

## ข้าวปั้นกับเชื้อก่อโรค ซาลโมเนลลา

ขนมจีน อาหารที่ชาวเหนือเรียกว่าขนมเส้นหรือข้าวเส้น และชาวอีสานของไทยเรียกว่าข้าวปั้น ตั้งเดิมนั้นเป็นอาหารของชาวมอญ แล้วได้แพร่หลายไปสู่ชนชาติอื่นๆ ในสุวรรณภูมิตั้งแต่สมัยโบราณ จนปัจจุบันเป็นอาหารมีความนิยมสูง และหาทานได้ทั่วไปในประเทศไทย

คนไทยนิยมทานขนมจีนกับน้ำยากะทิที่ทำจากเนื้อปลา เนื้อไก่ หรือเนื้อหมูหรือน้ำยาปลาที่มี กระจายเป็นส่วนผสมหลัก นอกนั้นยังนิยมทานกับน้ำพริก และแกงเผ็ดชนิดต่างๆ อาทิ แกงเขียวหวาน แกงป่า แกงไตปลาพร้อมกับเครื่องเคียงจำพวกผักสด ผักลวก และผักนานาชนิดชุบแป้งทอด ด้วยความที่พ่อค้า แม่ค้าส่วนใหญ่มักใช้มือหยิบจับเส้นขนมจีนในขณะที่ขายให้ลูกค้า รวมทั้งน้ำยาและแกงชนิดต่างๆ ที่ทานกับขนมจีนนั้นส่วนใหญ่ทำจากเนื้อปลาและเนื้อไก่ ซึ่งหากผู้ขายไม่รักษาความสะอาดของมือ ภาชนะที่ใช้ และไม่รักษาสุขลักษณะบริเวณภายในร้านให้ดีเพียงพอ รวมทั้งไม่อุ่นน้ำยาและน้ำแกงให้ร้อนก่อนเสิร์ฟให้แก่ลูกค้าแล้ว ขนมจีนนั้นก็อาจมีสิ่งมีชีวิตที่ไม่ได้รับเชิญ คือ เชื้อก่อโรค ซาลโมเนลลา ปนเปื้อนได้ ซาลโมเนลลา เป็นเชื้อที่ปกติพบในของเสียจากการขับถ่ายของคน และสัตว์ ซึ่งมันสามารถแพร่ไปได้ง่ายกับน้ำ อาหาร และสิ่งแวดล้อม เชื้อนี้จึงเป็นปัญหาปนเปื้อนได้ในอาหารหลายชนิด อาหารที่มักพบเชื้อ ซาลโมเนลลา ปนเปื้อนคือ อาหารที่ทำจากเนื้อไก่ เป็ด ไช้ นม ปลา และอาหารทะเล เมื่อเราทานอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อนี้เข้าไปจะทำให้เกิดโรคซาลโมเนลโลซิส โรคนี้จะทำให้มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องเดิน ปวดท้อง มีไข้ และอ่อนเพลีย หากเกิดในผู้สูงอายุ จะมีอาการหนักกว่าคนในวัยอื่นที่ได้รับเชื้อชนิดนี้เข้าไปในร่างกาย อาการจะเกิดขึ้นหลังจากบริโภคอาหารที่มีเชื้อปนเปื้อนแล้ว ประมาณ 6 – 24 ชั่วโมง ในอาหารปรุงสำเร็จและพร้อมทานนั้น ตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารฯ ที่กำหนดโดยกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กำหนดให้ต้องตรวจไม่พบเชื้อ ซาลโมเนลลา ปนเปื้อนเลย ในอาหาร 25 กรัม วันนี้สถาบันอาหารจึงได้สุ่มตัวอย่างขนมจีนราดน้ำยาและแกงเขียวหวานไก่ จากร้านอาหารและร้านค้าริมบาทวิถีจำนวน 5 ตัวอย่าง เพื่อนำมาตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อก่อโรค ซาลโมเนลลา ผลปรากฏว่าทั้ง 5 ตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อนเลย แม้วันนี้จะไม่พบเชื้อปนเปื้อนในขนมจีน แต่ขอแนะนำควรทานหลังจากอุ่นน้ำยา น้ำพริกให้ร้อนทุกครั้งเพื่อความปลอดภัย

ผลวิเคราะห์เชื้อ ซาลโมเนลลา ในขนมจีน

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ซาลโมเนลลา (พบ, ไม่พบ/ 25 กรัม)
ขนมจีนแกงเขียวหวานไก่ ร้านริมบาวิถี เขตพระนคร	ไม่พบ
ขนมจีนน้ำยาปลา จากร้านอาหารย่าน เขตบางแค	ไม่พบ
ขนมจีนน้ำยา จากร้านอาหารย่าน เขตตลิ่งชัน	ไม่พบ
ขนมจีนน้ำยาปลา ร้านริมบาวิถี เขตวัฒนา	ไม่พบ
ขนมจีนน้ำยาไก่ จากร้านอาหารในโรงเรียน เขตบางซื่อ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ ช่วงเดือน เม.ย. - ก.ค. 2555 วิธีวิเคราะห์ FDA - BAM Online, 2007 (Chapter 5)

ศูนย์วิจัยประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของ  
ไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 8868088 หรือ [www.nfi.or.th/infocenter](http://www.nfi.or.th/infocenter)