THAI FDA Press Release

อย. ห่วงใย เลือกซื้อ เลือกบริโภคน้ำแข็งอย่างปลอดภัย

อย. ร่วมกับ สสจ. กำกับดูแลสถานที่ผลิตน้ำแข็งที่ได้รับอนุญาต ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ GMP เฝ้าระวังคุณภาพของผลิตภัณฑ์น้ำแข็งบริโภค แนะวิธีเลือกน้ำแข็งต้องมีภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดสนิท มีเลข อย. บนฉลาก หากพบน้ำแข็งไม่สะอาด ไม่ได้มาตรฐาน ร้องเรียนสายด่วน อย. 1556

เภสัชกรเลิศชาย เลิศวุฒิ รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา เปิดเผยว่า ในปัจจุบันท่ามกลางสภาพอากาศที่ร้อน ทำให้ประชาชนมีความต้องการบริโภคเครื่องดื่ม หรือน้ำดื่มใส่น้ำแข็ง เพื่อดับกระหายคลายร้อนเพิ่มมากขึ้น การเลือกซื้อน้ำแข็งที่สะอาด ปลอดภัย และไม่ปนเปื้อนเชื้อโรคที่ทำให้เกิดโรคในระบบทางเดินอาหารจึงมีความสำคัญ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) มีความห่วงใยสุขภาพของประชาชน จึงร่วมมือกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศในการกำกับดูแลสถานที่ผลิตน้ำแข็งที่ได้รับอนุญาต ให้เป็นไปตามสุขลักษณะที่ดีในการผลิตตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และมีผู้ควบคุมการผลิตอาหารที่มีความรู้ความเข้าใจในการควบคุมกระบวนการผลิต อีกทั้งมีการเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจเฝ้าระวังคุณภาพของผลิตภัณฑ์น้ำแข็งบริโภค รวมทั้งมีมาตรการทางกฎหมายดำเนินคดีกับผู้ที่ฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตาม เช่น สถานที่ไม่ได้มาตรฐาน GMP ผู้ผลิตมีโทษปรับไม่เกิน 10,000 บาท น้ำแข็งไม่สะอาดพบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ด้านสุขลักษณะ (*E. coli, coliform)* ไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด จัดเป็นอาหารผิดมาตรฐาน ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้จำหน่าย มีโทษปรับไม่เกิน 50,000 บาท และหากตรวจพบจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคจัดเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ มีโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 2 หมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

รองเลขาธิการฯ กล่าวเพิ่มเติมว่า เพื่อความปลอดภัย ผู้บริโภคควรเลือกซื้อน้ำแข็งที่มีภาชนะบรรจุสะอาดและปิดสนิทแน่นหนา ไม่ฉีกขาด น้ำแข็งต้องใสสะอาด ไม่มีคราบ สี หรือกลิ่นที่ผิดปกติ ไม่มีฝุ่นผงหรือสิ่งแปลกปลอมในก้อนน้ำแข็ง มีการแสดงฉลากภาษาไทย ระบุรายละเอียดของชื่ออาหาร เลขสารบบอาหารในเครื่องหมาย อย. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต น้ำหนักสุทธิเป็นกรัมหรือกิโลกรัม และต้องมีข้อความว่า *"น้ำแข็งใช้รับประทานได้"* ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน สำหรับการเลือกซื้อน้ำแข็งบดหรือน้ำแข็งหลอดที่ตักแบ่งหรือกดจากตู้จำหน่ายหรือเสิร์ฟตามร้านอาหารที่ไม่มีฉลากนั้น มีโอกาสที่จะเกิดการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ ผู้บริโภคควรหมั่นสังเกตลักษณะของน้ำแข็งที่จะบริโภค รวมถึงสถานที่เก็บรักษา และภาชนะที่บรรจุต้องสะอาด ขณะเดียวกันผู้จำหน่ายควรมีวิธีการตัก และเก็บน้ำแข็งอย่างเหมาะสม เช่น การเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการล้างทำความสะอาดภาชนะอย่างสม่ำเสมอและการไม่แช่สิ่งของอื่นร่วมกับน้ำแข็งที่จะบริโภค เป็นต้น ทั้งนี้หากผู้บริโภคพบผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่สะอาด ไม่ได้มาตรฐาน สามารถร้องเรียนได้ที่สายด่วน อย. 1556 หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ

****

วันที่เผยแพร่ข่าว 24 พฤษภาคม 2567 ข่าวแจก 170 / ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567