



ปีที่ 68 ฉบับที่ 21752 วันศุกร์ที่ 11 สิงหาคม พ.ศ. 2560 หน้า 7

ไทยรัฐ+สถาบันอาหารโครงการอาหารปลอดภัย



เชือกก่อโรคกับ...ย่ำแหลม

ย่ำแหลม อาหารว่างสำหรับคนที่ชอบทานเนื้อสัตว์แปรรูปที่มีรสเปรี้ยวและเผ็ด ส่วนผสมหลัก ได้แก่ แหนมสดและข้าวทอด

ข้าวทอด เป็นอาหารที่ดัดแปลงจากข้าวเหลือกินหม้อ นำมาผสมเครื่องปรุงรส ผสมแป้ง พริกแกง ให้มีรสเผ็ด แต่จะนำมาผสมกันเป็นย่ำแหลมสดได้อย่างไร ตั้งแต่เมื่อไหร่ก็ต้องสืบค้นกันขบขี้ขี้ว่าเมื่อนำมาผสมกันจะให้รสชาติที่กลมกล่อม และลงตัวอย่างมาก หากทานคู่กับใบชะพลู ใบโหระพา และผักสดก็จะยิ่งได้ประโยชน์ต่อสุขภาพ

เพราะใบชะพลู มีวิตามินเอและแคลเซียมในปริมาณสูงแถมยังมีธาตุเหล็ก ฟอสฟอรัสและเส้นใย

ส่วนใบโหระพาเป็นพืชที่มีน้ำมันหอมระเหย มีคุณสมบัติแก้อาการจุกเสียด แน่นท้อง และช่วยย่อยอาหารที่เป็นเนื้อสัตว์ เมื่อร่อยลื่นแล้วก็ต้องระมัดระวังอันตรายจากเชือกก่อโรคที่อาจปะปนมากับวัตถุดิบด้วย

เพราะทั้งแหนมสด ข้าวทอด หากผ่านการผลิตหรือปรุงที่ไม่สะอาดเพียงพอ และหนังหมู ผักสด หากไม่ล้างทำความสะอาดให้ดี โอกาสที่เชือกก่อโรค เช่น คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ จะปนเปื้อนก็เป็นไปได้สูง

เชือกชนิดนี้หากได้รับเข้าสู่ร่างกายจะทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ ทำให้มีอาการคลื่นไส้ ปวดท้อง ท้องร่วง อาการดังกล่าวจะเกิดใน 8-22 ชั่วโมง หลังจากทานอาหารที่ปนเปื้อนเชือกดังกล่าวเข้าไป

วันนี้ สถาบันอาหารเอาใจคนชอบทานย่ำแหลมจากท้องตลาด จำนวน 5 ตัวอย่าง ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาตรวจวิเคราะห์เชือกคลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์

ผลปรากฏว่า พบ 1 ตัวอย่าง มีเชือกชนิดนี้ปนเปื้อน แต่ปริมาณที่พบยังไม่เกินเกณฑ์ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เรื่อง เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยา ของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ฉบับที่ 3 ที่กำหนดให้พบเชือกคลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ปนเปื้อนในอาหารพร้อมบริโภคทั่วไป ได้ไม่เกิน 100 ซีเอฟยู/กรัม แม้ผลวิเคราะห์ครั้งนี้จะปลอดภัย แต่ขอเตือนผู้ที่ชอบทานย่ำแหลมไว้คิดว่าควรป้องกันตัวเองด้วยวิธีง่ายๆ ไปด้วย โดยสังเกตคนขายก่อนว่าเวลาขายย่ำแหลมใส่ถุงมือสะอาดสะอาดหรือไม่ วัตถุดิบที่ใช้ปรุงและภาชนะที่ใช้สะอาดและจัดวางอย่างถูกสุขลักษณะหรือไม่ ถ้าใช้ก็ซื้อทานทานกันได้

ผลวิเคราะห์เชือกคลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ในย่ำแหลม

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชือกคลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (ซีเอฟยู/กรัม)
ย่ำแหลม ร้านริชชากวีที 1 ย่านอินทนิล สุขุมปรการ	30
ย่ำแหลม ร้าน 2 ย่านท่าข้าม สุขุมปรการ	น้อยกว่า 10
ย่ำแหลม ร้าน 3 ย่านนครชัย นนทบุรี	น้อยกว่า 10
ย่ำแหลม ร้าน 4 ย่านปิ่นเกล้า กทม.	น้อยกว่า 10
ย่ำแหลม ร้าน 5 ย่านชองกรุงเทพ-นนทบุรี	น้อยกว่า 10

วันที่วิเคราะห์ 5-18 มี.ย. 2560 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2001 (Chapter 16)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
โทร. 0-2422-8688 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>