

### เชื้อก่อโรคใน... น้ำแข็งหลอด

ใกล้ฤดูร้อนอย่างนี้ ของที่ขายดีคงหนีไม่พ้นของหวานชนิดเย็นที่มี “น้ำแข็ง” เป็นวัตถุดิบหลัก  
มนุษย์เริ่มกินน้ำแข็ง กันมาตั้งแต่เมื่อประมาณ 1,000 กว่าปีก่อน

และนำมาใช้ยืดอายุการเก็บอาหารให้นานกว่าเดิม

น้ำแข็งเข้ามาในไทยประมาณสมัยรัชกาลที่ 4 โดยผ่านมาจากประเทศสิงคโปร์

หลังจากนั้นก็ได้รับความนิยมแพร่หลาย และมีการปรับรูปแบบให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด

ทั้งแบบเป็นก้อนเอาไว้แช่อาหาร, แบบบด แบบหลอดเล็ก หลอดใหญ่ และแบบเกล็ด สำหรับใส่เครื่องดื่ม

ทั้งหมดนี้ หากผ่านกระบวนการผลิตที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ คนกินก็จะปลอดภัย

แต่ถ้าผ่านกระบวนการผลิตที่ไม่สะอาด น้ำแข็งที่เรากินนั้นอาจมีการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ได้

เช่น เชื้อ *อี. โคไล* จุลินทรีย์ที่พบในลำไส้ของคน จึงตรวจพบได้ในอุจจาระ

เชื้อ *อี. โคไล* เป็นจุลินทรีย์ ที่บ่งบอกถึงสุขลักษณะในการผลิตว่าสะอาดหรือมีสิ่งปนเปื้อนหรือไม่  
นอกจากนี้ยังอาจพบเชื้อก่อโรค *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ปนเปื้อนด้วย

เชื้อชนิดนี้ บางสายพันธุ์จะผลิตสารพิษที่เรียกว่า *เอนเทอโรทอกซิน* เป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดโรค

อาหารเป็นพิษ ทำให้มีอาการ คลื่นไส้ อาเจียน วิงเวียน เป็นตะคริวในช่องท้อง อ่อนเพลีย

อาจมีอาการอื่นแทรกซ้อน ฉะนั้น ไม่ควรตรวจพบเชื้อก่อโรคทั้งสองชนิดปนเปื้อนในน้ำแข็งเลย

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บตัวอย่างน้ำแข็งหลอดเล็ก 5 ตัวอย่าง จากย่านการค้าในเขต กรุงเทพฯ

เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อก่อโรคปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ *อี. โคไล*, *ซาลโมเนลลา*, *วิบริโอ คอลอเรลลา*

และ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ผลปรากฏว่า พบเชื้อ *อี.โคไล* ปนเปื้อนในน้ำแข็ง 4 ตัวอย่าง

และพบเชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ในน้ำแข็ง 1 ตัวอย่าง

ถ้าชอบก็ขอเตือนว่า เลือกซื้อจากร้านค้าที่สะอาด ใจไว้ใจได้ เพื่อความสบายท้อง ///

### ผลวิเคราะห์เชื้อก่อโรค ในน้ำแข็งหลอดเล็ก

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>อี.โคไล</i> (MPN/ 100 ml)	<i>สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส</i> (ต่อ 100 ml)
น้ำแข็งหลอดเล็ก ร้าน 1 ย่านยันฮี	2.2	พบ
น้ำแข็งหลอดเล็ก ร้าน 2 ตลาดบองมาร์เช่	น้อยกว่า 1.1	ไม่พบ
น้ำแข็งหลอดเล็ก รถขายริมบาทวิถี ย่านบางขุนนนท์	3.6	ไม่พบ
น้ำแข็งหลอดเล็ก ร้าน 3 ตลาดศรีย่าน	5.1	ไม่พบ
น้ำแข็งหลอดเล็ก ร้าน 4 ย่านจรัญสนิทวงศ์	2.2	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 18 - 25 มกราคม 2560 วิธีวิเคราะห์ AWWA (2012) 22<sup>nd</sup> ed., Part : 9221 B, In-house method T994 based on AWWA (2012) 22<sup>nd</sup> ed., Part : 9260 B, AWWA (2012) 22<sup>nd</sup> ed., Part : 9213 B, In-house method based on FDA-BAM Online, 2004 (Chapter 9) ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 028 868 088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>