัส ซีเรียส



นอกจากจะทำให้เกิดอาการท้องร่วง ท้องเสียแล้ว อาจมีอาการอื่นร่วมด้วย เช่น ปวดท้อง ปวดศีรษะ เป็นไข้ คลื่นไส้อาเจียน ในรายที่มีอาการรุนแรงอาจถึงขั้นเสียชีวิตได้

ในการเลือกซื้อเครื่องดื่มผสมน้ำแข็งบดควรดูว่าถึงที่บรรจุ น้ำแข็งบดสะอาดหรือไม่

มีของอย่างอื่น แซ่รวมอยู่ด้วยหรือไม่ สำหรับน้ำแข็งหลอดที่บรรจุภาชนะถุงพลาสติกควรเลือกถุงสะอาด ไม่ฉีกขาด มีฉลากระบุชื่อและสถานที่ผลิต มีเลขทะเบียนอาหารใน



กรอบเครื่องหมาย ออ. น้ำแข็งที่บรรจุในถุงต้องมีสีปกติ ไม่มีเศษผงหรือสิ่งแปลกปลอม เก็บในตู้แช่ที่สะอาด ไม่มีของหนักรวมกตทับ เพราะอาจทำให้ถุงฉีกขาดและรั่วซึมได้ ส่วนน้ำแข็งก้อนที่ต้องทุบหรือบดก่อน ต้องไม่วางน้ำแข็งบนพื้นสกปรก และควรล้างมือนอกของน้ำแข็งด้วยน้ำสะอาด แล้วทุบหรือบดด้วยวัสดุที่สะอาดก่อนใส่ในภาชนะที่สะอาด

อย่างไรก็ตามเพื่อลดความเสี่ยงในการเกิดโรค วิธีที่ดีที่สุด คือ ทำน้ำแข็งบริโภคเอง โดยใช้ น้ำสะอาด หรือน้ำต้มเดือดทิ้งไว้ให้เย็น เทใส่ภาชนะทำน้ำแข็งที่สะอาด นำใส่ช่องทำน้ำแข็งในตู้เย็น.

นพ.อภิชัย มงคล อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข บอกว่า น้ำร้อนเชื้อโรคอาหารเป็นพิษปนเปื้อน

ส่วนน้ำแข็งหลอดบรรจุถุงพลาสติกก็ตรวจพบจุลินทรีย์ก่อโรคปนเปื้อนเช่นกัน ซึ่งน้ำแข็งที่ไม่สะอาดส่วนใหญ่ไม่ได้เกิดจากการบวนการผลิต คือ กระบวนการผลิตส่วนใหญ่สะอาด แต่การปนเปื้อนเกิดจากการเก็บรักษาขณะขนส่งและรอการจำหน่าย

น้ำแข็งที่มีเชื้อโรคอาหารเป็นพิษปนเปื้อน

นพวรส บุษบาณ : รายงาน