

โบทลินัม หรือเพอร์กซ่าสีของเนื้อสัตว์ให้ถูก ในฟิกัด (fixative) อยู่ได้นาน

จากการสำรวจวิจัยของกองวิเคราะห์อาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ พบว่า มีการผสมนิ่งประสีในการผลิตอาหารหลายชนิด ได้แก่ เนื้อเค็ม ปลาช่อนแห้ง แห่นม หมูยอก กุนเชียง ปลาร้าและไส้กรอก เป็นต้น หลายท่านย่างมีในไตรั้นกินกว่าปริมาณที่กำหนดไว้ หากบริโภคอาหารดังกล่าวร่างกายจะได้รับคินประสิวนามากเกินไป ทำให้มีอาการปวดหัว อ่อนเพลีย คลื่นไส้ และอาเจียน ถ้าได้รับจำนวนมากจะเกิดอาการปวดท้องและถ่ายเหลืองอีก

เนื่องจากร่างกายของเราได้รับในเกรท หรือในไตรั้นจากอาหารอื่นบ้างแล้ว เช่น ในเกรทที่เป็นส่วนประกอบตามธรรมชาติของวัตถุดิบบางชนิด และในเกรทจากปั๊พที่ติดกับผัก จึงขอแนะนำให้อาจาร์ในการเลือกซื้ออาหารให้มาก อย่าซื้ออาหารที่มีสีแดงผิด

ธรรมชาติและไม่ควรบริโภคอาหารซ้ำๆ กันบ่อยครั้ง เพื่อให้ร่างกายได้มีโอกาสขับถ่ายสิ่งที่ไม่ต้องการออกได้หมด ไม่เหลือค้างสะสมจนเกิดอันตรายได้

มีรายงานยืนยันว่าสารดังกล่าวเป็นสารก่อมะเร็ง สามารถทำปฏิกิริยากับสารเอมีน (amine) ในปลาหรือในร่างกายของมนุษย์ โดยมีน้ำย่อยในกระเพาะอาหารเป็นตัวช่วยทำให้เกิดสารประgonbทยชนิดที่มีโครงสร้างคล้ายกัน เรียกว่า "ในโตรซามีน" สารเหล่านี้บางชนิดไม่มีอันตรายต่อสุขภาพ แต่บางชนิดจะร้ายแรงมากทำให้เป็นมะเร็งได้ ผู้ผลิตจึงควรระมัดระวังในการใช้คินประสิวนามความจำเป็น และต้องไม่ให้เกินปริมาณที่กำหนดไว้ โดยเฉพาะในการทำเนื้อเค็มและปลาเค็มนั้น ปริมาณเกลือในขนาดพอเหมาะสมและการรักษาความสะอาดในการผลิตทุกขั้นตอน จะเพียงพอสำหรับถนนอาหารไม่ให้เน่าเสียได้ จึงควรใช้คินประสิวในการผลิตเนื้อเค็มและปลาเค็ม

เขื้อโรคอาหารเป็นพิษในขนมจีน

กองวิเคราะห์อาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

เมื่อพุทธศักราช ๗๐ ราชน้ไทยทุกคนย่อมรู้จักกันดี แต่การรับประทานขนมจีนอาจไม่ปลอดภัยเสมอไป เพราะเคยเป็นสาเหตุให้เกิดการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษมาแล้วหลายครั้ง

การปะปนของเขื้อโรคอาหารเป็นพิษ ในขนมจีนเกิดขึ้นได้หลายขั้นตอน เช่น ตงแต่การผลิต น้ำที่ใช้อาจเป็นน้ำคลองหรือน้ำที่มีได้ผ่านกระบวนการวิธีเพื่อทำให้เหมาะสมสำหรับใช้บริโภค การจับขนมจีน การขนส่ง

แม้กระงับสภาพความสกปรกของคลอดในช่วงที่เก็บไข่ในไว้กังกันเพื่อรอจำหน่าย และมีของผู้ขายในขณะหยิบไข่ในให้ลอกค้าเหล่านั้นเป็นจุดสำคัญในการกระจายเชื้อโรคอาหารเป็นพิษไปสู่ผู้บริโภคได้ทั่วโลก

เชื้อโรคอาหารเป็นพิษที่ตรวจพบในไข่ใน คือ สเตฟีโลโคอกัส ออเรียส ซึ่งอาจพบได้ทั่วไปในเนื้อสัตว์ น้ำนมดิบและผิวน้ำของคน โดยเฉพาะตามซอกเล็บ ผึ้ง แมลงและสิ่วเป็นทัน สารพิษ (Toxin) ที่ เชื้อสร้างขึ้นทำให้ผู้บริโภคเมื่อการปอดท้องท้องเดินและอาเจียนอย่างรุนแรงได้ภายในระยะเวลา 1-6 ชั่วโมง หลังบริโภค

การป้องกัน

เนื่องจากเชื้อสเตฟีโลโคอกัส ออเรียส สามารถเจริญติดโตรได้เร็วมาก กล่าวคือ จะ

แบ่งกัวทุก 20 นาที และเพิ่มจำนวนได้ถึง 100,000,000 ภายในเวลาไม่ถึง 1 ชั่วโมง ถ้าตรวจพบมากกว่า 100,000 ต่ออาหาร 1 กรัม จะถือว่ามีปริมาณ enterotoxin เพียงพอที่จะทำให้เกิดอาการอาหารเป็นพิษได้ จึงควรเน้นการรักษาความสะอาดทุกขั้นตอน ไม่ว่าจะเป็นด้านกรรมวิธีการผลิต การขนส่งและการจัดการ นอกจากนี้ควรระวังการป่นเปื้อนจากผู้ผลิตด้วย โดยเฉพาะเมื่อปั้น หรือผู้จัดเตรียมอาหาร ควร洗净双手ก่อนครองหนังก่อนบริโภค แม้แต่อาหารที่ใช้รับประทานร่วมกับไข่ใน เช่น น้ำพริก น้ำยา แกงเผ็ด ตลอดจนผักที่ใช้เป็นเหมือน ต้องสะอาดและเตรียมดีใหม่ๆ ก่อน