

## ข้าวปั้นกับเชื้อก่อโรค ภาค 2

คอลัมน์ "มั่นมากับอาหาร" ขอนำเสนอเรื่องราวของ ข้าวปั้น อีกครั้ง  
ขนมจีน ดั้งเดิมเป็นอาหารพื้นบ้านของคนมอญ เมื่อมีการเข้ามาแลกเปลี่ยนซื้อขายหรือเข้ามาติดต่อ  
ค้าขายในไทย ขนมจีน ก็กลายมาเป็นอาหารที่คนไทยขาดไม่ได้  
ขนมจีน เป็นอาหารที่นิยมทานในงานบุญโดยเฉพาะงานแต่งงานเพราะเชื่อกันว่าด้วยเส้นสายที่ยืดยาว  
จะทำให้ชีวิตคู่อยู่ยืนนาน ตรงข้ามกับงานศพ ไม่นิยมเลี้ยงขนมจีน เพราะไม่ต้องการให้ยืดเยื้อ  
นี่คือ สายสัมพันธ์ของอาหารที่ผสมผสานรวมไปกับความเชื่อของคนไทย เส้นขนมจีนนั้นหากดูจาก  
ภายนอกจะเห็นเส้นสีขาวสะอาดตา แต่กระนั้นก็ต้องระวังเรื่องของสุขอนามัยของผู้ผลิตให้ดี  
ไม่อย่างนั้นขนมจีนที่คนชื่นชอบอาจเป็นอันตรายกับร่างกายได้จากการปนเปื้อนของเชื้อก่อโรค เช่น  
*บาซิลลัส ซีเรียส* ที่มักพบปนเปื้อนในอาหารที่ผลิตจากธัญพืช ข้าวและแป้ง เช่น ข้าวหุงสุก  
เส้นก๋วยเตี๋ยว พาสต้า เส้นขนมจีน และข้าวกึ่งสำเร็จรูป  
เชื้อชนิดนี้ ยังเป็นปัญหาของธุรกิจการจัดบริการอาหารที่ต้องเตรียมอาหารจำนวนมาก  
และอาหารที่ถูกจัดเตรียมขึ้นล่วงหน้าที่มีการเก็บรักษาไม่ถูกสุขลักษณะ  
ฉะนั้น ขั้นตอนการจัดเตรียม เก็บรักษาและขนส่งอาหาร จึงต้องทำอย่างระมัดระวัง  
อันตรายของเชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส* คือ ทำให้เกิดอาการผิดปกติของระบบทางเดินอาหาร 2 แบบ  
คือ แบบแรก ทำให้ผู้ป่วยท้องเดิน ท้องร่วง มีอาการปวดท้อง ถ่ายอุจจาระเหลว เนื่องจากมีน้ำมาก  
อาจมีอาการคลื่นไส้ แต่มักไม่อาเจียนและไม่มีไข้  
แบบที่สอง ทำให้ผู้ป่วยคลื่นไส้และอาเจียน อาจมีอาการปวดท้องหรือท้องเดินร่วมด้วย  
ตามหลักแล้วไม่ควรพบเชื้อก่อโรคทุกชนิด รวมถึงเชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส* ปนเปื้อนในอาหาร  
ตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาฯ ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กำหนดให้อาหารปรุงสุกร่วม  
รับประทาน รวมถึงขนมจีน พบเชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส* ปนเปื้อนได้ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม  
ผลการวิเคราะห์ของสถาบันอาหาร ช่วยยืนยันอีกครั้งว่า วันนี้เส้นขนมจีนยังปลอดภัย  
เพราะผลวิเคราะห์เชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส* ในเส้นขนมจีนจำนวน 5 ตัวอย่าง ที่เก็บจาก 5 ย่านการค้าใน  
เขต กทม. และปริมณฑลนั้นตรวจไม่พบการปนเปื้อนของเชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส* เลย

ผลการวิเคราะห์ บาซิลลัส ซีเรียส ในเส้นขนมจีน

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ บาซิลลัส ซีเรียส (ซีเอฟยู / กรัม)
เส้นขนมจีน ร้านริมบาทวิถี ย่านบางกวย	ไม่พบ
เส้นขนมจีน ร้านริมบาทวิถี ย่านบางยี่ขัน	ไม่พบ
เส้นขนมจีน ร้านริมบาทวิถี ย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ
เส้นขนมจีน ร้านริมบาทวิถี ย่านบางพลัด	ไม่พบ
เส้นขนมจีน ร้านริมบาทวิถี ย่านตลิ่งชัน	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 29 - 31 ม.ค. 2556 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2001 (Chapter 14)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทย  
ให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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