

ข้าวขาหมูกับโรคอาหารเป็นพิษ

ในบรรดาอาหารเพิ่มน้ำหนักของคนสมัยนี้จะต้องมี ข้าวมันไก่ และข้าวขาหมู เป็นตัวเอก ชื่อก็บอกอยู่แล้วว่าใช้มันไก่อมาหุง และใช้ขาหมู ซึ่งเป็นส่วนที่มีไขมันมากที่สุดส่วนหนึ่ง ใคร ใครก็ชอบทาน เพราะเป็นอาหารจานเดียวที่หาทานง่าย ราคาย่อมเยา พอที่จะสู้ไหวในราคา 35-40 บาท รสชาติของข้าวขาหมูเกือบทุกร้านจะคล้ายๆ กัน อาจแตกต่างกันที่เคล็ดลับที่สรรหามาปรุง ทำให้ข้าวขาหมูมีรสชาติแตกต่างกันบ้าง ปกติเวลาซื้อมักจะเห็นมีกะละมังสำหรับตุนขาหมูหลายๆ ขา ตั้งไฟอ่อนๆ ให้อ่อน และเคี่ยวไปเรื่อยๆ ใ้เปื่อยนุ่มลิ้น ตรงนี้คงไม่ต้องระวังอะไรมาก เพราะขาหมูถูกอุ่นให้อ่อนตลอดเวลา ที่น่ากังวลคือ การหยิบจับอาหารของพ่อค้า แม่ค้านี้แหละ บางรายใส่ถุงมือ และผ้ากันเปื้อนอย่างดี แต่บางรายไม่รักษาสุขลักษณะ ไม่ล้างมือให้สะอาดก่อนหยิบจับหมู ผัก ไข่ จาน ชาม และอุปกรณ์ต่างๆ ที่สัมผัสข้าวขาหมู บางรายวางเครื่องเคียงต่างๆ บนพื้นสกปรก เหล่านี้นับเป็นต้นตอที่ทำให้ข้าวขาหมูปนเปื้อนเชื้อก่อโรค ได้แก่ เชื้อ **สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส** เมื่อเชื้อโรคเข้าสู่ร่างกาย จะทำให้ท้องปั่นป่วน คลื่นไส้ อาเจียน ท้องเดิน ปวดท้อง ตะคริวที่ท้อง ชักกระตุก หนาวสั่น อ่อนเพลีย ซีดและอาจเป็นลมได้

ตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาสำหรับอาหารทั่วไป กำหนดให้อาหารปรุงสุกพบเชื้อ **สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส** ได้ไม่เกิน 100 MPN/ กรัม

เมื่อดูผลการทดสอบ จากการสุ่มตัวอย่างข้าวขาหมู 5 ตัวอย่าง จากพื้นที่ 5 เขตของกรุงเทพฯ พบว่ามีข้าวขาหมู 3 ตัวอย่าง ที่พบการปนเปื้อนของเชื้อ **สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส** และ 2 ใน 3 พบเกินกว่าค่ามาตรฐานที่กำหนด ถึงตรงนี้เป็นหน้าที่ของหน่วยงานที่มีหน้าที่กำกับดูแล ที่ต้องสร้างความเข้าใจ และให้ความรู้กับผู้ประกอบการในเรื่องสุขลักษณะต่างๆ ของการปรุงอาหาร เพื่อป้องกันความเสี่ยงและอันตราย ที่อาจเกิดกับผู้บริโภคตาต่างๆ อย่างเราๆ

ผลวิเคราะห์เชื้อก่อโรคในข้าวขาหมู

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส (โคโลนี 1 กรัม)
ข้าวขาหมู จากย่านซอยจิมพลี 7	ไม่พบ
ข้าวขาหมู จากย่านซอยพรานนก	ไม่พบ
ข้าวขาหมู จากย่านถนนเจริญกรุง	500

ข้าวขาหมู จากย่านตลาดออเงิน	30
ข้าวขาหมู จากย่านแขวงหนอกผักชี	130

วันที่วิเคราะห์ 18 มิ.ย. – 8 ก.ค. 2555 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2001 (Chapter 12)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter