

ชะอมยอดอ่อน... กับเชื้อ ซาลโมเนลลา

ชะอม เป็นผักพื้นบ้านที่แตกยอดตลอดทั้งปี ซึ่งจะแตกยอดมากในช่วงฤดูฝน ตามต่างจังหวัดจะนิยมปลูกชะอมไว้กินเองตามบ้าน โดยจะปลูกไว้เป็นรั้วบ้าน เพราะมีหนามแหลมคม ชะอมเป็นพืชที่มีกลิ่นฉุนที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว บางคนได้กลิ่นถึงกับเบนหน้าหนี แต่บางคนเมื่อได้กลิ่นชะอมเวลาปรุงอาหารแล้ว ท้องร้องเพราะนึกถึงรสชาติของอาหารที่นำชะอม มาประกอบ เช่น ชะอมชุบไข่ทอด ชะอมลวกที่ทานเป็นเครื่องเคียงของน้ำพริก และแกงส้มไข่ชะอม ชะอมเป็นพืชที่ทนต่อสภาพอากาศและโรคแมลง จึงไม่ค่อยพบการปนเปื้อนของยาฆ่าแมลงมากนัก แต่อันตรายที่อาจพบคือ เชื้อก่อโรค ได้แก่ ซาลโมเนลลา

ซึ่งเชื้อชนิดนี้มีหลายสปีชีส์และหลายกลุ่ม ผู้ป่วยที่ได้รับเชื้อ ซาลโมเนลลา จะมีอาการป่วยที่แตกต่างกัน ตั้งแต่ท้องเสีย ถ่ายเหลวเป็นน้ำสีเขียว หรือ ถ่ายมีมูกหรือมีเลือดปน ปวดท้อง มีลักษณะปวดเกร็งที่หน้าท้อง ปวดเบ่ง ส่วนใหญ่มีไข้หรือมีไข้เรื้อรัง อาจมีอาการติดเชื้อนอกระบบ ทางเดินอาหารร่วมด้วย

เชื้อ ซาลโมเนลลา เป็นเชื้อที่สามารถพบได้ในสิ่งแวดล้อมทั่วไป เช่น น้ำ ดิน อากาศ รวมทั้งพบในทางเดินอาหารและอุจจาระของสัตว์ คน และนก เมื่อนำชะอมที่ปนเปื้อน ซาลโมเนลลา มาประกอบอาหาร โดยไม่ผ่านการทำความสะอาดด้วยการล้างน้ำหลายๆ ครั้ง และนำมาปรุงให้สุกก่อนทาน อาจทำให้เสี่ยงต่อโรคอาหารเป็นพิษได้ เพื่อเป็นการให้ความรู้และวิธีการป้องกันแก่ผู้บริโภค วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างชะอมยอดอ่อนๆ จำนวน 5 ตัวอย่าง เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ ซาลโมเนลลา ผลปรากฏว่าจาก 5 ตัวอย่าง พบเชื้อ ซาลโมเนลลา ปนเปื้อนใน 1 ตัวอย่าง ซึ่งตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาฯ ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กำหนดให้ผัก ผลไม้สด ต้องตรวจไม่พบการปนเปื้อนของเชื้อ ซาลโมเนลลา ในอาหาร 25 กรัม วิธีป้องกันง่ายๆ คือ นำชะอมสดมาปรุงให้สุก เพื่อทำลายเชื้อก่อโรคที่อาจปนเปื้อนในชะอมก่อนทาน อีกทั้งผู้ปรุงควรล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง ก่อนหยิบ จับ และปรุงอาหาร เพื่อความปลอดภัยและสบายท้อง

ผลวิเคราะห์เชื้อ ซาลโมเนลลา ในชะอมสด

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ซาลโมเนลลา (พบ, ไม่พบ/ 25 กรัม)
ชะอมสด ย่านตลาดสดพรานนก	ไม่พบ
ชะอมสด ย่านตลาดพงษ์ทรัพย์	ไม่พบ
ชะอมสด ย่านตลาดสมบัติ (ทำน่านนท์)	ไม่พบ
ชะอมสด ย่านตลาดเทเวศน์	พบ
ชะอมสด ย่านตลาดศรีย่าน	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 9 – 19 พ.ย. 2555 วิธีวิเคราะห์ FDA - BAM Online, 2007 (Chapter 5)

ศูนย์วิจัยประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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