

เพจดัง โพสต์เตือนภัยผู้ปกครอง ก่อนให้ลูกหลานดื่มนมตรวจสอบให้ดีก่อน สุด ผงะ เจอนมโรงเรียนสภาพ
เป็นไตคล้ายบูดสุดย์ ทั้งที่ยังไม่หมดอายุ และ 5 กล่องเป็นเหมือนกันหมด



Link ที่มาของข่าว

<https://hilight.kapook.com/view/218461>

ข้อสรุป (Key message): ไม่ควรบริโภคนมกล่อง ถ้าพบว่าสภาพผิดปกติ และแจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตรวจสอบ

ประเด็นสำคัญ : เพจดัง โพสต์เตือนภัยผู้ปกครอง ก่อนให้ลูกหลานดื่มนมตรวจสอบให้ดีก่อน สุด ผงะ เจอนมโรงเรียนสภาพเป็นไตคล้ายบูดสุดย์ ทั้งที่ยังไม่หมดอายุ และ 5 กล่องเป็นเหมือนกันหมด

ข้อเท็จจริง:

“นม” เป็นหนึ่งในแหล่งสารอาหารที่จำเป็นต่อการเสริมสร้างและเจริญเติบโตของเด็กวัยเรียน รัฐบาลไทยเห็นความสำคัญของการที่เด็กต้องได้รับสารอาหารที่เป็นประโยชน์อย่างเพียงพอ จึงจัดตั้งนโยบาย “นมโรงเรียน” ขึ้นตั้งแต่ปี พ.ศ.2535 และยังเป็นการสนับสนุนอุตสาหกรรมโคนมไทย โดยใช้น้ำมันดิบจากเกษตรกรในประเทศมาเป็นวัตถุดิบ ภายใต้การดำเนินงานขององค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อสมท.) ซึ่งน้ำมันดิบเหล่านี้จะถูกลำเลียงไปยังโรงงานต่าง ๆ เพื่อผ่านกระบวนการกลายเป็นนมพาสเจอร์ไรส์และนมยูเอชที

นมพาสเจอร์ไรส์ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อโดยใช้ความร้อนที่ไม่สูงมาก แคเพียงพอที่จะทำลายเอ็นไซม์ต่าง ๆ และจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ใช้อุณหภูมิ 63 องศาเซลเซียส และใช้เวลา 30 นาทีแล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า หรือ ใช้อุณหภูมิ 72 องศาเซลเซียส และใช้เวลาสั้นเพียง 15 วินาที ดังนั้นนมพาสเจอร์ไรส์ที่ผลิตเสร็จจะต้องเก็บในที่เย็น อุณหภูมิไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส เพราะการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำสามารถยับยั้งการงอกของสปอร์ที่จะทำให้นมเน่าเสียได้

ส่วน นม ยูเอช ที(UHT มาจากคำเต็มว่า Ultra Heat Treatment) เป็นนมที่ผ่านการทำลายเชื้อจุลินทรีย์ด้วยความร้อนที่สูงถึง 135-150 องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาเพียง 2-4 วินาทีซึ่งนานพอที่จะทำลายเชื้อได้หมดสิ้น รวมทั้งสปอร์ของเชื้อจุลินทรีย์อีกด้วยนมที่ผ่านการทำลายเชื้อแบบนี้ยังคงรักษากลิ่น สีสรไว้ได้ดีรวมทั้งคุณค่าของอาหารก็สูญเสียไปน้อย เพราะใช้เวลาที่ผ่านความร้อนน้อยมาก และการที่จุลินทรีย์ถูกทำลายหมด เราจึงสามารถเก็บนม ยูเอช ทีไว้ได้นาน แม้จะ

เก็บไว้ภายนอกตู้เย็น แต่การที่เก็บนานขึ้นไม่ได้หมายความว่านมจะมีคุณภาพเหมือนเดิมตลอด เพราะพอถึงระยะหนึ่งความคงตัวของโปรตีนในนม ยู เอช ที่จะลดลง นมจะหนืดเกิดเป็นวุ้นขึ้น กลิ่นรสอาจเปลี่ยนไป ไขมันอาจมีการแยกชั้น ซึ่งแสดงว่านม ยูเอช ที่ในกล่องนั้นหมดอายุแล้ว

ผลกระทบต่อสุขภาพ:

การเกิดอาหารเป็นพิษในนักเรียน อาจ จะมาจากสาเหตุที่นมที่มีการปนเปื้อนเชื้อ จุลินทรีย์อาหารเป็นพิษ หรือการกินอาหารที่มี การปนเปื้อนเชื้อก็ได้วิธีที่จะทราบว่าจะเกิดจาก สาเหตุใด เพื่อแก้ปัญหาได้ตรงจุด ต้องใช้การสืบสวนทางระบาดวิทยา ร่วมกับการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ และเมื่อเกิดโรคอาหาร เป็นพิษ ทางโรงเรียนควรดำเนินการ 1) ประสานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ เช่น สำนักงาน สาธารณสุขจังหวัด โรงพยาบาลในพื้นที่ เพื่อประสานการสอบสวนโรค และการช่วยเหลือทางการแพทย์ 2) เก็บตัวอย่างอาหารที่สงสัยว่าเป็นสาเหตุของโรคเพื่อส่ง ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ เช่น อาหารที่นักเรียนนั้นบริโภค ภายในระยะเวลา 72 ชั่วโมง ก่อนที่จะมีอาการป่วย 3) ถ้าอาหารเป็นของแข็ง ให้เก็บตัวอย่าง 200 – 400 กรัม ถ้าอาหารเป็นของเหลว ให้เก็บตัวอย่าง 200 – 1,000 มิลลิลิตร ใส่ถุง พลาสติก แล้วมัดปากถุงให้แน่น กรณีที่เป็นอาหารที่ใส่ถุงพลาสติกไว้ อยู่แล้ว ก็ให้เก็บตัวอย่างทั้งถุงเลย 26 คลายข้อสงสัย เรื่อง นอ..มอ..นม 4) หากเป็นตัวอย่างที่เน่าเสียง่าย เช่น นมสดพาสเจอร์ไรส์ให้ เก็บตัวอย่างนั้นไว้ในตู้เย็น แต่อย่าเก็บไว้ในห้องแช่แข็ง เพราะ จุลินทรีย์ที่เป็นสาเหตุอาจตายไปในระหว่างการแช่แข็ง ทำให้ไม่ สามารถตรวจได้ 5) มอบตัวอย่างให้กับเจ้าหน้าที่ที่มาทำการสืบสวนทาง ระบาด เพื่อส่งตรวจวิเคราะห์ต่อไป

ข้อแนะนำ:

การเลือกซื้อนมให้มั่นใจ ให้ใช้หลัก “อ่านฉลาก สังเกต ภาชนะบรรจุ ดูการเก็บรักษา และตรวจตราเนื้ออาหาร” อ่านฉลาก ให้ถนัดว่าเป็นอาหารที่ผ่านการตรวจสอบดูแล จาก อย.หรือไม่ โดยดูจากเครื่องหมาย อย. ที่มีเลขสารบบอาหาร 13 หลักอยู่ มีชื่อและที่อยู่ผู้ผลิต ดูวันหมดอายุ หรือวันที่ควรบริโภคก่อน เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารนั้นยังมีคุณภาพดีอยู่ สังเกตภาชนะบรรจุ ว่าสะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด รั่วซึม หรือ บวม ซึ่งไม่ได้หมายความว่าผู้ผลิตใจดีบรรจุให้มาก แต่เกิดจากเชื้อจุลินทรีย์เปลี่ยนอาหารในนมเป็นแก๊ส ดูการเก็บรักษา ให้ดูว่ามีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม หรือไม่ ถ้าเป็นนมพาสเจอร์ไรส์ก็ควรเก็บในตู้เย็น ที่ควบคุมอุณหภูมิ ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ส่วนกรณีเป็นนม ยู เอช ที่ต้องไม่วาง ซ้อนกันจนสูงเกินไป ไม่วางตากแดด หรือใกล้แหล่งความร้อนอื่น ๆ และบริเวณที่เก็บต้องสะอาด ป้องกันสัตว์กัดแทะได้ด้วย และสุดท้ายเมื่อซื้อนมมาแล้ว ก่อนที่จะดื่ม ให้ตรวจตรา เนื้ออาหาร ดูว่ามีลักษณะผิดปกติไปหรือไม่ เช่น จับเป็นตะกอน เป็นยางเหนียว สีเปลี่ยนไปหรือมีกลิ่นเหม็น

วิธีง่าย ๆ ในการตรวจสอบว่านมเสียหรือไม่ ทำได้ดังนี้ 1) สังเกตภาชนะบรรจุว่ามีการบวมผิดปกติหรือไม่ สภาพภาชนะบรรจุสะอาดหรือมีรอยเปื้อนหรือไม่ 2) เทนมใส่แก้วดูถ้ามีลักษณะต่อไปนี้ให้คิดไว้ก่อนเลย ว่านมเสียแล้ว ได้แก่ • สีเปลี่ยนไป • มีลักษณะเป็นฟอง • มียางเหนียวเกิดที่ผิวหน้า • มีตะกอนหรือมีการแยกชั้น 3) ดมและชิม ถ้ามีรสชาติหรือกลิ่นต่อไปนี้ให้เข้าใจไว้ก่อนว่า นมเสียแล้ว ได้แก่ • รสเปรี้ยว • รสขม • กลิ่นหืน • กลิ่นแปลก ๆ เช่น กลิ่นไหม้กลิ่นผลไม้

4) ทดสอบ โดยการนำนมใส่ภาชนะและทำให้ร้อน หากนม เป็นก้อนและมีการแยกชั้น แสดงว่านมเริ่มเสีย

หน่วยงานที่ตรวจสอบ: [สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ](#)

วันที่พบข่าว / เหตุการณ์ 17/11/63

เอกสารอ้างอิง

http://food.fda.moph.go.th/data/news/2558/sum_newser/School-milk/Problem_about_milk_manual.pdf