ระวังเชื้อก่อโรคในน้ำแข็ง

นำเสนอเมื่อ : 26 เม.ย. 2557

ระวังเชื้อก่อโรคในน้ำแข็ง

ในช่วงอากาศร้อนส่งผลให้มีการบริโภคน้ำแข็งเพิ่มขึ้น ไม่ว่าจะเป็นการนำไปผสมน้ำดื่ม เครื่องดื่มประเภทชา กาแฟ น้ำอัดลม น้ำหวาน และของหวานหลายชนิดเพื่อเพิ่มรสชาติความเย็นช่วยคลายร้อน

ในช่วงอากาศร้อนส่งผลให้มีการบริโภคน้ำแข็งเพิ่มขึ้น ไม่ว่าจะเป็นการนำไปผสมน้ำดื่ม เครื่องดื่มประเภทชา กาแฟ น้ำอัดลม น้ำหวาน และของหวานหลายชนิดเพื่อเพิ่มรสชาติความเย็นช่วยคลายร้อน

นพ.อภิชัย มงคล อธิบดีกรมวิทยา ศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข บอกว่า หน้าร้อนเชื้อโรคอาหารเป็นพิษที่ทำให้เกิดอาการท้องร่วง ท้องเสีย เจริญเติบโตได้ดี ดังนั้นจึงมีโอกาสที่จะปนเปื้อนในอาหาร น้ำดื่ม และน้ำแข็ง

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้เฝ้าระวังคุณภาพและความปลอดภัยของน้ำแข็งเป็นประจำทุกปี ในช่วงปี 2554-2556 ที่ผ่านมา ผลการตรวจสอบน้ำแข็งหลอดและน้ำแข็งบดที่เก็บจากจังหวัดในเขตภาคกลาง พบว่า น้ำแข็งหลอดบรรจุถุงพลาสติก 111 ตัวอย่างมีคุณภาพไม่ได้มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 พ.ศ.2527 จำนวน 24 ตัวอย่าง คิดเป็น 21.6% โดยตรวจพบเชื้ออี.โคไล 9.9% พบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ คือ สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส 11.7% แซลโมเนลล่า 2.7% คลอสตริเดียมเพอร์ฟริงเจนส์ 9% และบาซิลลัส ซีเรียส 7.2%

สำหรับน้ำแข็งบดตรวจทั้งหมด 14 ตัวอย่าง พบไม่ได้มาตรฐาน 12 ตัวอย่าง คิดเป็น 85.7% โดยพบสแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส 85.7% แซลโมเนลล่า 28.6% คลอสตริเดียมเพอร์ฟริงเจนส์ 14.3% และบาซิลลัส ซีเรียส 21.4%

จากผลการตรวจวิเคราะห์จะเห็นได้ว่า น้ำแข็งบดมีจุลินทรีย์ก่อโรคและอี.โคไล ซึ่งเป็นแบคทีเรียที่พบได้ในอุจจาระและสิ่งแวดล้อมที่สกปรกสูงกว่าน้ำแข็งหลอดมาก การตรวจพบอี.โคไลแสดงว่าน้ำแข็งไม่สะอาดและอาจมีเชื้อโรคปะปน

ส่วนน้ำแข็งหลอดบรรจุถุงพลาสติกก็ตรวจพบจุลินทรีย์ก่อโรคปนเปื้อนเช่นกัน ซึ่งน้ำแข็งที่ไม่สะอาดส่วนใหญ่ไม่ได้เกิดจากกระบวน การผลิต คือ กระบวนการผลิตส่วนใหญ่สะอาด แต่การปนเปื้อนเกิดจากการเก็บรักษาขณะขนส่งและรอการจำหน่าย

น้ำแข็งที่มีเชื้อโรคอาหารเป็นพิษปนเปื้อน นอกจากจะทำให้เกิดอาการท้องร่วง ท้องเสียแล้ว อาจมีอาการอื่นรวมด้วย เช่น ปวดท้อง ปวดศีรษะ เป็นไข้ คลื่นไส้อาเจียน ในรายที่มีอาการรุนแรงอาจถึงขั้นเสียชีวิตได้

ในการเลือกซื้อเครื่องดื่มผสมน้ำแข็งบดควรดูว่าถังที่บรรจุน้ำแข็งบดสะอาดหรือไม่ มีของอย่างอื่นแซรวมอยู่ด้วยหรือไม่ สำหรับน้ำแข็งหลอดที่บรรจุภาชนะถุงพลาสติกควรเลือกถุงสะอาด ไม่ฉีกขาด มีฉลากระบุชื่อและสถานที่ผลิต มีเลขทะเบียนอาหารในกรอบเครื่องหมาย อย. น้ำแข็งที่บรรจุในถุงต้องมีสีปกติ ไม่มีเศษผงหรือสิ่งแปลกปลอม เก็บในตู้แช่ที่สะอาด ไม่มีของหนักวางกดทับ เพราะอาจทำให้ถุงฉีกขาดและรั่วซึมได้ ส่วนน้ำแข็งก้อนที่ต้องทุบหรือบดก่อน ต้องไม่วางน้ำแข็งบนพื้นสกปรก และควรลางผิวนอกของน้ำแข็งด้วยน้ำสะอาด แล้วทุบหรือบดด้วยวัสดุที่สะอาดก่อนใส่ในภาชนะที่สะอาด

อย่างไรก็ตามเพื่อลดความเสี่ยงในการเกิดโรค วิธีที่ดีที่สุด คือ ทำน้ำแข็งบริโภคเอง โดยใช้น้ำสะอาด หรือน้ำต้มเดือดทิ้งไว้ให้เย็น เทใส่ภาชนะทำน้ำแข็งที่สะอาดนำใส่ช่องทำน้ำแข็งในตู้เย็น.

นวพรรษ บุญชาญ : รายงาน

ขอบคุณที่มาจาก เดลินิวส์