

ผลตรวจวิเคราะห์ "ขนมจีน"

นอกจาก "ข้าว" และ "ก๋วยเตี๋ยว" จะเป็นอาหารที่คนไทยบริโภคกันเป็นประจำทุกวันแล้ว "ขนมจีน" ก็เป็นอาหารอีกชนิดหนึ่งที่คนไทยนิยมบริโภคไม่แพ้กัน จึงมีคำถามตามมาว่า ขนมจีนที่มีจำหน่ายอยู่ในท้องตลาดขณะนี้มีความสะอาด ปลอดภัย มากน้อยเพียงใด ?

ด้วยเหตุนี้ **ดร.ทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ** ผอ.กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และทีมงาน จึงได้ดำเนิน "โครงการสำรวจสถานการณ์ความพร้อมของสถานที่ผลิตขนมจีน เพื่อบังคับใช้มาตรฐานจีเอ็มพี" โดยการสุ่มเก็บตัวอย่างขนมจีนจากแหล่งผลิตทั่วประเทศเพื่อนำมาตรวจวิเคราะห์

ดร.ทิพย์วรรณ บอกว่า ที่ผ่านมามีหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร กองควบคุมอาหาร ดำเนินการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ขนมจีนจากสถานที่ผลิต จำนวน 59 ตัวอย่าง มาตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทางด้านจุลินทรีย์เบื้องต้นคือ ตรวจจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด (Total Plate Count) โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Coliforms) เอชเชอริเชีย โคไล (Escherichia coli) สแตฟฟิโลคอคคัส ออเรียส (Staphylococcus aureus) และบาซิลลัส ซีเรียส (Bacillus cereus)

ผลการตรวจวิเคราะห์ พบว่า มีตัวอย่างผลิตภัณฑ์ขนมจีนผ่านเกณฑ์จำนวน 54 ตัวอย่าง คิดเป็น 91.52% โดยเมื่อพิจารณาตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์จำนวน 5 ตัวอย่าง จำแนกตามรายการตรวจวิเคราะห์พบว่า มีการปนเปื้อนจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด กล่าวคือ ขนมจีนดังกล่าวมีการปนเปื้อนจุลินทรีย์ในปริมาณค่อนข้างมาก อาจเป็นเพราะผลิตมานานแล้ว ใกล้เสีย เริ่มมีกลิ่นบูด จำนวน 3 ตัวอย่าง มีการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 2 ตัวอย่าง มีการปนเปื้อนเอชเชอริเชีย โคไล 2 ตัวอย่าง และมีการปนเปื้อน สแตฟฟิโลคอคคัส ออเรียส 1 ตัวอย่าง ทั้งนี้การรับประทานขนมจีนที่มีการปนเปื้อนจุลินทรีย์อาจทำให้ท้องเสียได้

ส่วนผลการตรวจวิเคราะห์วัตถุกันเสีย หรือสารกันบูดในตัวอย่างผลิตภัณฑ์ขนมจีน คือ กรดเบนโซอิก และกรดซอร์บิกในผลิตภัณฑ์ขนมจีน ได้เก็บตัวอย่างจำนวน 77 ตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ พบว่ามีตัวอย่างผ่านเกณฑ์จำนวน 76 ตัวอย่าง คิดเป็น 98.70% ซึ่งตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์จำนวน 1 ตัวอย่างนั้นพบว่ามีกรดเบนโซอิกเกินมาตรฐานที่ อย.อนุญาตให้ใช้ได้ คือ เกิน 1,000 พีพีเอ็ม (ppm.) หรือ

1,000 ส่วนในล้านส่วน ซึ่งการรับประทานอาหารที่มีส่วนผสมของสารกันบูดในปริมาณที่มากเกินไปมาตรฐาน ดับและไตก็ต้องทำงานหนัก หากร่างกายกำจัดออกมาไม่หมดก็จะสะสมในร่างกาย ส่งผลให้การทำงานของตับและไตลดลงจนเกิดปัญหาตามมาได้

ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ขนมจีนข้างต้น ชี้ให้เห็นว่ามีตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานเป็นการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ บังคับใช้สุขลักษณะ และการใช้วัตถุกันเสียที่ไม่ถูกต้อง ซึ่งเจ้าหน้าที่หน่วยเคลื่อนที่ฯ และเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัดได้ให้คำแนะนำด้านสุขลักษณะการผลิต และวิธีการใช้วัตถุกันเสียแก่ผู้ประกอบการในแต่ละสถานที่ผลิต เพื่อดำเนินการปรับปรุงและสามารถผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย หากผลิตภัณฑ์ขนมจีนที่ผลิตขึ้นนั้น มีผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการมาตรฐานซึ่งพบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ จะถือว่าเป็นการผลิตเพื่อจำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา 26 ของพ.ร.บ.อาหาร พ.ศ. 2522 ซึ่งถือว่าฝ่าฝืนมาตรา 25 (1) มีโทษตามมาตรา 58 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปีหรือปรับไม่เกิน 2 หมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

ดร.ทิพย์วรรณ แนะนำวิธีเลือกซื้อขนมจีนว่า ควรเลือกขนมจีนที่ขายแบบวันต่อวัน บรรจุในตะกร้า หรือภาชนะที่สะอาด ปิดผนึกมิดชิด ควรหลีกเลี่ยงการซื้อขนมจีนจากผู้ขายที่ใช้มือหยิบเพราะถ้ามือไม่สะอาด เป็นผลอาจมีการปนเปื้อนของเชื้อโรคได้ นอกจากนี้เส้นขนมจีนจะต้องไม่เละ หรือเปียกชุ่ม ไม่มีกลิ่นบูด สีของขนมจีนต้องดูสดใหม่ ส่วนที่หลายคนสงสัยว่า ระหว่างขนมจีนสีขาวใส หรือสีขาวขุ่นแบบแป้งหมัก จะเลือกแบบใดนั้น ขอเรียนว่า แล้วแต่ความชอบของแต่ละคน เพราะสีดังกล่าวเป็นสีของข้าวที่นำมาผลิตว่าเป็นข้าวเก่าหรือข้าวใหม่เท่านั้น

สรุปว่า ขนมจีนที่เรา ๆ ท่าน ๆ รับประทานกันอยู่ทุกวันนี้ก็ยังคงมีความปลอดภัยเกือบ 100% มีส่วนน้อยเท่านั้นที่อาจมีการปนเปื้อนจุลินทรีย์ และใส่สารกันบูดมากเกินไป.