ก 18449

ไทยรัฐ

ปีที่ 69 ฉบับที่ 21990 วันศุกร์ที่ 6 เมษายน พ.ศ. 2561 หน้า 7

ไทยรัฐ+สถาบันอาหารโครงการอาหารปลอดภัย

มัน!มา กับอาหาร

เชื้อก่อโรคใน...น้ำพริก

น้ำพริก เครื่องจิ้มที่อยู่คู่กับคนไทยมานาน ส่วนใหญ่ทานคู่กับผักนานาชนิดทั้งสด ลวก ต้มสุก

น้ำพริก มีพริกเป็นส่วนประกอบหลัก หากใส่ส่วนผสมหลักที่เป็นเนื้อสัตว์ลงไปด้วยจะเรียกชื่อตามนั้นเช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาทู น้ำพริกปลากรอบ น้ำพริกปลาป่น น้ำพริกปลาสลิด น้ำพริกกุ้งมะขาม นอกจากพริกยังมีเครื่องเทศ สมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อร่างกายหลายชนิดเป็นส่วนประกอบ

แต่หากไม่สะดวกหาซื้อวัตถุดิบมาปรุงทานเองก็ต้องพึ่งน้ำพริกสำเร็จรูปที่บรรจุถุง หรือถ้วยพลาสติก มีวางขายทั่วไปตามท้องตลาด ซุปเปอร์มาร์เกต หลากหลายยี่ห้อที่คนทานไม่อาจรู้เลยว่ากระบวนการผลิต การปรุง ตลอดจนการเก็บรักษาก่อนถึงมือผู้บริโภคอย่างเราๆ ว่าเป็นมาอย่างไร และมีเชื้อก่อโรคนานาชนิดปนเปื้อนอยู่ด้วยหรือไม่ เช่น เชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส และคลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์*

เชื้อทั้ง 2 ชนิดนี้ พบได้ทั่วไปในสภาพแวดล้อมทั้ง ดิน น้ำ อากาศ หากวัตถุดิบที่นำมาปรุงปนเปื้อนเชื้อเหล่านี้แล้วผู้ผลิตนำมาล้างทำความสะอาดไม่ดีเพียงพอก่อนนำมาปรุงเป็นน้ำพริก หากอุปกรณ์ ภาชนะที่สัมผัสวัตถุดิบ และน้ำพริกไม่ผ่านการล้างทำความสะอาดดีพอ หรือผู้ผลิตไม่รักษาความสะอาดระหว่างการผลิต อาจมีเชื้อนี้ปนเปื้อนได้

วันนี้สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างน้ำพริกแห้งบรรจุถุงและถ้วยพลาสติกหรือบรรจุขวดแก้วที่วางขายตามท้องตลาดจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ยี่ห้อเพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส และคลอสตริเดียมเพอร์ฟริงเจนส์* ปนเปื้อน

ผลวิเคราะห์ปรากฏว่า ทุกตัวอย่างพบเชื้อก่อโรคทั้ง 2 ชนิดปนเปื้อน แต่ปริมาณที่พบน้อยมาก และน้อยกว่าเกณฑ์ที่กำหนด

ตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ฉบับที่ 3 (2560) กำหนดให้อาหารปรุงสุกหรืออาหารผ่านกรรมวิธีมีเชื้อบาซิลลัส ซีเรียส ปนเปื้อนได้ไม่เกิน 1,000 ซีเอฟยู/กรัม และพบเชื้อคลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ปนเปื้อนได้ไม่เกิน 100 ซีเอฟยู/กรัม

วันนี้ น้ำพริกไทยๆ ยังปลอดภัยอยู่.

ผลวิเคราะห์เชื้อ บาซิลลัส ซีเรียส และ คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ในน้ำพริก

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อก่อโรค (ซีเอฟยู/กรัม)	
	บาซิลลัส ซีเรียส	คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์
น้ำพริกกุ้งมะขามแห้งยี่ห้อ 1 บรรจุถ้วยพลาสติก	74	10
น้ำพริกปลากรอบยี่ห้อ 2 บรรจุถ้วยแก้ว	10	น้อยกว่า 10
น้ำพริกปลาสลิดยี่ห้อ 3 บรรจุถ้วยพลาสติก	น้อยกว่า 10	น้อยกว่า 10
น้ำพริกนรกกุ้งยี่ห้อ 4 บรรจุถ้วยพลาสติก	น้อยกว่า 10	น้อยกว่า 10
น้ำพริกนรกแมงดายี่ห้อ 5 บรรจุถุงพลาสติก	น้อยกว่า 10	น้อยกว่า 10

วันที่วิเคราะห์ 20 ก.พ.-6 มี.ค. 2561 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2012 (Chapter 14) และ FDA-BAM Online, 2012 (Chapter 16)
ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
โทร. 0-2422-8688 หรือ http://www.nfi.or.th/foodsafety/