

เชื่อก่อโรคกับน้ำดื่มจากตู้หยอดเหรียญ

ในร่างกายคนเรามีน้ำเป็นส่วนประกอบอยู่ถึง 70% แบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ น้ำที่อยู่ในเซลล์ 60% น้ำที่อยู่นอกเซลล์ประมาณ 30 % และน้ำที่อยู่ในเนื้อเยื่อหรือเลือด 10% ทำให้คนเราต้องการน้ำวันละ 8 แก้วต่อวัน น้ำมีหน้าที่ช่วยย่อยอาหาร ละลายสารอาหารและออกซิเจน ทำให้เลือดไหลเวียน ช่วยละลายสารพิษ และขับออกจากร่างกายทางปัสสาวะ ปัจจุบันน้ำดื่มที่เราเห็นมีวางขายหลายรูปแบบ หลายขนาด และหลายสถานที่ ผู้บริโภคเลือกซื้อกันได้ตามสะดวก ทั้งแบบบรรจุขวด แบบตู้กด ตู้หยอดเหรียญสาธารณะ ทุกที่ต้องเป็นน้ำดื่มที่สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย เช่น เชื่อก่อโรค และ แคดเมียม ตะกั่ว พรอท สารหนู ซึ่งเป็นโลหะหนักที่เป็นพิษ เชื่อก่อโรคที่อาจพบปนเปื้อนในน้ำดื่มจากตู้กด ตู้หยอดเหรียญสาธารณะได้แก่ *อี. โคไล*, *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส*, *ซาลโมเนลลา* และ *คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์* หากเราดื่มน้ำที่มีเชื่อก่อโรคข้างต้นปนเปื้อนจะส่งผลเสียต่อร่างกายคือ ทำให้ท้องร่วง ท้องเดิน ปวดศีรษะ ปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน วิงเวียนและอ่อนเพลีย ส่วนโคลิฟอร์ม เป็นเชื้อที่บ่งชี้ถึงความไม่สะอาด ไม่ถูกสุขลักษณะของการผลิต วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้หยอดเหรียญสาธารณะ จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของโคลิฟอร์ม และเชื่อก่อโรคจำนวน 3 ชนิด ได้แก่ *อี.โคไล*, *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* *ซาลโมเนลลา* ผลการตรวจวิเคราะห์ ปรากฏว่าไม่พบเชื้อทั้ง 4 ชนิด ในน้ำดื่มจากตู้หยอดเหรียญทุกตัวอย่าง วิธีเลือกตู้หยอดเหรียญที่ปลอดภัย ขอแนะว่าควรเลือกตู้ที่มีที่ตั้งอยู่ห่างจากบริเวณที่มีฝุ่นละออง แหล่งระบายน้ำเสียและขยะมูลฝอยไม่น้อยกว่า 30 เมตร เป็นบริเวณที่ไม่เฉอะแฉะสกปรก ตู้ต้องมีฝาเปิดปิดช่องรับน้ำ และสภาพตู้น้ำต้องไม่เป็นสนิม

ผลวิเคราะห์เชื่อก่อโรคในน้ำดื่มจากตู้หยอดเหรียญ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	โคลิฟอร์ม	อี. โคไล	สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส	ซาลโมเนลลา
	(เอ็มทีเอ็น/ 100 มิลลิลิตร)		(/100 มิลลิลิตร)	
น้ำดื่มตู้หยอดเหรียญสาธารณะ 1 ย่านพระประแดง	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
น้ำดื่มตู้หยอดเหรียญสาธารณะ 2 ย่านบางขุนเทียน	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
น้ำดื่มตู้หยอดเหรียญสาธารณะ 3 ย่านบางใหญ่	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
น้ำดื่มตู้หยอดเหรียญสาธารณะ 4 ย่านบางใหญ่	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
น้ำดื่มตู้หยอดเหรียญสาธารณะ 5 ย่านบางพลัด	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 8-15 ธ.ค. 2560 วิธีวิเคราะห์ AWWA (2012) 22nd ed., Part : 9221 B, AWWA (2012) 22nd ed.,

Part : 9213 B and In-house method based on AWWA (2012) 22nd ed., Part : 9260 B

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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