

## เชื้อราในกะปิ

อาหารสำเร็จรูป ในวันนี้กลายเป็นพระเอกที่ม้าขาวมาช่วยชีวิตของผู้คนในปัจจุบัน ที่วันหนึ่งมีแต่ความเร่งรีบ จนไม่มีเวลาจะหันมาปรุงอาหารกินกันเองที่บ้าน ชีวิตของคนในปัจจุบันจึงมีแต่ความเหี่ยวแห้ง ไม่สดชื่น เพราะขาดคำว่าครอบครัว เนื่องจากเวลาที่บีบรัด จะมารวมกันทำอาหารกินกันเองในครอบครัวเห็นจะยาก จะว่าไปแล้วอาหารสำเร็จรูป มีข้อดีในเรื่องการประหยัดเวลาและค่าใช้จ่าย

หลายคนคำนวณดูแล้วการทำกับข้าว 1 มื้อจะใช้เงินราวๆ 100-200 บาท แต่ถ้าซื้อเป็นกับข้าวสำเร็จรูปไม่เกิน 100 บาท ด้วยเหตุที่มีราคาถูกพอจะจับได้คนจึงหันมานิยมซื้อหากับข้าวสำเร็จรูปกันมากขึ้น

พ่อค้า แม่ค้า จึงสรรหาเมนูที่คุ้นเคย และเป็นที่ยอมรับเพื่อสนองความอยากของคนกิน กับข้าวมีหลากหลาย ต้มยำ ต้มจืด แกงเผ็ด แม่กระทิงน้ำพริก

เนื่องจากคนไทยไม่เคยห่างไกลจากน้ำพริก ที่เห็นบ่อยสุดคงเป็นน้ำพริกกะปิ

ชื่อมาต่างๆ ปรุงรส ตักใส่ถ้วยรอลูกค้าชาจรและขาประจำ

โดยที่คนกินไม่มีโอกาสรู้ว่าสิ่งที่เอามาปรุงนั้นมีความสะอาดมากน้อยเพียงใด

อย่างน้ำพริกกะปิ คนกินไม่มีโอกาสรู้ว่ากะปิที่นำมาใช้นั้นมีความสะอาด ปราศจากเชื้อก่อโรค และเชื้อราหรือไม่ รู้ตัวอีกทีอาจท้องเสีย หามส่งโรงพยาบาลแล้ว

กะปิที่เราเห็นเป็นกองโตเท่าภูเขา หากพ่อค้า มีการเก็บรักษาที่ไม่ดี ไม่ป้องกันความเปียกชื้น โอกาสที่กะปิจะเกิดเชื้อรา ก็มีมาก แล้วเชื้อรามีขนาดเล็กลงด้วยตาเปล่าไม่เห็น คนกินจึงไม่มีทางรู้

อย่างที่บอกไว้ก็ท้องเสียกันแล้ว วันนี้สถาบันอาหารมีข้อมูลดีๆ มาฝาก

สำหรับผู้ที่ชอบรับประทานกะปิ สถาบันอาหารได้ทำการสุ่มตัวอย่างกะปิติดจำนวน 5 ตัวอย่าง

ที่มีขายในตลาด 5 ย่าน เพื่อนำมาวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของเชื้อรา ผลปรากฏว่า 1 ใน 5 ตัวอย่าง

พบการปนเปื้อน แต่ยังคงอยู่ในปริมาณน้อยมากๆ กะปิวันนี้ จึงยังไม่น่าเป็นห่วง ///

### ผลวิเคราะห์เชื้อราในกะปิ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อรา (ซี เอฟ ยู/ กรัม)
กะปิ ย่านตลาดหัวรถไฟ	ไม่พบ
กะปิ ย่านตลาดเทเวศร์	ไม่พบ
กะปิ ย่านตลาดบางขุนศรี	10
กะปิ ย่านตลาดพงษ์ทรัพย์	ไม่พบ
กะปิ ย่านตลาดพรานนก	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 24 – 29 ส.ค. 2554 วิธีวิเคราะห์ Compendium of methods for the microbiological examination of foods (APHA), 2001 Chapter 20, p. 209-213

ศูนย์วิจัยประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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