

อะโรอยู่ใน 'ตู้'

(น้ำดื่ม)



ห ลายคนคงทราบกันดีอยู่แล้วว่า "น้ำดื่ม" มีความสำคัญต่อร่างกายเพียงใด ร่างกายของมนุษย์เรามีน้ำเป็นส่วนประกอบสำคัญขาดไม่ได้ซึ่งน้ำสะอาดที่เราใช้ดื่มกันนั้นในปัจจุบันก็มีให้เลือกหลายประเภท หนึ่งในทางเลือกที่หลายคนใช้เป็นแหล่งชื้อหาน้ำดื่มก็คือ "ตู้" น้ำดื่มแบบหยอดเหรียญ ที่ปัจจุบันมีกระจายติดตั้งอยู่ทั่วไปในย่านชุมชนที่มีหอพักจำนวนมาก เพราะทั้งสะดวกในการใช้บริการและมีราคาถูกมากเมื่อเทียบกับน้ำดื่มบรรจุขวด โดยน้ำที่ได้จากตู้หยอดเหรียญจะมีราคาอยู่ที่ประมาณลิตรละ 70 - 85 สตางค์ เท่านั้น

โดยวิธีการและแหล่งน้ำที่ใช้ในการผลิตน้ำดื่มจากตู้หยอดเหรียญน่าจะมีความปลอดภัยเหมาะสำหรับการบริโภค เพราะใช้น้ำประปาที่คุณภาพน้ำอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานมาผ่านกระบวนการหรือขั้นตอนที่ทำให้ได้น้ำดื่มที่มีคุณภาพและความสะอาด

แต่จากการวิจัยของหลายหน่วยงานในช่วงสองสามปีที่ผ่านมา พบว่า น้ำที่ได้จากตู้หยอดเหรียญยังมีความเสี่ยงในเรื่องของการปนเปื้อนเชื้อโรค ซึ่งอาจก่อให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพได้

ข้อมูลจากศึกษาวิจัยและเฝ้าระวังของคณะเทคนิคการแพทย์ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติที่ได้ทำการศึกษาเชิงสำรวจคุณภาพน้ำดื่มจากตู้หยอดเหรียญ โดยสุ่มตัวอย่างจากพื้นที่ 30 เขตของกรุงเทพฯ จำนวน 546 ตัวอย่างจาก 20 ตราผลิตภัณฑ์ ในช่วง มี.ค. - มี.ย. 2548 โดยอาศัยเกณฑ์ประเมินคุณภาพของ 3 หน่วยงาน ได้แก่ มอก. 257-2521 ของกระทรวงอุตสาหกรรม มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 61 (2524) และฉบับที่ 135 (พ.ศ. 2534) และมาตรฐานของการประปานครหลวง

ในภาพรวมพบว่า มีน้ำดื่มจากตู้หยอดเหรียญที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสูงถึง 289 ตัวอย่างหรือคิดเป็นร้อยละ 52.9 โดยมีประเด็นที่น้ำดื่มเกิดคือเมื่อจำแนกตามตราหยอดผลิตภัณฑ์ของตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญทั้ง 20 ตราผลิตภัณฑ์พบว่าไม่มีกลุ่มตัวอย่างผลิตภัณฑ์

จากตราหยอดใดเลยที่ผ่านเกณฑ์ได้ทั้งหมด และในจำนวนนี้มีมากกว่าครึ่งหนึ่งของตราผลิตภัณฑ์ที่ไม่ผ่านเกณฑ์ในสัดส่วนมากกว่า 50 เปอร์เซ็นต์ ของกลุ่มตัวอย่างที่สุ่มตรวจของแต่ละตราผลิตภัณฑ์

ในปี พ.ศ. 2549 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ได้ทำการเฝ้าระวังความปลอดภัยของน้ำดื่มจากตู้หยอดเหรียญโดยสุ่มตรวจตู้หยอดเหรียญจาก 9 จังหวัด (รวม กทม. และนนทบุรี) พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (แบคทีเรีย) ของกรมอนามัย จำนวน 3 ตัวอย่าง (จากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 33 ตัวอย่าง) และพบการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์ม (Coliforms) จำนวน 1 ตัวอย่าง (จากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 22 ตัวอย่าง)

ในปี 2550 เจ้าหน้าที่จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ได้ทำการศึกษาเรื่องความปลอดภัยของการบริโภคน้ำจากเครื่องผลิตน้ำดื่มหยอดเหรียญ โดยสุ่มตัวอย่างจากเขตพื้นที่ต่างๆ ใน กทม. จำนวน 350 ตัวอย่าง (50 เขตๆ ละ 7 ตัวอย่าง) ปรากฏว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามประกาศกระทรวงฯ ฉบับที่ 61 พ.ศ. 2524 และฉบับที่ 135 พ.ศ. 2534 จำนวน 264 ตัวอย่าง ซึ่งหมายความว่ากว่าร้อยละ 25 ของกลุ่มตัวอย่างไม่ผ่านเกณฑ์

และในจำนวนนี้พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์เรื่องกรด - ด่าง (pH) และความกระด้างร้อยละ 20.9 พบการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์ม (Coliforms) ร้อยละ 5.43 และ อี.โคไล (E.coli) ร้อยละ 0.57 นอกจากนี้ยังพบการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มบริเวณหัวจ่ายน้ำของตู้หยอดเหรียญถึงร้อยละ 23.41 และมีตะไคร่เกาะอยู่ที่หัวจ่ายน้ำกว่าร้อยละ 50 ของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด

ในปี พ.ศ. 2552 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ได้ทำการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำบริโภคครัวเรือนอีกครั้ง โดยสุ่มตรวจน้ำดื่ม



เพื่อการบริโภคประเภทต่างๆ ของครัวเรือน จาก 19 จังหวัดในภูมิภาคต่าง ๆ ทั่วประเทศ (ไม่รวม กทม.) ทั้งเขตเมืองและชนบท ซึ่งได้มีการสุ่มตรวจคุณภาพน้ำดื่มตู้หยอดเหรียญ ด้วยจำนวน 6 ตัวอย่าง พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์ แบบคที่เรียจำนวน 4 ตัวอย่าง

จากการทบทวนการสำรวจทั้งหลายที่กล่าวมา พบว่าสาเหตุสำคัญที่น้ำดื่มจากตู้หยอดเหรียญมีการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์แบบคที่เรียและโคลิฟอร์ม เนื่องจากความไม่สะอาดของอุปกรณ์กรองน้ำ ภาชนะที่เก็บน้ำ และการเก็บน้ำที่กรองออกมาจากตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญอย่างไม่ถูกสุขลักษณะนั่นเอง ที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ นอกจากนี้ในบางจุดยังพบสาหร่ายและตะไคร่ในบริเวณหัวจ่ายน้ำอีกด้วย

ดังนั้นหากผู้บริโภคต้องใช้บริการน้ำดื่มจากตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญ ควรเพิ่มความสังเกต ทั้งลักษณะภายนอกของตู้น้ำดื่ม และกลิ่น สี รสชาติของน้ำ

สำหรับลักษณะภายนอกของตู้น้ำดื่ม ควรเลือกตู้ที่ไม่มีฝุ่นผงหรือคราบสกปรก ผู้ประกอบการมีการปิดกวดเชื้อตู้บริเวณรอบๆ ตู้ โดยเฉพาะตรงจุดที่ใช้สำหรับวางภาชนะบรรจุ เพื่อรองน้ำจากหัวบรรจุต้องสะอาด ไม่มีฝุ่นผง มีฝาปิดเพื่อป้องกันฝุ่นละออง หัวจ่ายน้ำจะต้องสะอาด ไม่มีคราบสนิมหรือตะไคร่น้ำ และ

ควรเลือกใช้น้ำดื่มหยอดเหรียญที่ตั้งอยู่ในที่ร่ม ไม่มีแสงแดดส่องถึง เพราะแสงแดดมักจะก่อให้เกิดตะไคร่ขึ้นภายในหัวบรรจุ

ลำดับต่อไปต้องดูที่การควบคุมคุณภาพของน้ำ โดยดูน้ำบางยี่ห้อ ผู้ดูแลตู้จะเข้ามาทำการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องและไส้กรอง จากนั้นจะทำการแปะสติ๊กเกอร์แสดงข้อความบอกวันเวลาที่เข้ามาตรวจสอบ เป็นอีกวิธีหนึ่งที่จะช่วยผู้บริโภคได้

เมื่อเลือกตู้ที่พอจะวางใจได้แล้ว ให้การสังเกตกลิ่น สี รส ความขุ่น-ใส ว่ามีความผิดปกติหรือไม่ ถ้าเป็นตู้ที่ซื้ออยู่เป็นประจำ หากพบความผิดปกติก็ควรจะเปลี่ยนตู้ใหม่ หรือรอให้ผู้ดูแลทำความสะอาดหรือเปลี่ยนไส้กรองเสียก่อน

นอกจากนี้ภาชนะที่นำไปบรรจุน้ำดื่ม ควรจะต้องสะอาดและมีขนาดพอดีกับปริมาณน้ำ ไม่ควรสัมผัสหัวจ่ายน้ำด้วยมือหรือวัสดุอื่นใด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรคลงในน้ำดื่ม

รู้อย่างนี้แล้ว ใช้บริการตู้น้ำดื่มครั้งต่อไปอย่ามองแค่ความใส แต่ต้องใส่ใจให้มากขึ้น

หมายเหตุ : ติดตามข้อมูลข่าวสารที่เป็นประโยชน์กับผู้บริโภคได้ที่ นิตยสารฉลาดซื้อ www.ฉลาดซื้อ.com และ www.facebook.com/chaladsue