

ชะอมกับเชื้อซาลโมเนลลา

ชะอม เป็นพืชที่นิยมทานในทุกภาค เป็นพืชยืนต้น ลำต้นของชะอมมีหนามแหลม คนต่างจังหวัดจึงนิยมปลูกไว้เป็นรั้วบ้านเนื่องจากมีหนามแหลมคม ซึ่งเป็นที่ขยาดของสัตว์นานาชนิดที่มักจะแอบย่องเข้าบ้านในตอนกลางคืนรวมถึงคนด้วย แต่สำหรับคนไม่เพียงปลูกไว้สำหรับเป็นรั้วบ้าน ยังปลูกไว้เป็นอาหารเคียงคู่สำหรับกับข้าวด้วยเมนูพิเศษหลายๆ อย่าง เช่น ชะอมทอดกับไข่ กินคู่กับน้ำพริก หรือชะอมใส่ในแกงคั่วหอยขม หรือชะอมใส่ในแกงพื้นบ้าน ด้วยชะอมเป็นพืชที่ปลูกอยู่ติดกับพื้นดินและถ้าเป็นตามต่างจังหวัดจะนิยมใส่ปุ๋ยคอก ซึ่งเป็นมูลสัตว์ชนิดต่างๆ เพราะเข้าใจว่าจะลดการปนเปื้อนสารเคมี ใช้วิธีนี้ร่างกายจะปลอดสารเคมีอย่างสิ้นเชิง แต่อย่างหนึ่งที่ต้องระวัง คือการปนเปื้อนเชื้อโรคที่มากับดิน น้ำและปุ๋ยคอก เช่น เชื้อ ซาลโมเนลลา ซาลโมเนลลา เป็นเชื้อแบคทีเรียซึ่งก่อให้เกิดโรค มีลักษณะเป็นท่อน พบได้ทั่วไป เช่น ในสัตว์ปีก สัตว์เลื้อยคลาน สัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม รวมทั้งมนุษย์ สามารถก่อให้เกิดโรคได้ การติดเชื้อเกิดจากการทานอาหารหรือน้ำที่มีเชื้อปะปนเข้าไป หากพบการปนเปื้อนเชื้อชนิดนี้ในอาหารจะทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ ระยะฟักตัวของโรค กินเวลา 12-24 ชั่วโมง หรือมีอาการหลังจากกินอาหารที่มีเชื้อปะปน 8-48 ชั่วโมง อาการของโรค คือ ปวดศีรษะรุนแรง คลื่นไส้อาเจียน อุจจาระร่วงรุนแรง ปวดท้อง มีไข้ต่ำ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์จึงได้กำหนดเกณฑ์คุณภาพของเชื้อ ซาลโมเนลลา ในอาหารพร้อมบริโภค จำพวกผัก ผลไม้สดที่ล้างแล้ว คือ ต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม

วันนี้ สถาบันอาหาร นำชะอมผักพื้นบ้าน 5 ตัวอย่างจาก 5 ตลาด เพื่อนำมาหาการปนเปื้อนของเชื้อ ซาลโมเนลลา พบว่า 2 ใน 5 ของตัวอย่างชะอม พบเชื้อ ซาลโมเนลลา ปนเปื้อน จากผลดังกล่าว ผู้บริโภคต้องระวังเรื่องการทำความสะอาดมากยิ่งขึ้น ควรล้างด้วยน้ำเปล่าหลายๆ ครั้ง ก่อนนำมาทานเพื่อให้มั่นใจว่าชะอมนั้น มีความสะอาดเพียงพอและปลอดภัย

ผลการวิเคราะห์เชื้อ ซาลโมเนลลา ในชะอม

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ ซาลโมเนลลา (พบ/ไม่พบในชะอม 25 กรัม)
ชะอม หน้าวัดพระยาศรีโอยสวรรค์ ย่านบางพลัด	พบ
ชะอม ตลาดรุ่งเจริญ ย่านยานนาวา	ไม่พบ
ชะอม ตลาดดวงแก้ว ร้านที่ 1 ย่านปากเกร็ด	ไม่พบ
ชะอม ตลาดฐานเพชรปทุม ย่านเมืองนนท์	ไม่พบ
ชะอมตลาดดวงแก้ว ร้านที่ 2 ย่านปากเกร็ด	พบ

วันที่วิเคราะห์ 5 -14 ก.พ. 2556 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2007(Chapter 5)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
โทร. 02-8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter