

มีอะไรในก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำตก

ก๋วยเตี๋ยวไม่ใช่อาหารไทยแต่เดิม ทว่ามีต้นกำเนิดอยู่ที่ประเทศจีน ในสมัยจอมพล ป.พิบูลสงครามเป็นนายกรัฐมนตรี สมัยนั้นเกิดภาวะเศรษฐกิจโลกตกต่ำ ประเทศไทยก็ได้รับผลกระทบนี้เช่นกัน จึงมีการสนับสนุนให้คนไทยรู้จักทำมาค้าขาย โดยแนะนำให้ “ขายก๋วยเตี๋ยว” เนื่องจากเป็นอาหารที่มีประโยชน์ และส่วนประกอบที่ใช้ทำก๋วยเตี๋ยว ก็มีมากในประเทศไทย หากมีการขายก๋วยเตี๋ยวกันอย่างแพร่หลาย วัตถุดิบ และส่วนประกอบของก๋วยเตี๋ยวก็จะขายได้ดีเช่นกัน เศรษฐกิจก็จะหมุนเวียนและดีขึ้น กระทั่งวันนี้ ก๋วยเตี๋ยวได้กลายมาเป็นอาหารยอดนิยม ที่หาทานได้ทุกตรอก ซอก ซอยของไทย และได้ถูกนำมาดัดแปลงให้เกิดรสชาติใหม่เช่น ต้มยำ น้ำตก ตูน เป็นต้น

ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก เป็นก๋วยเตี๋ยวที่ต้องใช้ส่วนผสมที่มีลักษณะเฉพาะ คือ ต้องใช้เลือดหมูที่มีความสด ไม่มีกลิ่นคาวผสมกับน้ำซุปรองก๋วยเตี๋ยวที่เดือด เมื่อได้น้ำซุปรที่มีสีน้ำตาลคล้ำ จึงถือว่าสุกและรับประทานได้อย่างปลอดภัย

ทว่าในระหว่างปรุงก๋วยเตี๋ยวอาจต้องระวังในเรื่องสุขลักษณะของผู้ปรุง ไม่เช่นนั้น ร่างกายอาจได้รับอันตรายจากเชื้อโรคที่ชื่อว่า *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ก็เป็นไปได้ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* เป็นเชื้อที่พบได้ในอากาศ ผุน น้ำ อาหารและอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหาร สำหรับก๋วยเตี๋ยว เชื้อนี้อาจปนเปื้อนมากับผัก เนื้อสัตว์ ลูกชิ้นที่ปรุงสุกแล้วแต่ตั้งทิ้งไว้นานๆ ก่อนปรุง และขายให้ผู้บริโภค

และอาจปนเปื้อนมาจากมือของผู้ปรุง ผู้ขายที่ไม่สะอาดที่ต้องหยิบจับส่วนประกอบต่างๆ ที่ปรุงสุกแล้ว และยังถ้าเติมด้วยน้ำซุปรไม่ร้อนหรือเดือดมากพอ จะทำให้เชื้อที่ปนเปื้อนอยู่แล้วมีการเพิ่มจำนวนมากขึ้น และสร้างสารพิษที่เป็นอันตรายต่อร่างกายได้

เมื่อเชื้อเข้าสู่ร่างกายจะส่งผลให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน วิงเวียน เป็นตะคริวในช่องท้อง และอ่อนเพลีย ผู้ป่วยบางรายอาจมีอาการอื่นแทรกซ้อน

หลายรายจะมีอาการปวดหัว เป็นตะคริวที่กล้ามเนื้อ และความดันโลหิตเปลี่ยนแปลงเป็นระยะๆ อาจมีการเต้นของชีพจรผิดปกติ โดยทั่วไปอาการจะดีขึ้นภายใน 2-3 วัน

ทั้งนี้ จะขึ้นอยู่กับความต้านทานสารพิษของร่างกาย วันนี้ สถาบันอาหาร เอาใจคอก๋วยเตี๋ยวน้ำตก ด้วยการสุ่มตัวอย่างก๋วยเตี๋ยวน้ำตกจำนวน 5 ตัวอย่าง เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ปนเปื้อน

ผลที่ได้รับเป็นที่น่ายินดีที่ทุกตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน วันนี้ พ่อค้า แม่ค้าไทยหันมาใส่ใจความปลอดภัยของอาหารกันมากขึ้น

ผลวิเคราะห์เชื้อ สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส ในก้วยเตี่ยวหมู่น้ำตก

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส (ซีเอฟยู/ กรัม)
ก้วยเตี่ยวหมู่น้ำตก ย่านบางพลัด	ไม่พบ
ก้วยเตี่ยวหมู่น้ำตก ย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ
ก้วยเตี่ยวหมู่น้ำตก ท่ารถเทเวศน์ ย่านดุสิต	ไม่พบ
ก้วยเตี่ยวหมู่น้ำตก ซอยสวนอ้อย ย่านดุสิต	ไม่พบ
ก้วยเตี่ยวหมู่น้ำตก ตลาดสดศรียาน ย่านดุสิต	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 19 - 21 มี.ค. 2557 วิธีวิเคราะห์ FDA – BAM online, 2001 (Chapter 12)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 028 868 088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>