

ระวัง ... โรตีสายไหม

กลายเป็นข่าวครึกโครมอีกครั้งสำหรับโรคอาหารเป็นพิษ ที่คราวนี้ทำให้นักเรียนหลายร้อยคนป่วยอาการหนัก ถึงขั้นเข้าโรงพยาบาล ด้วยสาเหตุเพียงแค่ว่ารับประทานไข่ต้ม ที่มีคนนำมาบริจาคให้โรงเรียนทำเป็นอาหารกลางวัน เด็กๆ ไม่มีทางหลีกเลี่ยง และไม่มีทางรู้ว่าอีกไม่กี่ชั่วโมงจะเกิดการเจ็บป่วยอย่างรุนแรง จากเชื้อ *ซาลโมเนลลา* ที่ปนเปื้อนมาในไข่ต้ม นี่เป็นอีกครั้งที่เราพบข่าวลักษณะนี้จากการบริโภคอาหารพื้นๆ ง่ายๆ วันนี้ถึงคราว โรตีสายไหม ขนมอีกหนึ่งชนิดที่จะถูกหยิบมาวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของเชื้อก่อโรค *บาซิลลัส ซีเรียส* ซึ่งเป็นเชื้อโรคที่อันตรายไม่แพ้เชื้อ *ซาลโมเนลลา* *บาซิลลัส ซีเรียส* เป็นเชื้อก่อโรคที่สร้างสปอร์และสร้างสารพิษได้ เมื่อ *บาซิลลัส ซีเรียส* สร้างสารพิษขึ้น มันจะขับสารพิษออกมาขณะปนเปื้อนอยู่ในอาหาร โดยเฉพาะอาหารที่มีแป้งและครีมเป็นส่วนประกอบเช่น โรตีสายไหมที่มีแผ่นแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก และอาจมีสาเหตุจากการใช้วัตถุดิบด้อยคุณภาพ ล้างวัตถุดิบที่ไม่สะอาดเพียงพอ และไม่ควบคุมความสะอาดในระหว่างการผลิตอีกด้วย

เมื่อเรทานอาหารที่ปนเปื้อน *บาซิลลัส ซีเรียส* เข้าไปจะทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ อาการทั่วไปหลังจากที่ร่างกายได้รับสารพิษจากเชื้อชนิดนี้ 6-12 ชั่วโมง คือ การปวดท้องและถ่ายอุจจาระเหลว เนื่องจากมีน้ำมาก อาจมีอาการคลื่นไส้ร่วมด้วยแต่มักจะไม่อาเจียนและไม่มีไข้

ปกติในอาหารไม่ควรพบเชื้อก่อโรคทุกชนิด สำหรับโรตีสายไหมเป็นอาหารพร้อมบริโภคที่ตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กำหนดให้พบเชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส* ปนเปื้อนได้ไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม แต่เมื่อดูผลวิเคราะห์วันนี้ พบว่ามีโรตีสายไหม 1 ตัวอย่าง จากที่สุ่มเก็บมา 5 ตัวอย่างนั้นตรวจพบการปนเปื้อนของเชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส* ในปริมาณที่สูงเกินมาตรฐาน ครานี้ผู้บริโภคต้องระวัง และสังเกตถึงลักษณะภายนอกของโรตีสายไหมเบื้องต้น ถ้าแป้งมีกลิ่น หรือมีความชื้นมาก ๆ จนนิ่มและเละก็ไม่ควรซื้อมาทาน ไม่อย่างนั้นครวหน้าข่าวหน้า 1 ในหนังสือพิมพ์รายวันอาจมีคุณรวมอยู่ด้วยก็เป็นได้.

ผลวิเคราะห์*บาซิลลัส ซีเรียส* ในโรตีสายไหม

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ <i>บาซิลลัส ซีเรียส</i> (ซีเอฟยู/ กรัม)
โรตีสายไหม ย่านปิ่นเกล้า	ไม่พบ
โรตีสายไหม จากตลาดศรียาน	ไม่พบ
โรตีสายไหม ย่านสามเสน ซอย 2	ไม่พบ
โรตีสายไหม ย่านถนนเยาวราช	200
โรตีสายไหม ย่านท่าน้ำเต้า	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 25 - 27 มิ.ย. 2555 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2001 (Chapter 14)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
โทร. 02 8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter