

ร้อนนี้ อย. แนะนำผู้บริโภคน้ำดื่ม น้ำแข็ง และไอศกรีม ที่มีเครื่องหมาย อย. เพื่อความปลอดภัย

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

เกศขจรเลิศชาย เลิศวุฒิ รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา เปิดเผยว่า ขณะนี้ทั่วทุกภาคของประเทศไทยมีอุณหภูมิสูงขึ้น โดยเฉพาะช่วงเดือนมีนาคม – เมษายน ทำให้น้ำดื่ม น้ำแข็ง และไอศกรีม กลายเป็นผลิตภัณฑ์ยอดนิยมของผู้บริโภค เพื่อช่วยดับกระหายและคลายร้อน แต่เพื่อความปลอดภัยและสุขภาพที่ดีของผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้มีการกำกับดูแลและเฝ้าระวังความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เหล่านี้อย่างต่อเนื่อง เพราะหากขั้นตอนการผลิตและการเก็บรักษาที่ไม่ดี อาจเกิดการปนเปื้อนและการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์อย่างรวดเร็ว และอาจพบเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ อันเป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน และโรคอุจจาระร่วง ซึ่ง อย. มีความห่วงใยอย่างยิ่ง จึงขอให้ผู้บริโภคระมัดระวังในการเลือกซื้อน้ำดื่ม น้ำแข็ง และไอศกรีม ในช่วงหน้าร้อนเป็นพิเศษ โดยการเลือกซื้อ **กรณีน้ำดื่ม** ควรเลือกภาชนะบรรจุที่สะอาดและปิดสนิท ไม่รั่วซึมหรือมีรอยสกปรก ไม่มีร่องรอยการเปิดใช้ ลักษณะของน้ำที่บรรจุอยู่ต้องใสสะอาด ไม่มีตะกอน ไม่มีสี กลิ่น รสที่ผิดปกติ โดยร้านค้าที่จำหน่าย ต้องไม่วางน้ำดื่มตากแดดและไม่เก็บน้ำดื่มในที่ร้อน **กรณีน้ำแข็ง** ควรสังเกตรายละเอียดบนฉลากให้ครบถ้วน และต้องมีข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน โดยถุงที่ใช้บรรจุต้องสะอาด ปิดผนึกแน่นหนา ไม่ฉีกขาด และน้ำแข็งต้องใสสะอาด ไม่มีคราบ สี หรือกลิ่นที่ผิดปกติ ไม่มีฝุ่นผงหรือสิ่งแปลกปลอม ในก้อนน้ำแข็ง นอกจากนี้ ผู้บริโภคควรสังเกตสถานที่เก็บและภาชนะที่บรรจุน้ำแข็ง ซึ่งต้องถูกสุขลักษณะ ไม่มีการใส่น้ำแข็งปนกับอาหารประเภทอื่น **กรณีไอศกรีม** ภาชนะบรรจุต้องสะอาดและปิดสนิท ไม่ฉีกขาด สังเกตได้จากกรที่ไม่มีไอศกรีมรั่วซึมออกมา และตัวไอศกรีมต้องไม่มีสี กลิ่น รส ที่ผิดปกติ และไม่เหลวหรือมีลักษณะเหมือนเคยละลายมาแล้ว

รองเลขาธิการฯ กล่าวต่อไปว่า นอกจากนี้ ขอให้ผู้บริโภคเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีฉลากแสดงรายละเอียดครบถ้วน ชัดเจน เช่น ชื่อที่ตั้งสถานที่ผลิต เครื่องหมาย อย. พร้อมเลขสารบบอาหาร 13 หลัก วันเดือนปีที่ควรบริโภคก่อน หากผู้บริโภคพบผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่สะอาด ไม่ได้มาตรฐาน สามารถร้องเรียนได้ที่ สายด่วน อย. 1556 หรือ Email: 1556@fda.moph.go.th ตู้ ปณ. 1556 ปณฝ. กระทรวงสาธารณสุข จ.นนทบุรี 11004 หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ทั่วประเทศ



ตรวจสอบการอนุญาตผลิตภัณฑ์

วันที่เผยแพร่ข่าว 11 มีนาคม 2567 ข่าวแจก 91/ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สายด่วน อย. 1556



FDAThail



0 25907117,7123