

จุลินทรีย์ใน ชาเย็น

ช่วงนี้เป็นช่วงที่อากาศบ้านเราเกิดการเปลี่ยนแปลงอยู่บ่อยๆ ฝนตกตอนเช้า ตอนบ่ายอากาศร้อนอบอ้าว อากาศที่เปลี่ยนแปลงเช่นนี้อาจทำให้คนไม่แข็งแรง เจ็บไข้ได้ป่วยกันง่าย ๆ ฤดูร้อนที่อากาศร้อนมากๆ นั้นสิ่งที่ไม่พึงคองเป็นน้ำเย็นๆ ชื่นใจ เพราะเมื่อร้อนมากๆ ร่างกายจะไม่อยากกินอาหาร มักหิวแต่น้ำ เป็นเพราะร่างกายเสียเหงื่อเป็นจำนวนมาก จึงต้องการน้ำมาทดแทนเป็นธรรมดา แต่จะเป็นน้ำอะไรนั้น เราคงต้องเลือกสักนิด เพราะถ้าเป็นน้ำเปล่าบรรจุขวดคงไม่เป็นไร เพราะปัจจุบัน สถานที่ผลิตน้ำดื่มต้องได้มาตรฐาน GMP ถ้าต้มน้ำเปล่ามันใจได้เลยว่าปลอดภัย แต่ถ้าเป็นน้ำอย่างอื่นก็ไม่แน่ เพราะวันนี้เรื่องราวที่มีนมากับอาหารนำมาเสนอ คือ เรื่องของชาเย็น เนื่องจากชาเย็นเป็นเครื่องดื่มอีกชนิดที่ได้รับความนิยม โดยเฉพาะในหน้าร้อน เหตุเป็นเพราะหาทานได้ง่าย มีรสชาติมากกว่าน้ำเปล่า คือ ให้ความหวานและมัน ดื่มแล้วชื่นใจ ด้วยความที่เป็นเครื่องดื่มที่หาทานได้ง่าย ไปมูมโหมก็มีขาย ทั้งตามหาบเร่ แผงลอยบ้าง ตามตลาดนัดบ้าง แต่ใครจะรู้ว่าชาเย็นนั้นอาจมีเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนอยู่ด้วยได้ ที่พบมากๆ เห็นจะเป็นเชื้อ *อี. โคไล* ซึ่งเป็นจุลินทรีย์ที่พบได้ในแหล่งน้ำ คือ ถ้าน้ำที่สกปรกมาชงชาเย็น หรือใช้น้ำแข็งจากแหล่งผลิตที่ไม่รักษาสุขลักษณะหรือความสะอาดที่ดี เพียงพอ ก็อาจทำให้คนดื่มท้องร่วง หรือท้องเสียได้ ตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กำหนดให้ในเครื่องดื่ม หาบเร่แผงลอย มีจุลินทรีย์ *อี. โคไล* ปนเปื้อนได้ไม่เกิน 2 เอ็มพีเอ็น / 100 มิลลิลิตร และผลจากการที่สถาบันอาหาร ได้ทำการสุ่มตัวอย่างชาเย็นจากสถานที่ต่างๆ จำนวน 5 ตัวอย่าง เพื่อนำมาตรวจวิเคราะห์เชื้อ *อี. โคไล* ปนเปื้อน ผลวิเคราะห์พบว่ามียู 1 ตัวอย่าง ที่พบเชื้อ *อี. โคไล* ปนเปื้อนในปริมาณสูง ตามผลการวิเคราะห์ด้านล่าง

ร้อนนี้ เราคงต้องใช้วิจารณญาณในการตัดสินใจ เลือกซื้อชาเย็นจากหาบเร่ แผงลอยหรือร้านค้าที่ดูสะอาด ใจไว้ใจได้ เพื่อความปลอดภัยสบายท้อง

ผลวิเคราะห์จุลินทรีย์ *อี. โคไล* ในชาเย็น

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>อี. โคไล</i> (เอ็มพีเอ็น / 100 มิลลิลิตร)
ชาเย็น ย่านพระราม 8 (ฝั่งธนบุรี)	น้อยกว่า 1.1
ชาเย็น ย่านปิ่นเกล้า	น้อยกว่า 1.1
ชาเย็น ย่านโรงเรียนวัดดุสิต	น้อยกว่า 1.1
ชาเย็น ย่านท่าหน้าศิริราช	12
ชาเย็น ย่านพระราม 8 (ฝั่งพระนคร)	น้อยกว่า 1.1

วันที่วิเคราะห์ 23-26 มีนาคม 2554 วิธีวิเคราะห์ AWWA (2005) 21th ed., Part : 9221
 ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
 โทร. 02-8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter