BMA กรุงเทพมหานคร
BANGKOK METROPOLITAN ADMINISTRATION

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

แก้ว เก็บร้อน เก็บเย็น เลือกใช้อย่างไร ??

เรียบเรียงโดยนางสาวปิยะมาศ คงมั่น นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

ทุกวันนี้ทุกคนมีกิจวัตรประจำวันนอกบ้านบ่อยๆ เรียกได้ว่าแทบจะทุกวันไม่ว่าจะเป็นการออกไปทำงาน การออกไปเที่ยว การออกเดินทาง การออกกำลังกาย หรืออื่นๆ ซึ่งแน่นอนว่าทุกครั้งที่มีการออกจากที่พัก หลายคนย่อมมีอุปกรณ์คู่ใจที่ขาดไม่ได้ นั่นคือ แก้วเก็บร้อน เก็บเย็นพกพา ที่คอยอำนวยความสะดวกสบายให้กับร่างกายในยามออกไปภายนอก ซึ่งแก้วประเภทนี้ทำจากโลหะหรือสแตนเลส แก้วจำพวกนี้สามารถใส่น้ำเปล่าดื่มกินได้ตามสบาย



การเลือกซื้อแก้วเก็บร้อน-เก็บเย็น

1. ควรเลือกใช้แก้วที่ทำจากสแตนเลสที่มีคุณภาพ

ได้มาตรฐาน สแตนเลสที่นำมาใช้ในการทำภาชนะเครื่องครัวบรรจุน้ำและอาหารที่ปลอดภัย

2. หากใช้แก้วที่ทำจากวัสดุคุณภาพต่ำ

มักมีอายุการใช้งานที่ไม่นาน สารเคลือบในแก้วไม่ทนต่ออุณหภูมิที่มีการเปลี่ยนแปลงขึ้นลงเร็ว ทำให้หลุดมาเจือปนอยู่กับน้ำในภาชนะได้ เกิดรอยแตกร้าวด้านในจุดที่เป็นรอยเชื่อมต่อได้ง่าย ต้องหมั่นสำรวจดูว่าแก้วที่ใช้นั้นเสื่อมสภาพหรือยัง และหากนำไปใส่น้ำที่มีฤทธิ์เป็นกรด เช่น น้ำมะนาว น้ำส้ม หรือน้ำอัดลม กรดจะกัดให้โลหะหลุดออกมาจากแก้วและเข้าสู่ร่างกายได้ง่ายนั่นเอง

แก้วสแตนเลสแบบไหนเก็บอุณหภูมิได้ดีกว่ากัน ?

1. แก้วสแตนเลสแบบผนังสองชั้น

หรือผนังสองชั้นสุญญากาศ สามารถจัดเก็บรักษาอุณหภูมิได้ดีที่สุดไม่ว่าจะเป็นการจัดเก็บน้ำอุณหภูมิสูงหรือต่ำ

2. แก้วสแตนเลสแบบผนังชั้นเดียว

ตัวแก้วไม่มีสูญญากาศ น้ำหนักเบา และไม่สามารถจัดเก็บอุณหภูมิไว้ได้ เพราะอากาศสามารถถ่ายเทได้ง่าย

จุดเสี่ยงสะสมของเชื้อโรคในแก้วเก็บร้อน เก็บเย็น

หากใช้ "แก้วน้ำสแตนเลสเก็บความร้อนเย็น" ใส่เครื่องดื่มที่มีโปรตีน เช่น น้ำเต้าหู้ นมถั่วเหลือง ชานม กาแฟ และเครื่องดื่มโปรตีนอื่นๆ ควรดื่มให้หมดภายใน 2 ชั่วโมง ไม่อย่างนั้นอาจจะก่อให้เกิดแบคทีเรียในแก้วได้ง่าย เพราะโปรตีนที่ติดค้างในแก้วจะเกิดกลิ่นเหม็น หากใช้เสร็จควรรีบทำความสะอาดตากให้แห้ง



จุดเสี่ยงสะสมของเชื้อโรคโดยเฉพาะบริเวณ ภายในขอบยางและร่องขอบยางด้านในฝาแก้ว จุกยางที่เสียบหลอด ฝาพับปิดบริเณที่เสียบหลอด และ เกลียวฝาปิด เป็นแหล่งสะสมคราบสกปรก และ ล้างออกได้ยาก ดังนั้นควรล้างทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่ควรปล่อยทิ้งไว้ข้ามวัน

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย
อาคารสำนักงานเขตราชเทวี ชั้น 8 เลขที่ 10 ถนนพญาไท แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กทม. | โทร 0 2035 1861-2 โทรสาร 0 2035 1861-2 ต่อ 5