



ข่าวสาร ด้านยาและผลิตภัณฑ์สุขภาพ



ปีที่ ๕ ฉบับที่ ๑๗๐ ประจำเดือน กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๙

วิธีเลือกเครื่องดื่มให้ปลอดภัย



ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่มีขายในท้องตลาดมักมีรูปแบบภาชนะบรรจุที่ทันสมัย สีฉูดฉาด ดึงดูดใจผู้บริโภค พร้อมโฆษณาประชาสัมพันธ์ให้เกิดความอยากบริโภค แต่เครื่องดื่มบางชนิดอาจมีการแสดงฉลากไม่ครบถ้วน แสดงเฉพาะชื่อสารอาหาร ปริมาณสุทธิ และชื่อผู้ผลิตเท่านั้น ซึ่งตามกฎหมายจัดเป็นเครื่องดื่มที่ผลิตขึ้นมาอย่างไม่ถูกต้อง อาจมีการลักลอบผลิต โดยไม่ได้ผ่านการตรวจสอบควบคุมจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ซึ่งอาจเป็นอันตรายกับผู้บริโภคได้ ดังเช่น กรณีผู้บริโภคเครื่องดื่มที่มีกระบวนการผลิตที่ไม่เหมาะสม ไม่สะอาด ผู้บริโภคอาจได้รับเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ เช่น โคลิฟอร์ม (Coliforms) สแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส (Staphylococcus aureus) ซาลโมเนลลา (Salmonellae) เป็นต้น ทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องเสียได้ สำหรับกรณีที่ได้รับสารกันเสีย เช่น โซเดียมเบนโซเอต ที่ใส่ในเครื่องดื่มเพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรียและเชื้อรา หากใส่ในปริมาณที่สูงเกินกว่าที่กฎหมายกำหนด จะส่งผลให้ผู้ดื่มเกิดอาการระคายเคืองกระเพาะอาหาร พิษกึ่งเฉียบพลัน คือ ทำให้น้ำหนักลด ท้องเสีย ระบายเคืองต่อเนื้อเยื่อต่างๆ เลือดออกในร่างกายนัย ใหญ่ขึ้น เป็นอัมพาตและอาจถึงแก่ชีวิต

ฉลากเครื่องดื่ม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 194 เรื่องฉลากอาหาร พ.ศ.2543 ให้ยึดตามคำนิยามของฉลากอาหาร ซึ่งหมายถึง รูป รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายหรือข้อความใดๆที่แสดงไว้ที่อาหาร ภาชนะบรรจุ หรือหีบห่อของภาชนะที่บรรจุอาหาร (รวมถึงแผ่นพับและฉลากคอขวด) โดยกำหนดให้อาหารทุกชนิดที่ผู้ผลิตไม่ได้เป็นผู้ขายอาหารนั้นให้กับผู้บริโภคโดยตรงต้องแสดงฉลากบนภาชนะบรรจุ โดยฉลากเครื่องดื่มที่ถูกต้อง ควรประกอบด้วย ชื่ออาหาร เลขสารบบอาหาร ในกรอบเครื่องหมาย อย. ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต/แบ่งบรรจุ หรือสำนักงานใหญ่ (หากเป็นกรณีนำเข้าเข้ามาในประเทศไทยให้ระบุชื่อที่ตั้งของผู้นำเข้า พร้อมชื่อและประเทศผู้ผลิต) ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนัก โดยประมาณ ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร ชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ/INS วันเดือนปีที่ผลิต วันหมดอายุหรือควรบริโภคก่อน คำเตือน คำแนะนำในการเก็บรักษา และอาจมีข้อความอื่นๆ เช่น ใช้วัตถุกันเสีย เจือสีธรรมชาติ หรือเจือสีสังเคราะห์ แต่งกลิ่นตามธรรมชาติ แต่งกลิ่นสังเคราะห์ เป็นต้น

ทั้งนี้ การเลือกซื้อเครื่องดื่มบรรจุขวดชนิดต่างๆ มาดื่ม ไม่ควรเลือกจากรสชาติความอร่อยถูกปากเพียงอย่างเดียว ขอให้สังเกตการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม (ไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส) และสังเกตความถูกต้องของฉลากเป็นอันดับแรก จากนั้นตรวจสอบดูภาชนะบรรจุให้อยู่ในลักษณะปิดสนิท ภาชนะไม่รั่วซึม พร้อมสังเกตลักษณะของเครื่องดื่ม ไม่ให้มีสี กลิ่น รส ผิดปกติ เพื่อความปลอดภัยในการบริโภคเครื่องดื่มที่เหมาะสม

เอกสารอ้างอิง :

1. เลือกเครื่องดื่มอย่างไรให้ "ปลอดภัย", กลุ่มเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ กองพัฒนามักยภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุข แหล่งสืบค้น อย. report ปีที่ 7 ฉบับที่ 81 ประจำเดือนมิถุนายน 2559 หน้า 9 ; วันที่สืบค้น 1 สิงหาคม 2559
2. Food label/ ฉลากอาหาร, ผศ.ดร.พิมพ์เพ็ญพรเฉลิมพงศ์ และ ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ดร.นิริยา รัตนปณนธ์, แหล่งสืบค้น <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2202/food-label-%E0%B8%89%E0%B8%A5%E0%B8%B2%E0%B8%81%E0%B8%AD%E0%B8%B2%E0%B8%AB%E0%B8%B2%E0%B8%A3> ; วันที่สืบค้น 1 สิงหาคม 2559

ภาพประกอบ : [http://omyaielectric.com/images/sbc-187k\[1\].gif](http://omyaielectric.com/images/sbc-187k[1].gif)