

### ซาลโมเนลลา ในมะม่วงดอง

ปลายหน้าร้อนที่ย่างเข้าหน้าฝนแบบนี้ หลายคนคงได้ลิ้มลองผลไม้หน้าร้อนกันอย่างอิมหน้าสำราญแล้ว โดยเฉพาะ มะม่วง ผลไม้ยอดฮิตหน้าร้อน ที่คนไทยทานกันทั้งแบบสุกและแบบดิบ มะม่วงดิบเนื้อสีขาวมีทั้งแบบมัน และแบบรสชาติเปรี้ยว

ส่วนผลสุกเนื้อจะมีสีเหลืองอร่าม หากทานสดก็จะให้รสชาติหวานและกลิ่นหอม หรือหากนำมาประกอบเป็นเมนูของหวานช่วงหน้าร้อน เช่น ข้าวเหนียวมะม่วงราดน้ำกะทิ ก็อร่อยไปอีกแบบ

ช่วงที่ผลผลิตมะม่วงออกมาจำนวนมากจนทานกันแทบไม่ทันนั้น ชาวบ้านมักนำไปแปรรูป

เช่น มะม่วงดิบ นำไปทำเป็นมะม่วงดอง มะม่วงแช่อิ่ม ส่วนมะม่วงสุกทำได้ทั้งมะม่วงกวนและมะม่วงหยี มะม่วงดอง เป็นสินค้าที่หาซื้อได้ง่ายตามท้องตลาดทั่วไป ส่วนใหญ่ทำจากมะม่วงแก้ว

เนื่องจากมะม่วงแก้วดิบนั้นมีเนื้อแข็งและแน่น จึงเหมาะนำมาทำเป็นมะม่วงดองที่ให้ความกรุบกรอบ แม้มะม่วงดองจะเป็นที่นิยมของคนไทยมาช้านาน

ทว่า หากเราไม่รู้จักรู้จักเลือกซื้อเลือกทาน มะม่วงดองอาจมีของแถมปะปนมาด้วย นั่นคือ เชื้อก่อโรค ซาลโมเนลลา ซาลโมเนลลา เป็นเชื้อก่อโรคที่พบได้ทั่วไป โดยเฉพาะในอาหารจากสัตว์ปีก เช่น เป็ด ไก่ ไข่ดิบ

และนมดิบ ผลิตภัณฑ์จากนมเช่น เนย ไอศกรีม เนยแข็ง และผัก ผลไม้สด

ซึ่งหาก มะม่วงสด ที่นำมาทำมะม่วงดองมีเชื้อ ซาลโมเนลลา ปนเปื้อน และ ผู้ผลิตไม่รักษาสุขลักษณะและความสะอาดในระหว่างการผลิตให้ดีเพียงพอ มะม่วงดองก็อาจมีเชื้อ ซาลโมเนลลา ปนเปื้อนอยู่ด้วยได้

หากผู้บริโภคได้รับเชื้อ ซาลโมเนลลา เข้าสู่ร่างกายจะทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ

ซึ่งจะมีอาการหลังจากทานมะม่วงดองที่มีเชื้อปนเปื้อนในช่วง 8 - 48 ชั่วโมง

อาการของโรค คือ ปวดศีรษะรุนแรง คลื่นไส้ อาเจียน อุจจาระร่วง ปวดท้อง มีไข้ต่ำ

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้กำหนดเกณฑ์คุณภาพของอาหารพร้อมบริโภคจำพวกขนมหวาน ผัก ผลไม้ดอง แช่อิ่ม เชื่อม กวนและแห้ง ไว้ว่าต้องตรวจไม่พบเชื้อ ซาลโมเนลลา ในปริมาณ 25 กรัม

วันนี้ สถาบันอาหาร เอาใจคนรักมะม่วงดองอีกครั้ง โดยสุ่มมะม่วงดอง 5 ตัวอย่างจาก 5 ย่านการค้า ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาหาการปนเปื้อนของเชื้อ ซาลโมเนลลา ปรากฏว่า ทุกตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อนของเชื้อ ซาลโมเนลลา เลย หน้าร้อนปีนี้ขอให้ทานมะม่วงดองกันได้อย่างสบายใจ

### ผลวิเคราะห์เชื้อ ซาลโมเนลลา ในมะม่วงดอง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ ซาลโมเนลลา (พบ/ไม่พบ ในมะม่วงดอง 25 กรัม)
มะม่วงดอง ตลาดบางลำพู ย่านพระนคร	ไม่พบ
มะม่วงดอง วัดดอกไม้พระราม 3 ย่านยานนาวา	ไม่พบ
มะม่วงดอง สุขุมวิท ย่านวัฒนา	ไม่พบ
มะม่วงดอง ตลาดวงเวียนใหญ่ ย่านคลองสาน	ไม่พบ
มะม่วงดอง ตลาดพาหุรัด ย่านพระนคร	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 9 - 13 พ.ค. 2556 วิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2007 (Chapter 5)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัว

อาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม  
โทร. 02-8868088 หรือ [www.nfi.or.th/infocenter](http://www.nfi.or.th/infocenter)