



ปีที่ 69 ฉบับที่ 22039 วันศุกร์ที่ 25 พฤษภาคม พ.ศ. 2561 หน้า 7

ไทยรัฐ+สถาบันอาหารโครงการอาหารปลอดภัย



เชื้อก่อโรคในขนมจีน

กล่าวถึงขนมจีนบ้านเรามีการผลิตและขายอยู่ 2 ชนิด คือ ขนมจีนแปงหมักและขนมจีนแปงสด มีลักษณะที่แตกต่างกันสิ้นเชิงทั้งรูปและกลิ่น ขนมจีนแปงหมักจะมีสีคล้ำๆ เส้นเหนียวมีกลิ่นหมักที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว สำหรับขนมจีนแปงสดเส้นจะมีสีขาวนวล อุ่มน้ำมากกว่า เส้นจะขาดง่ายเมื่อนำมาทานคู่กับน้ำยาหรือแกงชนิดต่างๆ จะเกิดการผสมผสานกันอย่างลงตัว น้ำยาร้อนๆ น้ำพริกร้อนๆ แกงร้อนๆ ทานแกล้มกับผักสดๆ อร่อยลิ้นอย่าบอกใคร

ที่ว่า สิ่งที่ต้องพึงระวังคือ บางครั้งทานขนมจีนแล้วทำไมต้องเสียสาเหตุอาจมาจากทั้งน้ำยาหรือแกง หรือผักสด หรือเส้นขนมจีนที่ไม่สะอาด หรือในระหว่างกระบวนการผลิตไม่รักษาสุขลักษณะให้ดีเพียงพอ

เริ่มตั้งแต่การจัดเก็บแป้ง ที่อาจเก็บรักษาในที่ที่มีความชื้นสูง เส้นขนมจีนจะเปรี้ยวเร็ว รวมไปถึงการนวด การโรยเส้นและการจับเส้น โดยเฉพาะการโรยเส้นและการจับเส้นที่ต้องพึงระวัง เพราะมีความจำเป็นต้องใช้น้ำเพื่อคลายความร้อนจากการต้ม

น้ำที่ใช้หากเป็นน้ำที่ไม่สะอาด หรือไม่ได้เป็นน้ำไหลตลอดเวลา หรือเปลี่ยนน้ำตลอด หรือคนจับเส้นไม่รักษาสุขลักษณะส่วนบุคคล และสุขลักษณะในกระบวนการผลิตให้ดีเพียงพอ อาจทำให้มีเชื้อราหรือเชื้อก่อโรคปนเปื้อนได้ เช่น เชื้อสแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส

เชือนี้ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ ทำให้มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน วิงเวียน เป็นตะคริวในช่องท้อง และอ่อนเพลีย ในผู้ป่วยบางรายอาจมีอาการอื่นแทรกซ้อนหลายรายจะมีอาการปวดหัวเป็นตะคริวที่กล้ามเนื้อ

วันนี้ สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างเส้นขนมจีนจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้า เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*)

ผลวิเคราะห์ปรากฏว่าพบเชือดังกล่าวปนเปื้อนในปริมาณน้อยมาก คือ น้อยกว่า 10 CFU/กรัม ซึ่งยังไม่เกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหาร และภาชนะสัมผัสอาหาร ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ที่กำหนดให้พบเชื้อ สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส ปนเปื้อนในขนมจีนได้ในปริมาณที่น้อยกว่า 100 CFU/กรัม

วันนี้ขนมจีนยังปลอดภัยอยู่.

ผลวิเคราะห์เชื้อ สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส ในเส้นขนมจีน

 ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส (CFU/กรัม)
ขนมจีน ร้านที่ 1 ย่านราชวัตร	น้อยกว่า 10
ขนมจีน ยี่ห่อ 1	น้อยกว่า 10
ขนมจีน ยี่ห่อ 2	น้อยกว่า 10
ขนมจีน ร้านที่ 2 ย่านราชพฤกษ์	น้อยกว่า 10
ขนมจีน ยี่ห่อ 3	น้อยกว่า 10

วันที่วิเคราะห์ 2-8 พ.ค. 2561 5ธันวาคม 2561 FDA-BAM Online, 2001 (Chapter 12)

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