

# ดม·สด·ลึก

ปีที่ 12 ฉบับที่ 4148 วันพุธที่ 27 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2556 หน้า 13

## ยกระดับอาหารอีสานสู่อยุ.

### นำร่อง เมนู 'หม่ำ' ที่เมืองพล

"หม่ำ" เป็นอาหารอีสานพื้นบ้าน ส่วนผสมหลักมาจากเนื้อสัตว์ทั้งเนื้อหมูและเนื้อวัว สำหรับ จ.ขอนแก่น ที่ อ.พล จากการสำรวจปี 2554 มีร้านหม่ำรวมกว่า 70 ร้าน ถือได้ว่ามากที่สุดในภาคอีสาน ทว่า เกี่ยวกับความสะอาดของอาหารชนิดนี้ ที่ผลการวิจัยยังมีสารต่างๆ ปนเปื้อน อันส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค เป็นเหตุผลให้ **ผศ.นสพ.ดร.สรรเพชร อังกิตตระกูล** คณะสัตวแพทยศาสตร์ ม.ขอนแก่น และทีมวิจัย ได้เร่งยกระดับเพื่อให้ได้มาตรฐาน อย.

**ผศ.นสพ.ดร.สรรเพชร** หัวหน้าโครงการจัดการความปลอดภัยผลิตภัณฑ์หม่ำจากแหล่งผลิตถึงผู้บริโภค คณะสัตวแพทยศาสตร์ ม.ขอนแก่น เล่าว่า ด้วยคำถามเกี่ยวกับความสะอาดของหม่ำเมืองพล ปี 2552 คนพร้อมผู้ร่วมวิจัย จึงนำมาตรวจคุณภาพการผลิตในห้องทดลอง พบว่าหม่ำเนื้อและหมู ปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลาสูงถึงร้อยละ 51.2 และ 55.8 พบเชื้ออีโคไลปนเปื้อนในหม่ำเนื้อวัวร้อยละ 41.89 และหม่ำหมูร้อยละ 69.76

จากการตรวจพบเชื้อในหม่ำที่สูงเกินมาตรฐาน อันจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพผู้บริโภค จึงเริ่มโครงการเพื่อแก้ปัญหาเรื่องความสะอาด มีสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย หรือ สกว.สนับสนุน พร้อมได้รับความร่วมมือจากเทศบาลเมืองเมืองพล สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดขอนแก่น สำนักงานปศุสัตว์ ศูนย์

วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 6 และโรงพยาบาลพล ร่วมยกระดับอาหารอีสานและสร้างต้นแบบหม่ำสะอาด ปลอดภัย

"มีร้านค้าสนใจร่วมโครงการ 20 ร้าน ระยะเวลาดำเนินงาน 2552-2555 เริ่มตั้งแต่การปรับเปลี่ยนทัศนคติของผู้ประกอบการ ทั้งให้ความสำคัญต่อผู้บริโภค การใช้อุปกรณ์ วัตถุดิบที่ต้องคัดสรรให้ได้มาตรฐาน สด สะอาด รวมถึงการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการผลิตด้วย ซึ่งมีหลายขั้นตอนที่ต้องใช้ทั้งงบประมาณในการลงทุน การทุ่มเทเอาใจใส่อย่างต่อเนื่อง"



สรรเพชร อังกิตตระกูล

โดยหลักการที่นำมาใช้พัฒนาคุณภาพการผลิต ใช้การวิเคราะห์ความเสี่ยงที่อาจจะปนเปื้อนเชื้อ ซึ่งจะเริ่มวิเคราะห์ตั้งแต่วัตถุดิบ เช่น เนื้อหมู ตรวจคุณภาพโรงฆ่าสัตว์ว่าได้มาตรฐานหรือไม่ ส่วนผสม เครื่องปรุง สถานที่ผลิต เป็นต้น อีกทั้งการทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้ ขณะที่ผู้ผลิตก็ต้องใส่ถุงมือ ผ่ากันเปื้อน ผ่าปิดจุก เป็นกระบวนการผลิตที่ต้องนำไปวิเคราะห์ความเสี่ยงที่ละขั้นตอน พร้อมนำไปตรวจสอบในห้องทดลอง หากขั้นตอนใดที่ทำให้มีความเสี่ยงติดเชื่อก็จะแก้ไขที่จุดนั้น จนกว่าจะตรวจสอบว่าปลอดภัย

"ระยะแรกยังไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้ผลิตมีข้ออ้างว่าไม่

ถนัด ทางนักวิจัยได้นำส่วนผสมที่ผู้ผลิตเคยทำเป็นประจำ และส่วนผสมที่ทำตามคำแนะนำของนักวิจัยไปทดสอบ แล้วนำข้อมูลทั้งสองมาเปรียบเทียบให้ผู้ผลิตรู้ เมื่อเขาเห็นข้อมูลความต่าง เขาจะปรับเปลี่ยนและปรับปรุงแก้ไขในจุดที่บกพร่อง เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีความสะอาด ปลอดภัยมากขึ้น"

(ต่อด้านหลัง)

ตลอด 3 ปีที่ดำเนินโครงการร้าน  
ที่ประสบความสำเร็จในการยกระดับ  
ผลิตภัณฑ์หม่า ปลอดภัยประสบความสำเร็จ  
จำนวน 2 ร้าน คือร้านหม่ายักกุง และร้าน  
ภูมิสุข ที่พัฒนาผลิตภัณฑ์หม่าหมู ที่มีความ  
สะอาด ปลอดภัย อยู่ระหว่างการขอ อย.

**“ไม่ใช่เรื่องทำได้ง่ายเพราะตลอด  
3 ปี มีร้านได้ทยอยลาออกจากโครงการ  
เพราะบางส่วนไม่มีงบประมาณ บางร้านต้อง  
เช่าหน้าร้านขายซึ่งเป็นข้อจำกัด ที่สำคัญ  
ทุกร้านได้มีการปรับเปลี่ยนและพัฒนาขึ้น  
ตอนการผลิต ขณะที่ร้านซึ่งผ่านมาตรฐาน  
ทางที่มิวิจัยได้จัดทำป้ายคุณภาพการันตี  
และนำผลิตภัณฑ์ไปออกร้านในงานแสดง  
สินค้า ตามงานระดับประเทศด้วย”**

แม้โครงการจะหมดระยะเวลาใน  
การดำเนินการแล้ว แต่เครือข่ายผู้ทำงานทั้งหมดยังคง  
ดำเนินการอย่างต่อเนื่อง และได้ประสานความร่วมมือ  
เตรียมตั้งคณะกรรมการขึ้นสานต่อโครงการ ถือเป็น  
การสร้างความมั่นคงให้อาชีพ และยกระดับอาหารสไตล์  
อีสาน “หม่า” ให้เป็นสินค้าขึ้นชื่อของ อ.พล จ.ขอนแก่น

● กวินตรา ใจเชื้อ ●