

กระดาษทิชชู...ใช้ให้ถูกงาน หนี "จุลินทรีย์"

นำเสนอเมื่อ : 20 พ.ย. 2552

กระดาษทิชชู...ใช้ให้ถูกงาน หนี "จุลินทรีย์"

"กระดาษทิชชู" มีหลายประเภท ควรใช้ให้ถูกงานถูกหน้าที่ "กระดาษชำระ" ซึ่งเป็นที่นิยม เพราะราคาถูก ควรถูกนำไปใช้บนโต๊ะอาหารหรือไม่ และทำไม พบคำตอบได้ที่นี้



กระดาษทิชชู มีหลายประเภท ควรใช้ให้ถูกงาน... เรื่องจะได้ไม่บานปลาย หนี "จุลินทรีย์"
ตัวร้าย

ถ้าพูดถึง "ทิชชู" (Tissue) หรือกระดาษทิชชู ส่วนใหญ่เรามักเหมารวมว่า หมายถึง "กระดาษสีขาว เนื้อบางเบา" ที่มีคุณสมบัติชุ่มชื้นน้ำได้ดี เป็นสินค้าจำเป็นประจำครัวเรือน สำนักงาน ร้านอาหารหรือเกือบในทุกสถานที่ทุกแห่ง ที่มีคนอยู่ก็ว่าได้ "ทิชชู" มักถูกนึกถูกในเวลาฉุกเฉิน เอาไว้เช็ดทำความสะอาด อย่างไรก็ตาม กระดาษทิชชูมีอยู่หลายประเภท สามารถแบ่งออกตามลักษณะการใช้งาน ได้แก่

1. กระดาษชำระ (Toilet tissue)
2. กระดาษเช็ดหน้า (Facial tissue)
3. กระดาษเช็ดปาก (Paper Napkin)
4. กระดาษเช็ดมือ (Paper Hand towel)
5. กระดาษเอนกประสงค์

แต่ดูเหมือนว่าคนไทยอย่างเราๆ จะใช้ทิชชูโดยไม่ได้คำนึงถึงประเภทของทิชชู
เรามักเห็นกระดาษชำระวางอยู่บนโต๊ะอาหาร หรือถูกนำไปเช็ดหน้าเช็ดตา หรือแถมกระทั่งเอาไวหือหรือวางรองอาหารด้วยซ้ำ
โดยที่ไม่คิดถึงความสะอาดใดๆ ทั้งที่ "กระดาษชำระ" นั้นคือกระดาษเหมาะสำหรับทำความสะอาดหลังขับถ่าย เป็นกระดาษย่น นุ่ม
ดูดซับน้ำได้ดีและยุ่ยง่ายเมื่อถูกน้ำ (มอก.214/2530)

ด้วยความที่เราใช้กระดาษชำระชำระกันไปเสียแทบทุกอย่าง
จึงมีข้อสงสัยว่ากระดาษชำระดังกล่าวมีความสะอาดและปลอดภัยมากแค่ไหน ทั้งนี้
หลังจากพลิกอ่านคู่มือมาตรฐานอุตสาหกรรมกระดาษทิชชู พบว่า ตามมาตรฐานของกระดาษชำระ จะเน้นความสำคัญไปที่การซึมซับน้ำ
การย่อยสลาย ขนาดและจุดสปริง ซึ่งเมื่อดูจากตาเปล่า เราไม่สามารถเห็นสิ่งผิดปกติใดๆ แต่ความจริงแล้ว มันมีสิ่งแปลกปลอมใดๆ
แฝงอยู่หรือไม่ ต้องตามอ่านกันต่อไป

เราได้ส่งตัวอย่างกระดาษชำระ ทั้งแบบเกรดเอและบี 24
ตัวอย่างไปตรวจสอบในห้องปฏิบัติการกลางประเทศไทย จำกัด เพื่อทดสอบหาปริมาณจุลินทรีย์ชนิดก่อโรค
ได้แก่ Bacillus cereus, Staphylococcus, Escherichia coli, Salmonella, Yeast and mold และ Total Plate
Count ผลการทดสอบพบว่า ทุกยี่ห้อมีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในปริมาณน้อยมาก ไม่ก่อให้เกิดโรค อย่างไรก็ตาม
ยังถือว่าไม่ปลอดภัยจุนทรีย์ ดังนั้น จึงควรใช้กระดาษชำระให้ถูกกับงาน
การนำไปใช้ผิดงานอาจก่อให้เกิดจุลินทรีย์ปนเปื้อน และหากทิ้งไว้เป็นเวลานาน
เมื่อสิ่งที่ถูกเช็ดมีสภาวะเหมาะสมต่อการเติบโตของจุลินทรีย์ จุลินทรีย์จะสามารถขยายตัวได้
จนอาจส่งผลเสียต่อสุขภาพได้



ที่มาบทความจาก ฉลาดซื้อ