

เชื้อ อี. โคไล ในขนมหวานไทย ๆ

ขนมหวานของไทย ล้วนมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติ มีกรรมวิธีการทำที่พิถีพิถัน ประณีตบรรจง ทำให้ไทยมีขนมหวานรสชาติอร่อย หอมหวาน สีสันสวยงาม และรูปลักษณะชวนทาน กรรมวิธีการทำขนมไทยหากแบ่งตามการทำให้สุกมีทั้งขนมที่ทำให้สุกด้วยการกวนและเชื่อม เช่น ตะโก้ ขนมเปียกปูน กล้วยเชื่อม ทองหยอด ฟอยทอง ขนมที่ทำให้สุกด้วยการนึ่ง (ใช้ลังถึง) เช่น ข้าวต้มมัด ขนมกล้วย ขนมตาล ขนมใส่ไส้ ขนมที่ทำให้สุกด้วยการต้ม ต้มกับกะทิ และขนมที่ทานกับน้ำเชื่อมและน้ำกะทิ เช่น กล้วยบวชชี มันแกงบวด สาकुเปียก ลอดช่อง ซ่าหริ่ม ขนมที่ทำให้สุกด้วยการ นึ่งหรืออบ เช่น ขนมหม้อแกง ขนมหน้าवल ขนมกลีบลำดวน ขนมทองม้วน ขนมที่ทำให้สุกด้วยการทอด เช่น ข้าวเม่าทอด ขนมกง ขนมค้างคาว ขนมฝักบัว ขนมนางเล็ด เป็นต้น การทานขนมไทยข้างต้นล้วนทานหลังการทำให้สุกด้วยความร้อน ฉะนั้น หากวัตถุดิบ เช่น แป้ง น้ำตาล กะทิ ไข่ ที่เลือกใช้ไม่ได้คุณภาพ ไม่สะอาด และในขณะปรุงหรือผลิต ผู้ปรุงไม่รักษาสุขลักษณะที่ดีเพียงพอ หรือใช้มือสัมผัส หรือภาชนะบรรจุ หรืออุปกรณ์ที่ไม่สะอาด อาจทำให้ขนมไทยนั้น ปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์และเชื้อโรคชนิดต่างๆ ได้ เช่น เชื้อ อี. โคไล ที่มักพบปนเปื้อนทั่วไปในอาหารดิบ หรือปนเปื้อนในอาหารที่ปรุงสุกแล้วเช่น ขนมหวานของไทย ด้วยการสัมผัส หรือติดไปกับภาชนะบรรจุ หรืออุปกรณ์ ที่ไม่สะอาด การพบเชื้อนี้ในอาหารยังเป็นการบ่งบอกว่าอาหารนั้นผ่านการปรุง หรือเก็บรักษาไม่ถูกสุขลักษณะด้วย หากเราทานขนมหวานที่ปนเปื้อนเชื้อตัวนี้เข้าไปจะทำให้มีอาการท้องเสีย และอุจจาระเหลว วันนี้ สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างขนมหวานไทยๆ จำนวน 5 ตัวอย่าง จากย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ เพื่อวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ อี. โคไล ผลปรากฏว่าขนมหวานไทยทุกตัวอย่างไม่พบว่ามีเชื้อ ปนเปื้อนเลย

ผลวิเคราะห์เชื้อ อี. โคไล ในขนมไทย

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	อี. โคไล (MPN /กรัม)
ซ่าหริ่ม จากร้านค้าในศูนย์อาหาร ย่านตั้งฮั่วเส็ง	น้อยกว่า 3
ลอดช่องน้ำกะทิ จากย่านตลาดรุ่งเจริญ เขตยานนาวา	น้อยกว่า 3
ขนมกล้วย จากย่านตลาดนัดวัดจันทร์ใน	น้อยกว่า 3
ถั่วเขียวต้มน้ำตาล จากย่านซอยสายน้ำผึ้ง เขตคลองเตย	น้อยกว่า 3
ลอดช่องน้ำกะทิ จากย่านตลาดศาลาน้ำเย็น แขวงศิริราช	น้อยกว่า 3

วันที่วิเคราะห์ ช่วงเดือน มิ.ย.- ก.ค. 2555 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2002 (Chapter 4)

ศูนย์วิจัยประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัยในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 8868088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety>