

เชือกก่อโรคในน้ำอ้อย

น้ำอ้อย เครื่องดื่มที่มีรสหวาน กลิ่นหอม หากดื่มเย็นๆ แล้วทั้งชื่นใจ ทำให้ชุ่มคอ และช่วยคลายร้อนได้ ร้านรถเข็นขายน้ำอ้อย เป็นร้านที่อยู่คู่กับสังคมไทยมานาน ที่เห็นจนชินตาทั้งตามตลาดนัด แผงลอย ร้านค้าริมทาง ตามท้องถนน ร้านค้าในห้างสรรพสินค้า และซูเปอร์มาเก็ต

ทว่าสิ่งหนึ่งที่มันมากับอาหาร ขอเตือนทุกท่านที่เป็นขาประจำน้ำอ้อยบรรจุขวดซื้อจากร้านค้าในตลาด ย่านต่างๆว่าน้ำอ้อยนั้นอาจมีเชื้อโรคปนเปื้อนได้ เช่น เชื้อ *อี.โคไล* เชื้อชนิดนี้ พบได้ปกติในอุจจาระของคนและสัตว์ จึงใช้เป็นตัวชี้บ่งชี้สุขลักษณะของอาหารและน้ำ ซึ่งหมายถึงว่าหากอาหารและน้ำมี เชื้อ *อี.โคไล* ปนเปื้อนนั่นแสดงว่าไม่สะอาดและอาจไม่ปลอดภัย เพราะการที่อาหารและเครื่องดื่มมี เชื้อ *อี.โคไล* ปนเปื้อนจำนวนมากๆ หรือมีเชื้อ *อี.โคไล* สายพันธุ์ที่ก่อให้เกิดโรคปนเปื้อน เช่น อาหารที่ปรุงไม่สุก อาหารดิบ อาหารปรุงสุกที่ค้างคืนไว้นาน ผักผลไม้ที่ล้างไม่สะอาด เครื่องดื่มหรือน้ำที่มีการปนเปื้อนของเชื้อ หรือผู้ผลิตไม่รักษาความสะอาดในระหว่างการผลิต เมื่อเราทานอาหารที่ปนเปื้อนเหล่านี้เข้าสู่ร่างกาย จะเป็นสาเหตุให้ท้องเสีย หรืออาหารเป็นพิษแต่อาการจะไม่รุนแรง ถ่ายเหลวเป็นน้ำ ไม่มีมูกเลือด อาจมีไข้ ปวดท้อง ท้องอืด ไม่อยากอาหารซึ่งอาการเหล่านี้จะหายได้เองภายใน 1-2 วัน

สถาบันอาหารได้เก็บตัวอย่างน้ำอ้อย จำนวน 5 ตัวอย่าง จากตลาดย่านต่างๆ ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ *อี.โคไล* ปนเปื้อน ผลปรากฏว่า พบเชื้อ *อี.โคไล* ปนเปื้อนในน้ำอ้อยทั้ง 5 ตัวอย่าง เห็นผลวิเคราะห์อย่างนี้แล้วขอแนะว่า เลือกซื้อน้ำอ้อยจากร้านที่มั่นใจได้ถึงการรักษาความสะอาด ผู้ผลิตและผู้ขายมีการรักษาสุขลักษณะที่ดีในการผลิต เช่น รักษาสุขลักษณะส่วนบุคคล ล้างมือก่อนสัมผัสวัตถุดิบ และน้ำอ้อยที่คั้นเสร็จแล้ว สถานที่ผลิตหรือบริเวณร้านที่ขายสะอาดสะอ้าน เพื่อความปลอดภัย

ผลวิเคราะห์เชื้อ *อี.โคไล* ในน้ำอ้อย

ตัวอย่างที่ตรวจ	<i>อี.โคไล</i> (พบ/ ไม่พบ)
น้ำอ้อย ร้าน 1 จากตลาดย่านบางกะปิ	พบ
น้ำอ้อย ร้าน 2 จากตลาดย่านจตุจักร	พบ
น้ำอ้อย ร้าน 3 จากตลาดย่านดุสิต	พบ
น้ำอ้อย ร้าน 4 จากตลาดย่านทวีวัฒนา	พบ
น้ำอ้อย ร้าน 5 จากตลาดย่านตลิ่งชัน	พบ

วันที่วิเคราะห์ 15 - 27 มิ.ย. 2565 วิเคราะห์ FDA BAM Online, 2020 (Chapter4)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 422 8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>