

## ส่งความสุขปีใหม่... มอบกระเช้าเปี่ยม..... คุณภาพ

นับถอยหลังจากวันนี้คนไทยมีเวลาเตรียมตัวรับศักราชใหม่ 2556 ตั้งแต่ที่ผ่านมามีทั้งเรื่องดีและไม่ดีปะปนกันทำให้ชีวิตบางช่วงอาจมีความสั่นคลอน แต่ทุกอย่างก็ผ่านมาได้จนกระทั่งสิ้นปีอีกไม่กี่วัน ช่วงนี้เป็นช่วงที่คนทั่วโลกเฉลิมฉลอง เป็นเวลาที่ญาติพี่น้องที่อยู่ห่างกันจะกลับมาอยู่พร้อมหน้าพร้อมตากันอีกครั้ง สิ่งที่จะขาดไม่ได้สำหรับเทศกาลนี้คือ ของกินของฝากหลากหลายชนิดที่รวมอยู่ในกระเช้าปีใหม่

อย่างแรกคืออาหารกระป๋อง ส่วนใหญ่จะเป็นผลไม้กระป๋อง และเครื่องดื่มชนิดต่างๆ รวมถึงอาหารแห้งและธัญพืช สำหรับอาหารกระป๋องก่อนที่จะนำมารับประทานจะต้องสังเกตถึงลักษณะภายนอกว่าไม่บุบ ไม่เป็นสนิม หรือมีรอยแตกร้าวซึ่งอาจจะทำให้เชื้อจุลินทรีย์ที่อยู่ภายนอกเข้าไปเจริญเติบโตส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงด้านสีและคุณค่าของอาหาร โดยเฉพาะเชื้อแบคทีเรียโบทูลินัม ซึ่งเป็นเชื้อที่ส่งผลต่อระบบประสาทอย่างรุนแรง เมื่อรับประทานเข้าไปจะทำให้เกิดอาการคลื่นไส้อาเจียน กล้ามเนื้อตึงคออ่อนแรง ส่วนใหญ่อาการเหล่านี้จะแสดงให้เห็นภายใน 2-4 ชั่วโมง ซึ่งหากไม่ได้รับการรักษาโดยทันทีอาจเสียชีวิตได้ เหมือนกับครั้งที่คนบริโภคหน่อไม้ดิบ และได้รับเชื้อโบทูลินัม อีกชนิดคืออาหารแห้งและธัญพืช ต้องสังเกตให้ดีเพราะอาหารเหล่านี้หากบรรจุภัณฑ์มีรอยร้าวจะทำให้เกิดเชื้อรา ซึ่งเราสามารถมองได้ด้วยตาเปล่า เพราะเชื้อราจะมีลักษณะเป็นคราบสีเขียว เหลือง และขาว ถ้าพบว่าเกิดขึ้นในอาหารก็ไม่ควรรับประทาน หรือหากมองด้วยตาเปล่าไม่เห็น ลองดมดู หากมีกลิ่นเหม็นอับก็ไม่ควรรับประทานเช่นกัน เนื่องจากเชื้อราในอาหารมีหลายชนิด แต่ละชนิดก็จะมีการสร้างสารพิษที่มีความรุนแรงต่างกันทางที่ดีหากพบไม่ควรรับประทาน อย่าเสียดาย ช่วงเทศกาลดีๆ แบบนี้คุณควรอยู่เฉลิมฉลองกับครอบครัว ไม่ใช่นอนรักษาตัวอยู่ที่โรงพยาบาล ฝากไว้สำหรับคนที่หาซื้อกระเช้าปีใหม่ควรสังเกต วันเดือนปีที่ผลิตหรือภาชนะที่บรรจุอาหารจะต้องอยู่ในสภาพดี เพียงเท่านั้นคนรับก็ปลอดภัย คนให้ก็มีความสุข.....

ศูนย์วิจัยประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัยในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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