

## เลือกบริโภคน้ำแข็งน้ำร้อนอย่างไรให้ปลอดภัย

ในช่วงเดือนเมษายนของทุกปีทั่วทุกภาคของประเทศไทยจะมีอากาศร้อน ส่งผลให้ผู้บริโภคนิยมรับประทานน้ำดื่ม น้ำแข็ง และไอศกรีม เพื่อช่วยดับกระหายและคลายร้อน และในขณะเดียวกันได้ปรากฏข่าวทางสื่อออนไลน์อิเล็กทรอนิกส์ ที่แชร์กันผ่านทางไลน์ว่า “เพิ่งจะรู้ว่าน้ำแข็งยูนิตที่กินกันผสมฟอร์มาลินเพื่อไม่ให้ละลายเร็ว ในน้ำก็มีคลอรีน วันๆคนไทยเรากินความตายเข้าไป ทุกวันตื่นมาหัวน้ำก็กินคลอรีน สายร้อนกินน้ำแข็งก็มีฟอร์มาลิน มิฉะนั้นน้ำแข็งจะไม่แข็งตัวจับเป็นก้อน แปลว่าวันหนึ่งอย่างน้อยกินไปแล้ว 2 อย่างทุกวัน มีคนไทยไปด้วยมะเร็งเป็นอันดับ 1 ของโลก”

จากการปรากฏข้อความดังกล่าวผ่านทางสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคจึงได้จัดส่งเจ้าหน้าที่สุ่มเก็บตัวอย่างน้ำแข็งจากโรงงานผู้ผลิตและผู้จำหน่ายน้ำแข็งทั้งในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล จำนวน 7 แห่ง มาทดสอบเพื่อพิสูจน์การปนเปื้อนของสารฟอร์มาลินในน้ำแข็งตามที่ปรากฏเป็นข่าว โดยทดสอบผ่านชุดทดสอบสารฟอร์มาลินในอาหาร ซึ่งผลจากการทดสอบปรากฏว่าไม่พบสารฟอร์มาลินปนเปื้อนในน้ำแข็งแต่อย่างใด ทั้งนี้ สคบ. จะดำเนินการลงพื้นที่ตรวจสอบตามแหล่งต่างๆอย่างต่อเนื่อง ในขณะเดียวกันสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก็ได้เฝ้าระวังความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เหล่านี้อย่างต่อเนื่องมาโดยตลอด เพราะหากขั้นตอนการผลิตและการเก็บรักษาไม่ดี อาจเกิดการปนเปื้อนและการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์อย่างรวดเร็ว ซึ่งเชื้อจุลินทรีย์ที่จะก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ และมักพบบ่อยในน้ำร้อน ได้แก่ เชื้อซัลโมเนลล่า วิบริโอ อีโคไล และ สแตฟฟีโลคอคคัสสอเรียส ฯลฯ อันเป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียนและโรคอุจจาระร่วงได้

สคบ. จึงขอแนะนำให้ผู้บริโภคระมัดระวังในการเลือกซื้อน้ำดื่ม น้ำแข็ง และไอศกรีม โดยการเลือกซื้อน้ำดื่ม ควรเลือกภาชนะบรรจุที่สะอาดและปิดสนิท ไม่รั่วซึมหรือมีรอยสกปรก ไม่มีร่องรอยการเปิดใช้ ลักษณะของน้ำที่บรรจุอยู่ต้องใสสะอาดไม่มีตะกอน ไม่มีสีกลิ่น และรสที่ผิดปกติ กรณีน้ำแข็ง หากเป็นน้ำแข็งหลอดที่บรรจุถุง ควรสังเกตรายละเอียดบนฉลากให้ครบถ้วน และต้องมีข้อความว่า “**น้ำแข็งใช้รับประทานได้**” ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน ส่วนน้ำแข็งหลอดที่ให้บริการภายในร้านค้าและร้านอาหารทั่วไป ผู้บริโภคควรสังเกตภาชนะที่บรรจุน้ำแข็งซึ่งต้องถูกสุกสุกสะอาด ไม่มีการใส่น้ำแข็งปนกับอาหารประเภทอื่น โดยก่อนน้ำแข็งเมื่อสังเกตด้วยตาเปล่าจะต้องมีความใส สะอาด ปราศจากเศษฝุ่นละอองปนเปื้อน สำหรับไอศกรีม ภาชนะบรรจุต้องสะอาดและปิดสนิท ไม่มีขีดขาด และไม่มีการรั่วซึมออกมา หากเป็นไอศกรีมประเภทตกขาย เนื้อไอศกรีมต้องไม่มีสีกลิ่น รส ที่ผิดปกติ และไม่เหลว หรือมีลักษณะการละลายมา โดยผู้บริโภคต้องสังเกตสุกสุกสะอาดของผู้ขาย การแต่งกาย และการเลือกใช้ภาชนะที่ใช้ใส่อิสกรีมต้องมีความสะอาดด้วย