

เชื้อก่อโรคใน แกงไตปลา

แกงไตปลา อาหารขึ้นชื่อภาคใต้ ด้วยรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ เผ็ดร้อนแบบชาวใต้ มีส่วนผสมที่ลงตัว ประกอบด้วยไตปลา ปลาทุย่าง ปลากรอบ มะเขือ ถั่วฝักยาว หน่อไม้ลวกต้ม พักทอง ใบมะกรูดและเครื่องปรุงรส ด้วยความที่แกงไตปลาประกอบด้วยส่วนประกอบหลายอย่าง ฉะนั้น หากในขณะเตรียมวัตถุดิบและขณะปรุงมีการรักษาสุขลักษณะไม่ดีเพียงพออาจทำให้มีเชื้อก่อโรคปนเปื้อนได้ อาทิ เชื้อ *ไวรัสโ คลอกเรลลา* ซึ่งเป็นเชื้อที่อยู่ในสิ่งแวดล้อมตามเขตน้ำกร่อย บริเวณปากแม่น้ำที่ติดทะเล เชื้อชนิดนี้จะสร้างสารพิษที่เรียกว่า Cholera toxin เป็นสาเหตุของโรคอหิวาตกโรค โดยธรรมชาติเชื้อจะมีชีวิตอยู่ได้ดีและสร้างสารพิษเฉพาะในลำไส้ของคน โดยทั่วไปจะพบเชื้อในน้ำจืดและอาหารทะเลจำพวก กุ้ง หอย ปู ปลา เป็นต้น การติดเชื้อมีสาเหตุจากการทานอาหารดิบ อาหารที่ปนเปื้อนเชื้อและผ่านการให้ความร้อนไม่เพียงพอ หรืออาหารที่ปรุงสุกแล้ว และมีการปนเปื้อนเชื้อชนิดนี้เข้าไปอีกครั้ง อย่างเช่น แกงไตปลา เชื้อ *ไวรัสโ คลอกเรลลา* จะทำให้เกิดอาการถ่ายอุจจาระเป็นน้ำทันที โดยไม่มีอาการปวดท้อง ลักษณะเฉพาะของอุจจาระของผู้ได้รับเชื้อจากการทานอาหาร คือ อุจจาระมีสีขุ่นเหมือนน้ำขาวขาว บางครั้งอาเจียน ในผู้ป่วยที่มีอาการรุนแรงแล้วไม่ได้รับการรักษาอาจเสียชีวิตได้ภายใน 2-3 ชั่วโมง ตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและโภชนาการของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กำหนดให้อาหารปรุงสุกทั่วไปต้องไม่พบการปนเปื้อนของเชื้อ *ไวรัสโ คลอกเรลลา* ในอาหาร 25 กรัม วันนี้ สถาบันอาหาร ได้ทำการสุ่มตัวอย่าง แกงไตปลาปรุงสุก ที่มีจำหน่ายในท้องตลาดในเขตกรุงเทพฯ ตามร้านขายอาหารปรุงสำเร็จหรือแกงถุง จำนวน 3 ตัวอย่าง เพื่อนำมาวิเคราะห์ การปนเปื้อนของเชื้อ *ไวรัสโ คลอกเรลลา* ผลปรากฏว่า วันนี้แกงไตปลา ยังปลอดภัย เพราะไม่พบการปนเปื้อนในทุกตัวอย่าง ///

ผลวิเคราะห์เชื้อ *ไวรัสโ คลอกเรลลา* ในแกงไตปลา

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ <i>ไวรัสโ คลอกเรลลา</i> (พบ, ไม่พบ / 25 กรัม)
แกงไตปลา จากร้านค้าย่านรามคำแหง	ไม่พบ
แกงไตปลา จากร้านค้าย่านบางนา	ไม่พบ
แกงไตปลา จากร้านค้าย่านบางพลัด	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ช่วงเดือน พ.ค. - ก.ค. 2555 วิธีวิเคราะห์ FDA – BAM Online, 2004 (Chapter 9)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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