

ซาลโมเนลลา ในลาบและก้อยหมู

ลาบหมูและก้อยหมู นับเป็นอาหารยอดฮิตของชาวไทยอีสาน จนกลายมาเป็นที่นิยมของคนทั่วประเทศ ด้วยความที่มีรสชาติจัดจ้านและปรุงง่าย ไม่ใช้เวลามาก

กรรมวิธีการทำนั้นไม่ยุ่งยาก แค่นำหมูเนื้อแดงสับ ตับ หนั้หมู มาทำให้สุก ใส่ข้าวคั่ว พริกป่น ผักชี ต้นหอมซอย ใบสะระแหน่ หอมแดงซอย น้ำปลา น้ำมะนาว

ชิมรสตามใจชอบ หากเป็นก้อยก็เพิ่มเลือดสดเข้าไปอีก 1 อย่าง

นำมารับประทานแกล้มกับผักสด เช่น กะหล่ำปลี ถั่วฝักยาว และผักกาดหอม

แต่หากวัตถุดิบที่นำมาทำลาบและก้อยหมูไม่ผ่านการล้างและทำความสะอาดอย่างเพียงพอ โดยเฉพาะ เนื้อหมูสด และเครื่องเทศสด หรือกรรมวิธีการปรุง การเก็บรักษาในขณะรอการจำหน่ายไม่ถูกสุขลักษณะ และไม่สะอาดแล้วละก็

อาจทำให้มีเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคปนเปื้อนได้ เช่น เชื้อ ซาลโมเนลลา

ซาลโมเนลลา (Salmonella) เป็นแบคทีเรียที่พบในของเสียจากการขับถ่ายของมนุษย์และสัตว์ ทางเดินอาหารของคนและสัตว์ เชื้อซาลโมเนลลา แพร่ไปได้ง่ายกับน้ำ อาหาร และสิ่งแวดล้อม มักพบได้ในเนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ นม และผลิตภัณฑ์นม รวมถึงผักสดและผักสวนครัวของไทย

เมื่อร่างกายได้รับเชื้อนี้เข้าไปในปริมาณมากจะทำให้เกิดโรค ซาลโมเนลลิส

ซึ่งจะเกิดอาการขึ้นภายหลังจากที่รับประทานอาหารที่มีเชื้อเข้าไปแล้วประมาณ 6 – 24 ชั่วโมง และจะมีอาการอยู่ในระหว่าง 1 – 5 วัน อาการของโรคที่พบได้แก่ คลื่นไส้ อาเจียน ท้องเดิน ปวดท้อง มีไข้ และอ่อนเพลีย

หากเกิดในผู้สูงอายุหรือเด็กทารกจะพบว่ามีอาการหนักกว่าคนในวัยอื่น

สถาบันอาหาร ได้ทำการสุ่มตัวอย่างลาบหมู และก้อยหมู ที่มีจำหน่ายในท้องตลาด เพื่อนำมาวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของเชื้อ ซาลโมเนลลา

ผลปรากฏว่า ทุกตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อนเลย นับว่าเป็นเรื่องที่น่ายินดีอย่างยิ่งที่ไม่พบการปนเปื้อน เพราะผู้ผลิตให้ความเอาใจใส่ผู้บริโภคมากขึ้นนั่นเอง ///

ผลการวิเคราะห์ ซาลโมเนลลา ในลาบหมูและก้อยหมู

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ซาลโมเนลลา (พบ,ไม่พบ / 25 กรัม)
ลาบหมู ย่านตลาดบางปะกอก	ไม่พบ
ก้อยหมู ย่านตลาดบางบอน	ไม่พบ
ลาบหมู ย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ
ก้อยหมู ย่านสะพานปิ่นเกล้า	ไม่พบ
ลาบหมู ย่านเซ็นทรัลปิ่นเกล้า	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 23 – 28 ธ.ค. 2554 วิธีวิเคราะห์ FDA – BAM, 2005 (Chapter 5)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 8868088 หรือ www.nfi.or.th/ infocenter

