

## อร่อยท้อง และปลอดภัยกับขนมเปียะนมสด

ขนมเปียะนมสดเป็นขนมที่พัฒนาสูตร และปรับปรุงมาจากขนมพื้นเมืองของคนญี่ปุ่นที่มักจะทำเป็นของฝากติดไม้ติดมือกลับมาเป็นประจำ

จนคนไทยคิดดัดแปลงสูตรให้ใกล้เคียงกับรสชาติที่คนไทยชอบ คือ ไม่หวานมาก และมีไส้หลายชนิด ขนมเปียะนมสด มีส่วนผสมหลักของตัวขนม คือ นม ทั้งนมผง นมสดและนมข้นหวาน เนย และแป้งเค้ก และส่วนผสมของไส้มีทั้งถั่วเขียว ถั่วแดง และเนยสด

เมื่อผสมส่วนผสมต่างๆ ได้ที่แล้ว กรรมวิธีต่อไปคือ นำส่วนที่เป็นแป้งมานั้นเป็นก้อนกลมๆ

แล้วใส่ไส้ลงไปจากนั้นก็เข้าสู่กระบวนการอบด้วยความร้อน

ทั้งหมดนี้ เป็นกระบวนการและขั้นตอนการทำอย่างง่าย ๆ ที่ทุกขั้นตอนใช้คนเป็นหลัก

ซึ่งคนในที่นี้ ถ้าไม่รักษาความสะอาดหรือมีสุขลักษณะที่ไม่ดีพอในขณะที่ผลิต

และสถานที่ที่ใช้ผลิตขนมเปียะนมสดไม่สะอาดเพียงพอแล้ว แทนที่ผู้บริโภคจะได้ทานขนมอร่อยๆ ก็อาจต้องมาทานข้าวต้มที่โรงพยาบาลแทนก็เป็นได้ เนื่องจากอาหารดังกล่าว

อาจมีการปนเปื้อนของเชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ที่เป็นสาเหตุของการเกิดโรคท้องร่วง หรืออาหารเป็นพิษ เชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* เป็นเชื้อที่ผลิตสารพิษที่สามารถทนความร้อน

ที่ระดับ 143.3 องศาเซลเซียส ได้นานถึง 9 วินาที ดังนั้นความร้อนที่ระดับ 100 องศาเซลเซียสหรืออุณหภูมิน้ำเดือดจึงไม่สามารถทำลายสารพิษชนิดนี้ได้

หากร่างกายได้รับสารพิษของเชื้อชนิดนี้เข้าไปจะทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียนอย่างรุนแรง ท้องเดิน ปวดท้อง ตะคริวที่ท้อง ชักกระตุก หนาวสั่น อ่อนเพลีย ซีดและอาจเป็นลมได้

อาการดังกล่าวนี้จะแสดงอยู่ 1-2 วัน ในบางรายอาจมีอาการปวดหัว กล้ามเนื้อเป็นตะคริว ความดันเลือด และอัตราการเต้นผิดปกติ มีคำแนะนำง่าย ๆ ถึงวิธีการเก็บรักษาอาหารเมื่อทานไม่หมดในครั้งเดียว

ให้นำมาเก็บไว้ในตู้เย็น เมื่อจะทานก็นำมาอุ่นให้ร้อนอีกครั้ง

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้ทำการสุ่มตัวอย่างขนมเปียะนมสด เพื่อนำมาทำการปนเปื้อน

ของเชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* จำนวน 3 ตัวอย่าง ได้ผลเป็นที่น่ายินดี เพราะไม่พบการปนเปื้อน

ในทุกตัวอย่าง นี่เป็นเรื่องที่ดีสำหรับวงการผลิตอาหารที่ ผู้ผลิตให้ความใส่ใจผู้บริโภค หมั่นพัฒนาระบบคุณภาพภายในโรงงาน และสถานที่ผลิตอาหารให้ปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคอย่างเราๆ .....

ผลวิเคราะห์เชื้อ สแต็บฟิลโคคคัส ออเรียส ในขนมเปียะนมสด

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สแต็บฟิลโคคคัส ออเรียส (ซีเอฟยู/ กรัม )
ขนมเปียะนมสด ยี่ห้อที่ 1	ไม่พบ
ขนมเปียะนมสด ยี่ห้อที่ 2	ไม่พบ
ขนมเปียะนมสด ยี่ห้อที่ 3	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 20-25 มิ. ย. 2555 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM *Online*, 2001 (Chapter 12)  
ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม  
โทร. 02 8868088 หรือ [www.nfi.or.th/infocenter](http://www.nfi.or.th/infocenter)