



# ข่าว กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

88/7 ขอบสถาบันปาราคนราตุร ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000  
โทร./แฟกซ์ 0 2591 1707 www.dmsc.moph.go.th

## สธ.แนะนำอาหารปรุงสำเร็จไปช่วยเหลือผู้ประสบภัยน้ำท่วม อย่างปลอดภัย...ไม่ต้องร่วน

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข เผยผลตรวจอาหารพร้อมบริโภค ในตลาดสดเทศบาลเมืองจังหวัดปทุมธานี และจังหวัดนนทบุรี พบการปนเปื้อนเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ แนะนำที่จะนำอาหารปรุงสำเร็จไปช่วยเหลือผู้ประสบภัยน้ำท่วม ควรปรุงมาไม่เกิน 4 ชั่วโมง แยกข้าวและกับข้าวออกจากกัน เพื่อป้องกันเชื้อแบคทีเรียที่อาจเพิ่มจำนวนขึ้นจนก่อให้เกิดโรคท้องร่วง

นายต่อพงษ์ ไชยสาส์น รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข เปิดเผยว่า กระทรวงสาธารณสุข โดยกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เช่น ผักหอยลาย ข้าวหมูแดง ก๋วยจั๊บ ก๋วยเตี๋ยวแห้ง ก๋วยเตี๋ยวหลอดทอดมันยอดมะพร้าว สลัดผัก หมี่กะทิ บะหมี่แห้งหมู ขนมหัดอง ก๋วยจั๊บ ผัดมะเขือยาว ลอดช่องน้ำกะทิ ฯลฯ ในตลาดสดริมแม่น้ำเจ้าพระยา จังหวัดปทุมธานี และตลาดพิชัย ริมแม่น้ำเจ้าพระยา จังหวัดนนทบุรี จำนวน 30 ตัวอย่าง พบเชื้อก่อโรคอาหารเป็นพิษ 6 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 20 โดยส่วนใหญ่พบในอาหารที่ปรุงสุกและต้องใช้มือหยิบจับ เช่น ก๋วยเตี๋ยวแห้ง หมี่กะทิ เส้นหมี่แห้งหมู ข้าวหมูแดง ลอดช่องน้ำกะทิ ดังนั้น จึงได้มอบหมายให้กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์เฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารในจังหวัดที่ประสบภัยน้ำท่วมอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งตามสถานที่พักพิงผู้ประสบภัยจากน้ำท่วมตามจุดต่างๆ

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข เปิดเผยว่า ด้วยสภาวะวิกฤตน้ำท่วมนี้ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค อยากฝากถึงผู้ที่นำอาหารไปแจกจ่าย ไม่นำอาหารที่มีอายุการเก็บสั้นหรือใกล้หมดอายุไปแจกผู้ประสบภัย ควรประกอบอาหารแล้วนำไปแจกจ่ายในจุดอพยพทันทีจะเป็นการดีที่สุด เนื่องจากจะได้กินอาหารที่สุก ใหม่ สะอาด ส่วนการนำอาหารปรุงสำเร็จแล้วใส่กล่อง เพื่อนำไปแจกจ่ายในจุดต่างๆ ควรแยกข้าวและกับข้าวออกจากกัน อาจจะแยกกับข้าวใส่ถุงพลาสติก (ถุงร้อน) ไว้ต่างหาก เพื่อไม่ให้อาหารเสียเร็ว ไม่ควรตกแต่งอาหารด้วยผักสดชนิดต่างๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งแตงกวา เพราะอาจจะทำให้อาหารบูดหรือเน่าเสียได้ง่าย ส่วนกับข้าวนั้นควรเลือกอาหารที่ไม่บูดเสียง่าย ไม่ใส่กะทิ และปรุงสุกด้วยความร้อนหรือควรเลือกเป็นอาหารแห้ง เช่น ไข่เค็ม ไข่ต้มทั้งเปลือก น้ำพริกต่างๆ

กุนเชียงทอด หมูทอด หมูแผ่น ข้าวเหนียวหนึ่ง ขนมปิ้งกรอบ เป็นต้น และไม่ควรเก็บอาหารที่ปรุงแล้วไว้นานเกิน 2 – 4 ชั่วโมง ในกรณีที่มีผู้บริจาคนำอาหารปรุงสุกให้หน่วยงานราชการแจกจ่ายต่อ ควรแจ้งเวลาที่ปรุงอาหารเสร็จด้วย เพื่อให้หน่วยงานราชการเรียงลำดับการแจกจ่ายได้อย่างถูกต้อง ทำให้อาหารไม่เน่าเสียหรือก่อให้เกิดโรค

สำหรับอาหารประเภทขนมปิ้ง เช่น ขนมปิ้งปอนด์ ขนมปิ้งใส่ไส้ต่างๆ เป็นอาหารที่มีอายุสั้น และขึ้นได้ง่าย ก่อนบริโภคต้องตรวจดูว่าขนมปิ้งหมดอายุ หรือมีเชื้อราขึ้นหรือไม่ หรือสภาพขนมปิ้งผิดปกติหรือไม่ สำหรับนมกล่อง ควรดูฉลากวันเดือนปีที่หมดอายุ และสภาพกล่องต้องไม่มีรอยร้าวซึม ไม่บุบหรือยุบ เพราะถ้าเห็นกล่องในสภาพนั้น นมอาจจะเน่าเสียได้ น้ำนมต้องเป็นของเหลวขุ่น สีขาวเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่เป็นตะกอนหรือจับตัวเป็นก้อนหรือมีกลิ่น สี ผิดปกติ ส่วนอาหารกระป๋อง ให้ดูฉลากวันเดือนปีที่หมดอายุ ไม่มีรอยร้าวซึม ฝาและก้นกระป๋องต้องไม่บุบบวม พองโป่ง และไม่เป็นสนิม ลักษณะภายใน ขณะเปิดกระป๋องต้องไม่มีลมดันออกมา และด้านในกระป๋องต้องไม่มีสนิม หรือรอยด่าง และอาหารไม่มีสี กลิ่นหรือลักษณะผิดปกติ

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

22 ตุลาคม 2554

#### โฆษกกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

- |                                 |                     |
|---------------------------------|---------------------|
| 1. ดร.วัฒนา อุ้วาณิชย์          | มือถือ 08 1811 2926 |
| 2. เกศชกรหญิงลักษณา ลือประเสริฐ | มือถือ 08 1708 2949 |
| 3. นางกาญจณี หวังถิรอำนาจ       | มือถือ 08 9924 7374 |

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทรศัพท์ 0-2591-0208-14 ต่อ 99017, 99081

โทรสาร 0-2591-1707

Food/Ning