



สถานการณ์ การปนเปื้อนจุลินทรีย์ในเครื่องดื่ม จังหวัดนครราชสีมา

ปัจจุบันเครื่องดื่มจำพวกชา กาแฟ หรือแม้แต่เครื่องดื่มให้ความหวานประเภทต่างๆ เกิดความนิยมเป็นอย่างมากสำหรับผู้บริโภคในสังคมไทย อีกทั้งร้านที่จำหน่ายเครื่องดื่มดังกล่าวก็มีเป็นจำนวนมาก ไม่ว่าจะเป็นร้านที่เปิดแบบมีหน้าร้าน มีบริเวณให้นั่งดื่ม ทำงาน มีมุมไว้ถ่ายรูปลสวยๆ หรือแม้แต่ร้านขายยี่ห้อ แผลงลอยต่างๆ

ในปีงบประมาณ 2564 ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 9 นครราชสีมา โดยห้องปฏิบัติการอาหาร ได้ดำเนินโครงการศึกษาการปนเปื้อนจุลินทรีย์ในเครื่องดื่มที่มีนมและไขมันผสม ซึ่งได้ดำเนินการเก็บตัวอย่างเครื่องดื่มดังกล่าวจำนวน 43 ตัวอย่าง ในเขตจังหวัดนครราชสีมา โดยเลือกเก็บตัวอย่างทั้งแบบที่มีหน้าร้านและแบบขายเร่ เพื่อทำการตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ 2 กลุ่ม คือ กลุ่มที่เป็นดัชนีชี้วัดสุขลักษณะในการผลิต และกลุ่มที่เป็นจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ซึ่งจุลินทรีย์ ทั้ง 2 กลุ่ม มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์และสุขอนามัยของผู้บริโภคโดยเฉพาะจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ตามประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เรื่องเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัส ฉบับที่ 3 (ข้อ 6 เครื่องดื่มที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะปิดสนิท เช่น น้ำผลไม้ น้ำหวาน ชา และกาแฟ เป็นต้น) ซึ่งมีเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยา ดังนี้

เครื่องดื่มที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะปิดสนิท เช่น น้ำผลไม้ น้ำหวาน ชา และกาแฟ พบจำนวน ยีสต์ CFU / มิลลิลิตร น้อยกว่า 5,000 พบจำนวน รา CFU / มิลลิลิตร น้อยกว่า 100 ไม่พบ *Escherichia coli* / มิลลิลิตร ไม่พบ *Staphylococcus aureus* / 0.1 มิลลิลิตร ไม่พบ *Salmonella spp.* / 25 มิลลิลิตร พบ *Clostridium perfringens* CFU / มิลลิลิตร น้อยกว่า 100 พบ *Bacillus cereus* CFU / มิลลิลิตร น้อยกว่า 100

พร้อมกันนี้ยังได้ทำการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำแข็งที่เป็นองค์ประกอบหนึ่งในแก้วเครื่องดื่มประเภทเครื่องดื่มเย็น โดย

อ้างอิงมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527) และฉบับที่ 137 (พ.ศ.2534) เรื่องน้ำแข็ง จากการตรวจวิเคราะห์เครื่องดื่ม จำนวน 43 ตัวอย่าง สรุปได้ดังนี้ ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัส จำนวน 7 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 16.3 จำแนกเป็น พบ ยีสต์เกินเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 11.6 และพบ *Escherichia coli* เกินเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.7

ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างน้ำแข็ง จำนวน 18 ตัวอย่าง พบไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 17 ตัวอย่าง หรือร้อยละ 94.5 สาเหตุจาก พบเชื้อ *Coliforms* และ *Escherichia coli* ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ จากผลการตรวจวิเคราะห์แสดงให้เห็นว่าพบเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคไม่เกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยา แต่พบยีสต์, *Coliforms* และ *Escherichia coli* เกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยา ซึ่งจุลินทรีย์ทั้งสองชนิดนี้เป็นจุลินทรีย์ที่เป็นดัชนีชี้วัดสุขลักษณะในการผลิต หากผู้บริโภคได้รับเชือดังกล่าวเข้าสู่ร่างกายอาจก่อให้เกิดอาการปวดท้อง ท้องเสีย หรือมีไข้ ซึ่งอาการจะค่อยๆ ดีขึ้นและอาจหายเป็นปกติได้เอง แต่ในรายที่มีอาการรุนแรง เช่น อุจจาระมีเลือดปน มีภาวะขาดน้ำ หรือไตวาย ควรรีบไปพบแพทย์ทันที

ดังนั้น การลดความเสี่ยงจากจุลินทรีย์ในเครื่องดื่ม ผู้บริโภคอาจต้องปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการบริโภค เช่น ควรเลือกเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อมาแล้ว หรือเครื่องดื่มที่ได้รับการรับรองคุณภาพอาหาร รวมทั้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภคควรมีการตรวจคุณภาพของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มอย่างเป็นระบบ เพื่อป้องกันความเสี่ยงที่อาจทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค

ข้อมูลจาก...ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 9 นครราชสีมา