

### ระวัง... ข้าวหมูแดง

บรรดาอาหารจานเดียวที่ฮอตฮิตติดอันดับมานานทั้งสะดวก หาทานง่าย แถมอร่อยถูกปาก คงหนีไม่พ้นข้าวมันไก่ ข้าวคลุกกะปิ ข้าวขาหมู ข้าวหมูแดงและก๋วยเตี๋ยวลอด ขายดีทั้งกลางวัน กลางคืน บางคนขายตั้งแต่กลางคืนจนถึงเช้า บางเจ้าขายตั้งแต่เช้าถึงกลางคืน วันนี้คอลัมน์ “มั้มนกักบอาหาร” ขอนำเรื่อง ข้าวหมูแดง มาแนะนำเสนอ เพราะไม่คิดว่าอาหารที่เรานิยมทาน นั้น จะมีเชื้อก่อโรคปนเปื้อนได้มากขนาดนี้

ข้าวหมูแดง เป็นอาหารที่มีส่วนผสมของข้าวสวย และหมูแดงนึ่งๆ

พร้อมกับน้ำราดสีแดง ตัดด้วยความเข้มข้นของซีอิ้วดำกับพริกขอย ช่วยชูรสให้มีความกลมกล่อมลงตัว คนขายจะตักข้าวหุงสุก หั่นหมู และใส่เครื่องเคียงทุกอย่างด้วยมือเปล่า

ซึ่งน้อยมากที่จะเห็นคนขายใส่ถุงมือ อาจเพราะเป็นความเคยชินและไม่คิดว่าการใช้มือสัมผัสกับอาหาร โดยตรงจะเป็นต้นเหตุทำให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อก่อโรคในอาหารได้ทุกขณะ

เช่นเชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ที่พบปนเปื้อนในอาหารพร้อมทานนั้น

มีสาเหตุส่วนใหญ่จากสุขลักษณะส่วนตัวของผู้ปรุง ผู้ขายไม่ดี หรือถ้าคนขายไม่ล้างมือให้สะอาดก่อน หยิบจับอาหาร หรือหลังจากที่เข้าห้องน้ำ

โอกาสที่เชื้อชนิดนี้จะปนเปื้อนลงอาหาร และเป็นสาเหตุทำให้ท้องเสียหรือท้องร่วงรุนแรง

จนถึงขั้นหมดสติ ก็มีมาก อาการดังกล่าวมีต้นเหตุจากสารพิษที่ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ผลิตขึ้น

ซึ่งเป็นสารพิษที่ทนความร้อนได้สูง ความร้อนระดับหุงต้มธรรมดาจะไม่สามารถทำลายสารพิษชนิดนี้ได้ ยิ่งทำขายกันตั้งแต่เช้าถึงเย็น ไม่มีการอุ่น หรือทำให้ร้อนสม่ำเสมอ

หรือตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องนานเกิน 14 ชั่วโมง ยิ่งต้องระวังให้ดี เพราะจะทำให้ปริมาณเชื้อเพิ่มขึ้นจน สร้างสารพิษที่เป็นอันตรายได้

สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างข้าวหมูแดง จำนวน 5 ตัวอย่าง จากพื้นที่ 5 เขตของกรุงเทพฯ

เพื่อวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ปรากฏว่าพบการปนเปื้อนใน 4 ตัวอย่าง ซึ่งมีอยู่ 3 ตัวอย่างที่พบปนเปื้อนเกินค่ามาตรฐานที่กำหนดให้พบในอาหารได้ไม่เกิน 100 โคลนี/ กรัม

ขอแนะว่า ต้องอุ่นให้ร้อนก่อนทานทุกครั้ง หรือหากซื้อมาแล้วยังไม่ทานควรเก็บไว้ในตู้เย็น

และก่อนนำมาทานก็อุ่นให้ร้อนอีกครั้ง เพื่อความปลอดภัย .....

### ผลวิเคราะห์เชื้อก่อโรคในข้าวหมูแดง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส</i> (โคลนี/ 1 กรัม)
ข้าวหมูแดง จากร้านในศูนย์อาหาร เขตทวีวัฒนา	ไม่พบ
ข้าวหมูแดง จากร้านย่านหลังสวน เขตจอมทอง	49,000
ข้าวหมูแดง จากร้านค้า เขตดอนเมือง	10

ข้าวหมูแดง จากร้านย่านราชวัตร เขตราชเทวี	3,600
ข้าวหมูแดง จากร้านค้า เขตบึงกุ่ม	190

วันที่วิเคราะห์ 18 มิ.ย. - 22 ก.ค. 2555 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2001 (Chapter 12)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัว  
อาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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