

เชื้อก่อโรคใน...ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน

ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน อีกหนึ่งเมนูสุขภาพ ทานแล้วไม่อ้วน ที่ให้คาร์โบไฮเดรตไม่มากจากแผ่นก๋วยเตี๋ยว ให้โปรตีนจากเนื้อหมูหรือเนื้อไก่พอประมาณ และส่วนใหญ่ให้วิตามิน แร่ธาตุ โยอาหาร และสารสำคัญที่มีตามธรรมชาติจากผัก สมุนไพร และเครื่องเทศ เช่น แครอท เห็ดหอม ผักกาดหอม โหระพา ผักชีฝรั่ง และจากน้ำจิ้มที่มีส่วนผสมของ พริกชี้หูสวน รากผักชี กระเทียม มะนาว เป็นต้น คนไทยมักทานก๋วยเตี๋ยวลุยสวน คู่กับน้ำจิ้ม ทานเพลินๆ ได้หลายชิ้น เพราะราคาไม่แพงและไม่อ้วน แถมหาซื้อได้ง่ายตามตลาดนัด รถเข็น แผงลอย ย่านถนนขายอาหารทั่วๆ ไป

ทว่า ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนส่วนใหญ่ใช้วัตถุดิบสดเป็นส่วนประกอบ และกรรมวิธีการทำ ต้องสัมผัสกับมือของผู้ปรุง ผู้ขายแทบทุกขั้นตอน โดยไม่ผ่านความร้อนหรือปรุงสุกก่อนนำมาทาน หากผู้ปรุง ผู้ขายไม่รักษาสุขอนามัยส่วนบุคคล ไม่รักษาความสะอาดของมือ เล็บให้ดีเพียงพอ หรือล้างวัตถุดิบ ภาชนะต่างๆ ที่ต้องใช้และสัมผัสกับวัตถุดิบเช่น มีด เขียง ถ้วย จาน ชาม ไม่สะอาด อาจทำให้เชื้อก่อโรคเช่น *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ปนเปื้อนลงในก๋วยเตี๋ยวลุยสวนได้

เชื้อชนิดนี้เมื่อปนเปื้อนในอาหารมันสามารถสร้างสารพิษ เอนเทอโรทอกซิน ที่เป็นสาเหตุของโรคอาหารเป็นพิษ ทำให้มีอาการ คลื่นไส้ อาเจียน วิงเวียน เป็นตะคริวในช่องท้อง และอ่อนเพลีย ที่สำคัญอุณหภูมิที่เราใช้หุง ต้มอาหาร หรืออุณหภูมิน้ำเดือด ไม่สามารถทำลายสารพิษชนิดนี้ได้

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างก๋วยเตี๋ยวลุยสวน จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้า ในเขตกรุงเทพฯ และสมุทรปราการ เพื่อวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อดังกล่าว ผลปรากฏว่ามี 1 ตัวอย่าง ที่พบเชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ปนเปื้อนและเกินเกณฑ์มาตรฐานของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เรื่อง เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหารที่กำหนดให้พบเชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ปนเปื้อนในอาหารพร้อมบริโภคไม่เกิน 100 ซีเอฟยู/ กรัม ฉะนั้น ก่อนซื้อต้องใช้วิธีสังเกต ความสะอาดของวัตถุดิบ ภาชนะที่ใช้ และผู้ปรุงให้ดี ป้องกันไว้ดีกว่าแก้ เพราะแยแล้วจะแก้ไม่ทัน ///

ผลวิเคราะห์เชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ในก๋วยเตี๋ยวลุยสวน

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส</i> (ซีเอฟยู/ กรัม)
ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ย่านบางอ้อ	น้อยกว่า 10
ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ย่านวังหลัง	2,600
ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ย่านงามวงศ์วาน	น้อยกว่า 10
ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ย่านสำโรง จ.สมุทรปราการ	น้อยกว่า 10
ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ย่านวังบูรพา	น้อยกว่า 10

วันที่วิเคราะห์ 8 - 15 พฤษภาคม 2560 วิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2001 (Chapter 12),

ISO 6579:2002/Cor.1:2004 ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย

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