

### เชื้อ *บาชิลลัส ซีเรียส* กับขนมครก

ขนมครก เป็นขนมไทยโบราณ ที่นิยมแพร่หลายมาตั้งแต่สมัยอยุธยา  
ขนมครกที่คนสมัยโบราณคิดค้นขึ้น แต่เดิมจะใช้ข้าวเจ้าแช่น้ำ ไม่รวมกับหางกะทิ ข้าวสวย และ  
มะพร้าวที่นึ่งที่ขูดฝอย ผสมเกลือเล็กน้อยใช้เป็นตัวขนม ส่วนหน้าของขนมครกนั้นใช้หัวกะทิ  
จึงทำให้มีรสชาติกลมกล่อม เมื่อผสมส่วนตัวขนมและหน้าขนมได้ที่แล้วจะเทลงบนเตาหลุม  
เมื่อสุกได้ที่ต้องแคะออกมาจากหลุม แล้ววางประกบฝากันตอกรับประทาน  
ขนมครกโบราณมีเนื้อสัมผัสที่นุ่ม เวลาทานจะได้กลิ่นเตาถ่านที่หอมเจือกับรสชาติเค็มนิดๆ  
ปัจจุบันมีผู้คิดค้นและดัดแปลงสูตรโดยผสมพืช และผักบางชนิดเข้าไป แล้วทำแบ่งให้กรอบขึ้น  
เรียกว่าขนมครกทรงเครื่อง

ขนมครกส่วนใหญ่นิยมทานตอนเช้า เพื่อรองท้องสำหรับผู้ที่มีเวลาจำกัดในการทานอาหาร  
ซื้อเสร็จแล้วทานทันที ก็ไม่เป็นไร แต่หากซื้อแล้ววางทิ้งไว้นานๆ ก่อนทานต้องระวัง  
เพราะอาจทำให้ท้องร่วงได้ เนื่องจากการปนเปื้อนของเชื้อ *บาชิลลัส ซีเรียส*  
เป็นเชื้อก่อโรคที่พบในธรรมชาติ ดิน ฟุนละออง อาหาร เช่น ข้าว ธัญพืช อาหารที่ทำจากแป้ง  
เมื่อปนเปื้อนเข้าไปในอาหาร มันจะสร้างสารพิษและขับออกมาปนเปื้อนอยู่ในอาหาร  
เมื่อเราทานอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อชนิดนี้เข้าไปจะทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ  
ทำให้ผู้ป่วยท้องเดิน มีอาการปวดท้องและถ่ายอุจจาระเหลว หรืออาจทำให้ผู้ป่วยอาเจียน มี  
อาการคลื่นไส้ อาเจียน ภายหลังทานอาหาร อาจมีอาการปวดท้อง และ/หรือท้องเดินร่วมด้วย  
เพื่อการันตีคุณภาพ และความสะอาดของผู้ผลิตบ้านเรา  
สถาบันอาหาร ได้ทำการสุ่มตัวอย่าง ขนมครก จำนวน 3 ตัวอย่างจาก 3 ย่านการค้า  
เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อก่อโรค *บาชิลลัส ซีเรียส*  
ผลปรากฏว่า ไม่พบการปนเปื้อนในขนมครกทุกตัวอย่าง สบายใจกันได้  
แต่ถ้าจะให้ดี ขอแนะนำทานตอนร้อนๆ ทุกครั้งเพื่อความปลอดภัย

#### ผลการวิเคราะห์ *บาชิลลัส ซีเรียส* ในขนมครก

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ <i>บาชิลลัส ซีเรียส</i> ( ซีเอฟยู / กรัม )
ขนมครก ย่านถนนพราณนุก	ไม่พบ
ขนมครก ย่านแยกเจริญผล	ไม่พบ
ขนมครก ย่านตลาดบางลำภู	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 28 ก.พ. - 1 มี.ค. 2555 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2001 (Chapter 14)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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