เรียบเรียงโดย นางสาวใจหนึ่ง นวมงาม นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

น้ำแข็ง

สะอาด ปลอดภัย ดับกระหาย คลายร้อน

น้ำแข็ง เป็นอาหารที่มีการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (2542) เรื่อง น้ำแข็ง



วิธีเลือกบริโภคน้ำแข็งให้ปลอดภัย

ผู้บริโภค ต้องสังเกตดังนี้

น้ำแข็งมีลักษณะ ใส สะอาด ไม่มีตะกอน มีกลิ่น/รส เป็นไปตามธรรมชาติ





ถุงบรรจุน้ำแข็ง ต้องมีข้อความ

“น้ำแข็งใช้รับประทานได้”

ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน และไม่เคยใช้บรรจุผลิตภัณฑ์อื่นนอกจากน้ำแข็ง

ภาชนะที่ใช้บรรจุน้ำแข็ง ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด มีการปกปิด เพื่อป้องกันไม่ให้สิ่งหนึ่งสิ่งใดปนเปื้อนสู่น้ำแข็ง





ผู้จำหน่ายหรือผู้เสริฟ ต้องแต่งกายสะอาด ใช้อุปกรณ์ในการคีบหรือตักน้ำแข็ง

ผู้จำหน่าย ต้องปฏิบัติดังนี้

บริเวณสถานที่จำหน่าย ต้องสะอาด ไม่มีน้ำขัง ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ



ไม่นำสิ่งของอย่างอื่น ลงไปแช่ปนในน้ำแข็งสำหรับบริโภค

มีอุปกรณ์ด้ามยาว สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็ง

ผู้จำหน่ายหรือผู้เสริฟ ต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี แต่งกายสะอาด และใช้อุปกรณ์ในการคีบหรือตักน้ำแข็งเสมอ



ภาชนะที่ใช้บรรจุน้ำแข็ง ต้องสะอาด มีฝาปิด ตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. เพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรคมาสู่น้ำแข็ง

กรณีซื้อน้ำแข็งมาจำหน่าย ต้องซื้อจากสถานที่ผลิตที่ได้มาตรฐานตามกฎหมาย GMP ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 193 (2543) เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา



ที่มา : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (2527) เรื่อง น้ำแข็ง
: คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (ออนไลน์) : http://www.foodsanitation.bangkok.go.th. วันที่ 1 พฤษภาคม 2562

facebook @FOODSANITATION

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
อาคารสำนักงานเขตราชเทวี ชั้น 8 เลขที่ 10 ถนนพญาไท แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400 โทร 0-2035-1861-2 โทรสาร 0-2035-1861-2 ต่อ 5