

ฟื้นฟู

หน้าร้อนระวังกินน้ำแข็ง เสี่ยงปัญหาท้องร่วง

● ในช่วงฤดูร้อนประชาชนส่วนใหญ่ นิยมกินน้ำใส่น้ำแข็งน้ำ ทั้งน้ำเปล่าและน้ำอัดลม รวมทั้งน้ำผลไม้ปั่น เพื่อคลายร้อนและดับกระหาย แต่ปัจจุบันพบว่า กระบวนการผลิตน้ำแข็ง ส่วนใหญ่ยังไม่ได้มาตรฐานเท่าที่ควร เมื่อประชาชนบริโภคน้ำดื่มที่มีส่วนผสมของน้ำแข็งที่ไม่สะอาด จะเสี่ยงต่อการได้รับเชื้อจุลินทรีย์ จนนำไปสู่การเกิดโรคอุจจาระร่วง โดยพบมากที่สุดในกลุ่มเด็กเล็ก อายุต่ำกว่า 5 ปี และกลุ่มผู้สูงอายุ เนื่องจากภูมิคุ้มกันทานไม่ดี

นพ.พรเทพ ศิริวนรังสรรค์ อธิบดีกรมอนามัย บอกว่า จากข้อมูลของกระทรวงสาธารณสุข พบว่า ในปี 2557 มีผู้ป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วง จำนวน 14,000 ราย จาก 66 จังหวัด ไม่พบผู้เสียชีวิต โดยกลุ่มอายุที่พบมากที่สุดคืออายุ 1 ปี รองลงมาคืออายุมากกว่า 65 ปี พบอัตราป่วยสูงสุดในภาคเหนือ รองลงมาคือภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ส่วนสถานการณ์โรคอหิวาตกโรค ในปี 2555 พบว่า มีผู้ป่วยจำนวน 29 ราย ไม่มีผู้เสียชีวิต ผู้ป่วยสูงสุดในภาคเหนือ รองลงมาคือ ภาคใต้ และภาคกลาง

มาตรการในการควบคุมมาตรการผลิตน้ำแข็งนั้น ตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527) เรื่องน้ำแข็ง กำหนดให้ผู้ผลิตน้ำแข็ง นำน้ำที่สะอาดผ่านกระบวนการปรับปรุงน้ำดิบให้มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำบริโภคมาผลิต ต้องไม่มีสี กลิ่น ความขุ่น ค่าความเป็นกรดต่าง รวมทั้งค่าทางเคมีต้องได้มาตรฐาน ขณะที่ผู้จำหน่ายน้ำแข็งต้องคำนึงถึงความสะอาดและปลอดภัย โดยเฉพาะการเก็บรักษาความเย็นและภาชนะสำหรับบรรจุน้ำแข็ง ห้ามใช้แอลกอฮอล์ กระจก กาบมะพร้าว เสื่อ ในการห่อหรือปกคลุมน้ำแข็งเด็ดขาด สถานที่เก็บรักษาน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายหรือที่จำหน่ายน้ำแข็งต้องสะอาดและมีระดับสูงกว่าทางเดิน ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำแข็งต้องสะอาด ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค