

# จุ่ม ช้อน ส้อม ตะเกียบ

คุณแม่หลายๆ คน คงจะเคยไป ล้างส้อมในศูนย์อาหาร หรือที่ เรียกว่า ฟู๊ดเซเตอร์ หรือฟู๊ดคอร์ต กันมานักต่อนักแล้วนะครับ และคง เห็นหม้อน้ำร้อนที่ตั้งไว้ใกล้ๆ กับที่ วางช้อน ส้อม และตะเกียบ ให้ได้ใช้ ลวก หรือถ้าจะให้ดูน่าจะเรียกว่า “จุ่มจุ่มด่วน”

จริงๆ แล้ว ตามโรงอาหาร หรือ ที่ศูนย์อาหาร ทั้งในสถานที่ราชการ และเอกชน หรือมหาวิทยาลัยทั่วไป ก็สามารถพบอุปกรณ์ดังกล่าวนี้ได้ หนาตาเช่นเดียวกันครับ

เรื่อง : ผศ.น.สพ.ดร.ศุภชัย เนื่อนवलสุวรรณ  
ภาควิชาสัตวแพทย์สาธารณสุข คณะสัตวแพทยศาสตร์  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย / ภาพ : เอกรัตน์ ศรีพานิชย์



## ใช้หม้อจุ่มทำอะไร?

ถามคำถามอะไรง่าย ๆ ยังง่าย กว่ารายการ “ถ้าคุณแน่...อย่าแพ้เด็กประถม” เสียอีก ฟังคำถาม อาจดูเหมือนง่าย คำตอบก็ดูเหมือนง่ายเหมือนคำถามนั้นแหละ แต่ในทางปฏิบัติอาจจะยากกว่าที่คิดก็เป็นได้

คำตอบง่าย ๆ คือ หม้อจุ่มใช้ลวกช้อน ส้อม ตะเกียบ เพื่อ กำจัดเชื้อโรคที่อาจติดอยู่กับอาวุธในการเปิบอาหารเข้าปาก

แต่ที่จริงแล้ว ทุกคนก็คิดเหมือนกันว่า การจุ่มช้อน ส้อมและ ตะเกียบ เพียงชั่ววินาทีหรือแค่ไม่กี่อึดใจลงในหม้อจุ่มที่มีน้ำร้อน ตั้งเอาไว้ตั้งแต่ปีมะโว้ เคยเปลี่ยนน้ำบ้างหรือเปล่าก็ไม่ทราบได้ จะสามารถทำลายเชื้อโรคได้ทุกชนิดได้อย่างหมดจดหมดคราบ ซอกซอนลึกเข้าถึงเนื้อโลหะ เนื้อไม้ได้หรือไม่

จะมหัศจรรย์เหมือนของวิเศษที่ในบิตะได้จากโดราเอมอนเขียวหรือ

**ความเป็นมาของหม้อจุ่ม** บังเอิญเป็นอย่างยิ่ง ที่เดียวที่หม้อได้มีโอกาสเป็นอาจารย์พิเศษไปบรรยายที่มหาวิทยาลัย เชียงใหม่ เรื่องเกี่ยวกับไวรัสที่ติดต่อทางอาหารและน้ำ ซึ่งหนึ่งใน ไวรัสที่ไปบรรยาย คือ **ไวรัสตับอักเสบบี** และได้มีโอกาส แลกเปลี่ยนพูดคุยกับอาจารย์ที่มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ทำให้ทราบว่า เคยมีการระบาดของไวรัสตับอักเสบบีในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ครั้งนั้นจึงได้มีความพยายามควบคุม หรือสกัดการแพร่ระบาดของ ไวรัสตับอักเสบบี ซึ่งเข้าใจว่าผู้บริหารมหาวิทยาลัยจะมีหลาย มาตรการที่ออกมาในระยะนั้น และหนึ่งในมาตรการเหล่านั้น คือ การลวกช้อน ส้อมและตะเกียบในโรงอาหารที่มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ต่อจากนั้นมา การปรากฏตัวของหม้อจุ่มก็กลายเป็นวัฒนธรรม หรือประเพณีของโรงอาหารหรือศูนย์อาหารทั่วประเทศ

หม้อเคยเดินทางหรือใช้ชีวิตในต่างแดนมากี่หลายประเทศ ยังไม่เคยเห็นหม้อจุ่มแบบบ้านเราเลยครับ แนวคิดเรื่องการลวกช้อน ส้อมหรือตะเกียบนี้ มองดูเผิน ๆ เหมือนจะหวังดี แต่ก็ไม่ปฏิบัติดี ไม่ปฏิบัติชอบแล้วไซร์ ก็จะเป็นการประสงคร้ายต่อผู้อื่นแทนได้

**หม้อจุ่ม ทำผิดอะไรหรือ?** จริง ๆ แล้ว ตัวหม้อ จุ่มเองไม่ได้มีความผิด ทั้งผู้มีอุปการะที่มาเปิบอาหาร หรือกระทั่ง เจ้าของสถานที่ แต่ความผิดอยู่ที่วิธีการใช้ ‘หม้อจุ่ม’ มากกว่า

ถ้าคุณมีโอกาสนั่งเฝ้าเจ้าหม้อจุ่มนี้ดูนะครับ ลองดูตั้งแต่เปิด โรงอาหารหรือศูนย์อาหาร จนกระทั่งศูนย์อาหารมาเชิญท่านกลับบ้าน เพราะได้เวลาปิดแล้ว ท่านอาจจะสังเกตได้ชัดเจนว่า ตั้งแต่เปิด บริการในแต่ละวัน หม้อน้ำร้อนนี้ไม่เคยได้มีโอกาสขยับไปไหน นั่ง กั้นร้อนติดอยู่กับที่ตลอดเวลา คาดว่านานวันเข้าจะเป็นริดสีดวง ทวารเอาได้ง่าย ๆ ครับ เจ้าของสถานที่(หมายรวมถึงศูนย์อาหาร โรงอาหารทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่) คงจะนึกเอาเองว่า ตั้งแต่เช้า ที่เริ่มเปิดบริการจนกระทั่งเย็นหรือดึก น้ำที่อยู่ในหม้อจุ่มจะ สามารถทำงานได้ตลอดรอดฝั่งในการปราบเหล่าร้ายเชื้อโรคที่อาจจะ นั่งคอย นอนคอยในช้อน ส้อมหรือตะเกียบ รอว่าเมื่อไหร่จะมีเหยื่อ มารับอุปการะเลี้ยงดูเชื้อโรคที่ตกทุกซี่ได้ยาก กำพร้าตั้งแต่เกิด

ถ้าคุณเป็นผู้โชคดี คือ ใช้หม้อจุ่มเป็นคนแรก ๆ ตอนที่น้ำและ หม้อจุ่มยังสะอาดดีอยู่ เชื้อโรคที่อาจจะอยู่ที่ช้อน ส้อมหรือ ตะเกียบ ก็จะถูกเช็ดหัวไปสู่น้ำใหม่ คือ น้ำในหม้อจุ่ม พอเจอกับความร้อนสูง ก็จะลาโลกไปหมด

ถ้าคุณเป็นผู้โชครึกลงนั้น คือ ใช้หม้อจุ่มในช่วงกลาง ๆ หรือ ช่วงท้าย ๆ ของวัน สถานการณ์จะเริ่มแยกลง เพราะว่ามีน้ำในหม้อ จุ่มที่ไม่ได้มีการเปลี่ยนเลย ปริมาณสิ่งสกปรกมีการสะสมตัวมาก ยิ่งขึ้น น้ำที่ร้อนก็อาจจะร้อนน้อยลงจนกระทั่งเปลี่ยนจาก ‘หม้อฆ่า เชื้อ’ ไปเป็น ‘หม้อเพาะเชื้อ’ ไปเสียฉิบ ทำให้น้องแบค(ทีเรีย) จาก ช้อน ส้อมหรือตะเกียบแทนที่จะตายในหม้อจุ่ม กลับเพิ่มจำนวน ในหม้อจุ่ม หรือหม้อเพาะเชื้อ ซึ่งตอนนี้ได้เปลี่ยนเป็นสวรรค์ บนดินให้เชื้อโรคเพิ่มจำนวนออกลูกออกหลานมากมายย้วยเยี้ย อันเนื่องมาจากมีอาหารเป็นบรรดาสังสกปรกที่มาจากช้อน ส้อมหรือ ตะเกียบสะสมในหม้อเพาะเชื้อ ในที่สุดก็จะสะสมเพิ่มจำนวนเชื้อโรค เป็นเท่าทวีคูณมากยิ่งขึ้นไป คุณผู้โชคดีคิดว่า คิดว่าหม้อจุ่ม จะเป็หนทางที่จะทำให้ช้อน ส้อมหรือตะเกียบสะอาดปลอดเชื้อโรค เมื่อใช้หม้อจุ่มนี้ กลับไปเพิ่มทั้งความสกปรกและเชื้อโรคให้กับ ช้อน ส้อมหรือตะเกียบมากกว่าการไม่จุ่มเสียอีก เป็นงั้นไปได้ไง

**แล้วจะทำไมยังงี้ล่ะ** คงต้องเป็นบทบาท หรือความ อนุเคราะห์จากผู้ประกอบการ เจ้าของสถานที่เป็นสำคัญครับในการ แก้ไขปัญหา ก็เมื่อรู้แล้วว่าน้ำในหม้อจุ่มที่ทิ้งไว้นาน จะเป็นแหล่ง หมักหมมสะสมสิ่งสกปรกและเชื้อโรค ก็ควรจะต้องเปลี่ยนน้ำให้ บ่อยขึ้น เท่าที่จะทำได้

เรื่องความร้อนของน้ำ แม้ว่าการเพิ่มความร้อนให้สูงขึ้นอีก โดยหลักการและทฤษฎีจะช่วยลดเวลาในการจุ่มทำลายเชื้อโรคได้ ก็ตามที่(ผู้มีอุปการะก็อยากได้แบบเปิดปิบ...ติดปิบอยู่แล้วนี่) แต่เชื้อโรคบางชนิด เช่น แบคทีเรียจะมีพรสวรรค์ หรือพรแสวง บางอย่างในการรักษาเผ่าพงศ์วงศ์ภาคนาญาติไว้ จึงสามารถปรับตัวให้ เข้ากับสถานการณ์ใหม่ๆ ได้เป็นอย่างดี เช่น สถานการณ์ที่ความ ร้อนสูงขึ้น แม้จะต้องใช้เวลาหลายชั่วอายุเชื้อโรคก็ตาม แต่เชื้อเถาะ ว่าน้องแบคทำได

การใช้หม้อจุ่มที่ถูกวิธีจะช่วยลดโอกาสเสี่ยงต่อการได้รับเชื้อ โรคที่อาจจะอยู่ในช้อน ส้อมหรือตะเกียบได้ แต่ถ้าไม่มีการเปลี่ยนน้ำ ในหม้อจุ่มเลย แทนที่จะทำให้ช้อน ส้อมหรือตะเกียบสะอาดขึ้น กลับจะทำให้สกปรกและอันตรายมากขึ้นเสียอีก ทางออกสุดท้าย คือไม่จุ่มเสียเลยจะดีกว่า...เออวัง