

ตรวจสอบสภาพของภาชนะบรรจุอาหารอย่างไร ให้ปลอดภัย ก่อนตัดสินใจเลือกซื้อ

โดย อัญชิตรา มะณีวงศ์
กลุ่มตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพ

ในสังคมปัจจุบันอันเร่งรีบ ทำให้อาหารพร้อมบริโภคประเภทต่างๆ ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคในยุคดิจิทัลมากขึ้น ทั้งนี้เนื่องจากการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีทางอาหาร มีผลให้รสชาติอาหารพร้อมบริโภคอยู่ในระดับที่น่าพึงพอใจมากกว่าในอดีต และยังสามารถเก็บไว้ได้นาน รวมถึงมีรูปแบบภาชนะบรรจุที่สวยงามและทันสมัย ภาชนะที่ใช้ในการบรรจุอาหารในท้องตลาดนั้น มีทั้งในรูปแบบกระป๋องโลหะ ถ้วยพลาสติก ถ้วยพลาสติก ขวดแก้ว กล่องกระดาษ ฯลฯ ทั้งนี้ ภาชนะบรรจุตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 92 (พ.ศ.2528) หมายถึง วัตถุที่ใช้บรรจุอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อ หรือด้วยวิธีใด ๆ และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย หน้าที่หลักของภาชนะบรรจุ คือ รักษา ควบคุม คุณภาพของอาหารให้คงเดิมตั้งแต่ผู้ผลิตไปจนถึงมือผู้บริโภค ฉะนั้นภาชนะบรรจุที่ดีควรอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์จนถึงมือผู้บริโภคเช่นกันจึงจะมั่นใจได้ว่าอาหารที่บรรจุอยู่ภายในยังมีคุณภาพและปลอดภัย



อาหารบรรจุกระป๋อง (canned foods) เป็นอาหารพร้อมบริโภคในรูปแบบหนึ่งที่มีความนิยมน้อยกว่าเนื่องจากเก็บไว้ได้นาน สะดวกในการพกพา และมีการพัฒนารูปแบบการเปิดกระป๋องให้ง่ายขึ้น โดยมีฝาตั้งเปิดง่าย (easy open end) ทั้งนี้ อาหารบรรจุกระป๋อง หมายถึง อาหารที่ผ่านการถนอมอาหารด้วยการใช้ความร้อนโดยวิธีการบรรจุกระป๋อง ซึ่งเป็นการบรรจุอาหารแบบปิดผนึกสนิท (hermetically sealed container) ก่อนนำไปฆ่าเชื้อทางการค้า (commercial sterilization) ซึ่งความร้อนดังกล่าวจะสามารถฆ่าจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคหรือจุลินทรีย์ในอาหารที่เป็นสาเหตุให้เกิดโรค (food-borne illness) อย่างไรก็ตามอาหารจะไม่สามารถคงคุณสมบัติดังกล่าวได้ หากภาชนะบรรจุจะถูกเปิดออกหรือสูญเสียความเป็นสุญญากาศ โดยปกติอาหารบรรจุกระป๋องจะมีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน 2 ปี ซึ่งสามารถตรวจสอบข้อมูลได้จากฉลากสินค้า โดยจะระบุอยู่กับคำว่า “ควรบริโภคก่อน (best before)” ซึ่งเป็นข้อมูลที่ผู้บริโภคต้องตรวจสอบก่อนการตัดสินใจซื้อทุกครั้ง อย่างไรก็ตามอาหารบรรจุกระป๋องจะเกิดการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและคุณภาพอย่างช้าๆ เมื่อเวลาผ่านไป วิธีการเก็บรักษาและธรรมชาติของอาหารนั้นๆ ก็เป็นปัจจัยหนึ่งที่มีผลต่ออายุการเก็บรักษา โดยปกติอาหารบรรจุกระป๋องจะถูกออกแบบให้สามารถเก็บไว้ได้ที่อุณหภูมิห้อง อีกทั้งต่ออายุระมัดระวังไม่ให้ภาชนะบรรจุบุบหรือเสียหาย และควรจัดลำดับการนำอาหารบรรจุกระป๋องมาบริโภคโดยเลือกรุ่นการผลิตก่อนมาบริโภคก่อน

ก่อนซื้ออาหารบรรจุกระป๋องควรสังเกตดูข้อบกพร่องภายนอกของกระป๋องด้วย ทั้งนี้ไม่ควรเลือกซื้อกระป๋องที่มีลักษณะ บวม แตก เป็นสนิม บูดอย่างรุนแรง หรือมีความผิดปกติที่บริเวณตะเข็บคู่ เพราะข้อบกพร่องต่างๆ เหล่านี้ล้วนมีความเสี่ยงและอาจส่งผลให้เกิดการสูญเสียความเป็นสุญญากาศ เกิดการเจริญเติบโตของแบคทีเรียขึ้นภายในภาชนะบรรจุอาหารเสื่อมคุณภาพและไม่ปลอดภัยที่จะนำมาบริโภค อาหารบรรจุกระป๋องที่ซื้อมาควรทำความสะอาดบริเวณฝากระป๋องก่อนเปิด และควรทำความสะอาดที่เปิดกระป๋องทุกครั้งหลังใช้งาน และไม่ควรบริโภคหากพบกลิ่นและสีของอาหารที่ผิดปกติ หรือคราบสนิมบริเวณด้านในกระป๋อง โดยปกติอาหารที่บรรจุภายในกระป๋องจะเสื่อมคุณภาพอย่างรวดเร็ว เมื่อภาชนะบรรจุถูกเปิดออก ทั้งนี้หากอาหารยังไม่ได้นำมาบริโภคทันที ควรถ่ายใส่ภาชนะบรรจุอื่น เช่น แก้ว พลาสติก และเก็บในตู้เย็น



สำหรับภาชนะบรรจุประเภทอื่นๆ เช่น ถุงพอยล์ ถุงพลาสติก ขวดแก้ว ถ้วยพลาสติก เป็นต้น ก็มีแนวทางการตรวจสอบเช่นเดียวกับกระป๋อง เพราะอาหารที่ถูกบรรจุอยู่ในภาชนะดังกล่าวจะเสื่อมคุณภาพอย่างรวดเร็วเมื่อมีการเปิดออก นอกจากนั้นต้องสังเกตวันที่ผลิตหรือหมดอายุที่ฉลาก และหากขวดแก้ว หรือถ้วยพลาสติก ซึ่งโดยปกติจะใช้บรรจุอาหารแบบสุญญากาศ มีการปิดผนึกฝาที่ไม่สนิท ถุง แดกหรือบวม ก็ไม่ควรนำมาบริโภคโดยเด็ดขาด กรณี

อาหารที่มีเงื่อนไขในการเก็บรักษาซึ่งหากไม่เก็บตามเงื่อนไขจะมีผลให้อายุการเก็บรักษาดำกว่าที่ระบุในฉลาก จะต้องระบุเงื่อนไขในการเก็บรักษานั้นไว้บนฉลากเสมอ เช่น ควรเก็บไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า -18°C หรือ ควรเก็บไว้ในตู้เย็น เป็นต้น แต่หากไม่ปรากฏเงื่อนไขการเก็บรักษาบนฉลาก ให้จัดเก็บในสถานที่เย็นและแห้ง ฉะนั้นผู้บริโภคควรตรวจสอบข้อมูลบนฉลากขณะซื้อทุกครั้ง



กรณีที่ผู้บริโภคพบลักษณะที่ไม่พึงประสงค์ มีผลต่อสุขภาพ และความปลอดภัย นั้น สามารถแจ้งข้อมูลกลับไปยังผู้ผลิตได้โดยดูข้อมูลที่อยู่ หรือเว็บไซต์ หรือเบอร์โทรศัพท์ที่ระบุอยู่บนฉลาก หรือสามารถแจ้งไปยังหน่วยงานภาครัฐที่กำกับดูแลในเรื่องดังกล่าว เช่น สายด่วน อย. 1556 หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัด เพื่อจะได้ดำเนินการตรวจสอบต่อไป

เอกสารอ้างอิง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 92 (พ.ศ.2528) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุและการห้ามใช้วัตถุเป็นภาชนะบรรจุอาหาร

http://www.foodstandards.gov.au/consumer/safty/canned_foods/pages/default.aspx.