

ยี่ ? ผ้าขี้ริ้วเช็ดครัว? อันตรายกว่าที่คิด

นำเสนอเมื่อ : 7 ธ.ค. 2551

ยี่ “ผ้าขี้ริ้วเช็ดครัว” อันตรายกว่าที่คิด



**ยี่ “ผ้าขี้ริ้วเช็ดครัว” อันตรายกว่าที่คิด สสำรวจ 7 ประเทศ พบ 89% แบคทีเรียอื้อ
นำสารพัดโรคทองรวง อาหารเป็นพิษ แน่ตม 5-10 นาทีฆ่าเชื้อโรค ชักฟุ้งลมเชื้อโรคไม่ถูกทำลาย**

ศ.เกียรติคุณ นพ.ประเสริฐ ทองเจริญ แพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านไวรัสวิทยา และสมาชิกของสภาดานสุขอนามัยแห่งเอเชีย เปิดเผยภายหลังเข้าร่วมประชุมสภาดานสุขอนามัยแห่งเอเชีย ที่ประเทศมาเลเซียว่า สภาดานสุขอนามัย (The Hygiene Council) ได้เก็บสำลิตัวอย่างเชื้อแบคทีเรียจำนวน 1,200 ตัวอย่าง จากพื้นผิววัสดุของ 120 บานใน 7 ประเทศ เพื่อการศึกษาระดับสากลดานสุขอนามัยในครัวเรือน พบว่า สิ่งที่มีเหมือนกันในทุกประเทศ คือ หองครัวเป็นสถานที่รวมเชื้อแบคทีเรียอยู่เป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะ ผ้าเช็ดครัว 89% พบเชื้อแบคทีเรียอยู่ในระดับที่ไม่พอใจ 78% โดยมีปริมาณเชื้อปนเปื้อนสูงมาก และเชื้อแบคทีเรียเหล่านี้จะแพร่กระจายออกไปทั่วทั้งหองครัวเมื่อมีการทำความสะอาด

“ผ้าเช็ดครัวดูเหมือนว่าจะไม่มีอันตราย แต่กลับเป็นที่สะสมของเชื้อโรคเป็นจำนวนมาก ผ้าเช็ดครัวจึงเป็นหนึ่งในพาหะที่มีเชื้อปนเปื้อนมากที่สุด เพราะวครัวเป็นแหล่งที่นำอาหารสดที่อาจมีการปนเปื้อนมาจากตลาด และเมื่อผ้าเช็ดครัวไม่ได้ทำความสะอาดอย่างถูกต้องเชื้อโรครักยอมนแพร่กระจายในครัวกลายเป็นแหล่งเพาะเชื้อโรคอย่างมาก ไม่ว่าจะเป็นโรคทางเดินอาหารทั้งหลายอย่าง โรคอุจจาระร่วง อาหารเป็นพิษ ฯลฯ จึงเป็นเรื่องที่ควรให้ความสำคัญอย่างมาก” ศ.เกียรติคุณ นพ.ประเสริฐ กล่าว

ศ.เกียรติคุณ นพ.ประเสริฐ กล่าวต่อว่า สำหรับวิธีการฆ่าเชื้อโรคผ้าเช็ดครัว แนะนำให้มีผ้าเช็ดครัวหลายผืน เพื่อสลับเปลี่ยนกัน และควรทำความสะอาดด้วยการต้มน้ำ 5-10 นาที เพื่อฆ่าเชื้อโรค ทั้งนี้ วิธีการทำความสะอาดผ้าเช็ดครัวตามปกติที่นำผงซักฟอกมาทำความสะอาดจากนั้นนำไปฟุ้งลมให้แห้งแล้วนำกลับมาใช้ใหม่นั้น ถือว่าไม่ช่วยให้เชื้อโรคที่ปนเปื้อนมาถูกทำลายได้เลย

“ส่วนการใช้ผ้าฆ่าเชื้อโรคในหองครัวนั้น ผมก็ไม่เคยเห็นว่าใครจะนำมาฉีดกับผ้าเช็ดครัว ซึ่งวิธีที่ดีที่สุดคือการต้มในน้ำประมาณ 5-10 นาที จากนั้นก็นำไปตากแดด ซึ่งวิธีเหล่านี้จะทำให้เชื้อโรคตาย และผ้าเช็ดครัวไม่เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค” ศ.เกียรติคุณ นพ.ประเสริฐ กล่าว

ศ.เกียรติคุณ นพ.ประเสริฐ กล่าวด้วยว่า ทั้งนี้ ที่ประชุมซึ่งประกอบด้วยสมาชิกเข้าร่วมการประชุมจาก 7 ประเทศ ได้แก่ จีน ฮองกง เกาหลี มาเลเซีย สิงคโปร์ ไทย และเวียดนาม มีความเห็นตรงกันว่า จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการให้การศึกษาด้านสาธารณสุขเกี่ยวกับการปฏิบัติความสะอาดที่เหมาะสม เพื่อป้องกันการติดเชื้อ โดยเฉพาะเรื่องของการทำความสะอาด รวมถึงอนามัยส่วนบุคคลเช่น การล้างมือ ซึ่งคนสวนใหญละเลย และทำให้เกิดโรคติดเชื้อมากขึ้น

ทั้งนี้ โรคติดเชื้อที่พบมากที่สุดในประเทศไทย คือ โรคท้องร่วงที่มีสาเหตุจากการติดเชื้อแบคทีเรียในทางเดินอาหาร โรคผิวหนังที่เกิดจากการจับต้องสิ่งของที่มีเชื้อโรคปะปนอยู่และไม่ไถล้างมือ เช่น ผ้าขี้ริ้ว ราวบันได การจับที่โหนบรถเมล์ ฯลฯ ซึ่งสภาดานสุขอนามัยแห่งเอเชีย ไดแนะนำให้ล้างมืออย่างเหมาะสมหลังการเตรียมอาหารและหลังจากเข้าหองน้ำ การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณและสิ่งที่ถูกสัมผัสบ่อยๆ เป็นประจำ เช่น รีโมทคอนโทรล ลูกบิดประตู และโทรศัพท์ และการเตรียมอาหารที่ปลอดภัย

ที่มา ... ผู้จัดการออนไลน์