

มันอยู่ใน..... แชนวิชทูน่า

แซนวิช เป็นอาหารด่วนที่มีกำเนิดมาตั้งแต่ครั้งสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ได้รับอิทธิพลมาจากการค้าขายระหว่างประเทศในสมัยนั้น แล้วได้รับความนิยมมาจนกระทั่งทุกวันนี้

แซนวิชในปัจจุบันมีให้เลือกมากมายหลายชนิดและหลากหลายชาติ แบบฝรั่งแท้ และไทยแท้ ฝรั่งแท้ จะเป็นพวก แฮมชีส สลัดทูน่า แต่อาจไม่ถูกปากคนไทยมากนัก พ่อค้า แม่ค้าจึงนำมาดัดแปลงรสชาติให้ใกล้เคียงกับอาหารไทย เช่น รสน้ำพริกเผาหมูหยอง และอื่นๆ ตามแต่จะคิดค้น แซนวิชนั้นชื่อที่ไหนก็อร่อยเหมือนกัน แต่อาจแตกต่างกันที่ ความสะอาดของคนปรุง เพราะทุกขั้นตอนของการทำแซนวิชจะต้องสัมผัสมือของคนปรุงทั้งสิ้น

หากผู้ปรุงไม่รักษาสุขลักษณะ หรือภาชนะที่สัมผัสกับส่วนผสมแซนวิชไม่สะอาดเพียงพอ หรือแซนวิชที่ปรุงเสร็จแล้วถูกเก็บรักษาอย่างไม่ถูกสุขลักษณะ อาจทำให้มีเชื้อก่อโรค เช่น *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ปนเปื้อนได้

เชื้อตัวนี้ปกติถูกทำลายได้ที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส แต่ถ้าเมื่อไหร่ที่มันผลิตสารพิษที่เรียกว่า enterotoxins ขึ้นมา นั้นแปลว่าอันตราย เพราะมันสามารถทนความร้อนได้เกินกว่า 300 องศาเซลเซียส และทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน อย่างรุนแรง ท้องเดิน ปวดท้อง ตะคริวที่ท้อง ชักกระตุก หนาวสั่น อ่อนเพลีย ซีดและอาจเป็นลมได้ แทนที่จะได้ทานแซนวิชอย่างมีความสุข อาจกลายเป็นต้องไปลิ้มรสน้ำเกลือในโรงพยาบาลก็เป็นได้

วันนี้ มั่นมากับอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างแซนวิชทูน่า 5 ตัวอย่าง จากร้านค้าริมบาทวิถีในย่านต่างๆ ของ กรุงเทพฯ เพื่อนำมาทำการปนเปื้อนของเชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส*

เป็นเรื่องที่น่ายินดีของคนไทยที่ครั้งนี้ไม่พบเชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ปนเปื้อนในแซนวิชทูน่าเลย ซึ่งมีนัยที่สำคัญว่า ผู้ผลิตในวันนี้ให้ความสำคัญต่อสุขลักษณะและความสะอาดในระหว่างปรุง เพื่อให้ผู้บริโภคมีความปลอดภัยจากการทานอาหารมากยิ่งขึ้น

ผลวิเคราะห์เชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ในแซนวิชทูน่า

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส</i> (ซี เอฟ ยู/ 1 กรัม)
แซนวิชทูน่า จากตลาดย่านสะพานพระราม 7	ไม่พบ
แซนวิชทูน่า จากย่านตลาดพงษ์ทรัพย์	ไม่พบ
แซนวิชทูน่า จากย่านพาดำปิ่นเกล้า	ไม่พบ
แซนวิชทูน่า จากย่านถนนพรานนก	ไม่พบ
แซนวิชทูน่า จากย่านตลาดพระปิ่น 5	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 11 – 13 ม.ค. 2556 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM, 2001 (Chapter 12)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัว
อาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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