



ปีที่ 67 ฉบับที่ 21311 วันศุกร์ที่ 27 พฤษภาคม พ.ศ. 2559 หน้า 7



เชือก่อกโรคในซูชิ

ซูชิ (Sushi) หรือข้าวปั้นมีหน้าเป็นอาหารญี่ปุ่น ที่มีการรวมตัวกันระหว่างข้าวกับเนื้อปลา

แต่เมื่อสังคมและวัฒนธรรมการกินเปลี่ยนไป ซูชิได้มีการดัดแปลงวัตถุดิบรวมถึงส่วนผสมให้มีความลงตัวมากขึ้น เช่น ชาวอเมริกันไม่นิยมรับประทานของดิบ ก็มีการดัดแปลงนำข้าวมาผัด ใส้ไส้ด้วยผักและไข่ โรยหน้าด้วยไข่ปลา ตั้งชื่อใหม่เป็น แคลิฟอร์เนียโรล ซูชิยอดนิยมสำหรับคนรักสุขภาพในปัจจุบัน

ซูชิ เป็นอาหารที่ต้องมีการสัมผัสกับมือของผู้ปรุงโดยตรง ทั้งหยิบข้าว หยิบเนื้อปลา หากผู้ปรุงมีสุขลักษณะส่วนบุคคลไม่ดีพอ ผู้บริโภคอย่างเราก็อาจได้รับอันตรายไปด้วย อันตรายที่รุมมาจกเชือก่อกโรคที่มีชื่อว่า **สแตปฟีโลคอกคัส ออเรียส (Staphylococcus aureus)**

ที่มาของเชือก่อกโรค **สแตปฟีโลคอกคัส ออเรียส** มีชีวิตอยู่ได้ในอากาศ ฝุ่นละออง ขยะมูลฝอย น้ำ อาหารและนม หรืออาหารบรรจุเสร็จ สภาวะแวดล้อมภายนอกมนุษย์และสัตว์ที่เมื่อปนเปื้อนอยู่ในอาหารแล้ว จะผลิตสารพิษที่มีชื่อว่า **เอนเทอโรทอกซิน** ที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ และสารพิษชนิดนี้สามารถทนความร้อนได้ถึงระดับ 143.3 องศาเซลเซียส เพราะฉะนั้นการหุงต้มอุ่นปกติ จึงไม่สามารถทำลายเชื้อชนิดนี้ได้

วิธีป้องกันง่ายมากคือ ชื้อมาทานให้หมดในครั้งเดียว เลี่ยงการนำมาอุ่นกินซ้ำ หรือให้ชื่อที่พ่อค้าปรุงใหม่ขึ้นต่อขึ้นอันนั้นจะอุ่นใจกว่า

วันนี้สถาบันอาหาร ไม่พลาดที่จะเก็บตัวอย่างซูชิ จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 3 ย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณเชื้อ **สแตปฟีโลคอกคัส ออเรียส** ปนเปื้อน

ผลวิเคราะห์พบว่า เชื้อ **สแตปฟีโลคอกคัส ออเรียส** ปนเปื้อนในซูชิ จำนวน 2 ตัวอย่าง และเกินค่ามาตรฐานของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ที่กำหนดให้อาหารพร้อมบริโภค อาหารปรุงสุกทั่วไปพบเชื้อ **สแตปฟีโลคอกคัส ออเรียส** ปนเปื้อนได้ไม่เกิน 100 ซีเอฟยู/กรัม

เห็นกันอย่างนี้แล้ว ควรเลือกซื้อซูชิในร้านที่สะอาด เพื่อความปลอดภัยของคนในครอบครัว.

ผลวิเคราะห์ปริมาณเชื้อสแตปฟีโลคอกคัส ออเรียสในซูชิ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณเชื้อสแตปฟีโลคอกคัส ออเรียส (ซีเอฟยู / กรัม)
ซูชิร้าน 1 ย่านปิ่นเกล้า	ไม่พบ
ซูชิร้าน 2 ย่านปิ่นเกล้า	ไม่พบ
ซูชิร้าน 3 ย่านปิ่นเกล้า	1.2×10^4
ซูชิ ย่านแหล่งกระถวงการคลัง	1.1×10^4
ซูชิ ย่านชานเมืองสวน	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 21-27 มี.ค. 2559 555วิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2001 (Chapter 12)

ศูนย์วิจัยและพัฒนาความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การคลัง โทร. 0-2556-8088 หรือ <http://fsc.nfl.or.th/foodsafety/>