

เพื่อสุขภาพ

การลวกชิ้น ปลอดภัยหรือไม่



กองบรรณาธิการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
กองบัญชาการสถาบันวิชาการป้องกันประเทศ

ในการรับประทานอาหารแต่ละมื้อนั้น เราคงต้องการความปลอดภัยต่อสุขภาพ ซึ่งนอกเหนือจาก ความสะอาดของวัตถุดิบ และคนปรุงอาหารแล้ว ความสะอาดของภาชนะที่สัมผัสกับอาหารก็มีความ สำคัญเช่นกัน

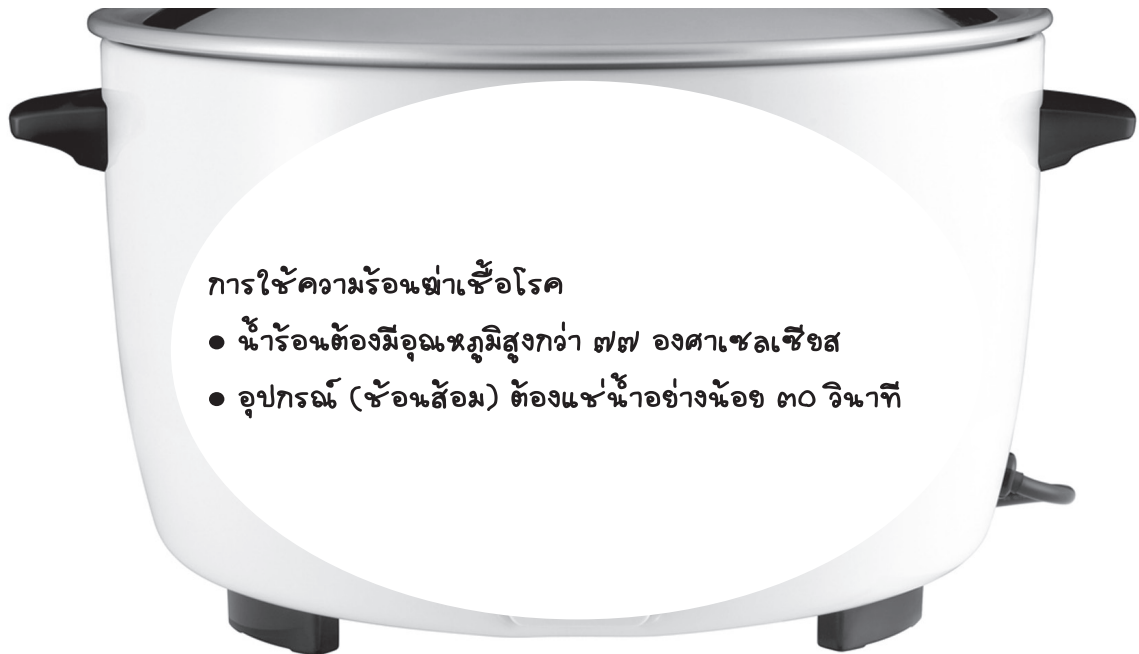
โดยทั่วไป ขั้นตอนการฆ่าเชื้อสามารถทำได้ ๒ วิธี ได้แก่ วิธีใช้น้ำร้อน และวิธีใช้สารเคมี โดยสารเคมีที่ นิยมใช้ได้แก่ คลอรีนไฮโปไคลต์ และควอเตอร์นารีแอมโมเนีย ด้วยการละลายสารที่เลือกใช้ลงในน้ำตามระดับความเข้มข้น ที่ต้องการ แล้วนำภาชนะลงจุ่ม และทิ้งไว้อย่างน้อย ๑ นาที ก็สามารถฆ่าเชื้อก่อโรคได้ ในส่วนของการฆ่าเชื้อโรคด้วยการ ใช้น้ำร้อนนั้น มักพบได้ตามบริเวณศูนย์อาหารในศูนย์การค้า หรือร้านอาหารในสถาบันต่างๆ โดยมีการใช้หม้อหุงข้าวเปิด



ฝาบรรจุน้ำร้อนสำหรับให้ ผู้บริโภคนำชิ้น ส้อม

ตะเกียบมาลวกเพื่อฆ่าเชื้อโรค ทั้งนี้ ตามกฎหมายการสุขาภิบาลอาหารของประเทศ สหรัฐอเมริกากำหนดว่า “การใช้ความร้อนฆ่าเชื้อโรคนั้น ต้องใช้น้ำร้อนที่มีอุณหภูมิ สูงกว่า ๗๗ องศาเซลเซียส และต้องให้ภาชนะหรืออุปกรณ์สัมผัสอาหารนั้นแช่อยู่ ในน้ำอย่างน้อย ๓๐ วินาที” จึงจะสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ (สุวิมล ทรัพย์วโรบล: ๒๕๕๕, ๓๗)

สุวิมล ทรัพย์วโรบล (๒๕๕๕: ๓๗) กล่าวว่า หากอุณหภูมิของน้ำร้อนใน หม้อลวกชิ้นร้อนไม่พอ น้ำอุ่นในนั้นก็ไม่สามารถฆ่าเชื้อก่อโรคได้ เพราะตามปกติ เชื้อก่อโรคจะเจริญเติบโตได้ดีที่อุณหภูมิประมาณ ๗ - ๖๐ องศาเซลเซียส



ซึ่งเราเรียกว่า danger zone ดังเช่นที่ 88 DB LIFESTYLE (๒๕๕๕) ที่กล่าวว่า อุณหภูมิที่เชื้อโรคเจริญเติบโตได้ดี คือ ๕ - ๖๐ องศาเซลเซียส ถ้าต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส เชื้อโรคจะไม่เจริญเติบโต แต่ไม่ตาย ดังนั้น หากน้ำในหม้อลวกช้อนร้อนไม่เกินกว่าอุณหภูมิช่วงนี้ น้ำนั้นก็จะเป็นบ้านที่สุขสบายของเชื้อโรค และโดยเฉพาะอย่างยิ่งถ้าไม่มีไครมาเปลี่ยนน้ำหรือล้างทำความสะอาดหม้อหุงข้าวไปนั้นเลย

ดังนั้น ผู้บริโภคควรพิจารณาให้ดีกว่าการลวกช้อนล่อมลงในหม้อน้ำร้อนนั้นหรือไม่ เพราะการลวกช้อนล่อมด้วยระยะเวลาสั้น และอุณหภูมิที่ไม่เหมาะสม อาจทำให้มีเชื้อโรคปนเปื้อนมากับภาชนะที่ใช้รับประทานอาหารมากกว่าเดิมเสียอีก

บรรณานุกรม

สุวิมล ทรัพย์วโรบล. ๒๕๕๕. “หม้อลวกช้อนปลอดภัยหรือเป็นภัย.” **Healthtoday** : ๓๗ - ๓๘.

ตุลาคม ๒๕๕๕ : ๓๗ - ๓๘

(ดร.สุวิมล ทรัพย์วโรบล นักกำหนดอาหารวิชาชีพ (สหรัฐอเมริกา))

รับมือโรคท้องร่วงระบาดช่วงหน้าร้อน. (Online). <http://blog.th.88db.com/?p=22134>,

๑๗ ตุลาคม ๒๕๕๕.