

เชื้อก่อโรคในน้ำปลาร้า

ปลาร้า เป็นอาหารหลักของคนอีสาน อาจจะเรียกได้ว่าเป็นอัตลักษณ์ของคนอีสานก็ว่าได้

เนื่องจากปลาร้าเป็นอาหารที่ขาดไม่ได้ในสำหรับกับข้าวของคนอีสาน

ปลาร้า เกิดจากการถนอมอาหาร โดยนำปลาที่เหลือจากรับประทานทิ้งตัวไปหมักด้วยเกลือ และข้าวคั่ว หรือบางท้องถิ่นอาจหมักด้วยรำ ทั้งไว้ประมาณ 3 เดือน

จะได้ปลาร้าที่มีรสชาติกลมกล่อม ถูกปากเป็นอย่างยิ่ง

ปลาร้า ถูกนำมาเป็นส่วนประกอบอาหารหลายอย่าง หลายชนิด นอกจากส้มตำแล้ว

ยังมี แกงอ่อม แกงเห็ด เป็นต้น

บางคนนำปลาร้าออกจากถุง บีบมะนาว ซอยหัวหอม และพริกชี้หนู แล้วรับประทานกับข้าวสวยร้อนๆ

แค่นี้ก็เป็นอาหารที่วิเศษที่สุดแล้ว

กินกันจนเพลินกับรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ก็อย่าลืมระลึกถึงความสะอาดไว้ด้วย

เพราะปลาร้า เป็นการถนอมอาหารโดยนำปลาสดๆ มาหมัก หากล้างและทำความสะอาดปลาไม่ดีพอ

หรือเก็บรักษาในภาชนะที่ไม่สะอาดและเก็บไว้ในสถานที่ที่ไม่ถูกสุขลักษณะ หรือผู้ผลิตไม่รักษา

สุขอนามัยขณะหยิบจับและสัมผัสตัวปลาและส่วนผสมต่างๆ ที่สำคัญไม่ทำให้สุกก่อนนำมากิน

ปลาร้าก็อาจเป็นตัวสะสมเชื้อก่อโรคได้ เชื้อที่มักพบในปลาร้า คือ *บาซิลลัส ซีเรียส*

เป็นเชื้อก่อโรคที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ อาการทั่วไปของคนที่ยืนกินอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อชนิดนี้ คือ

คลื่นไส้และอาเจียน หลังจากที่กินอาหารเข้าไปประมาณ 5 ชั่วโมง และจะเป็นไม่เกิน 1 วัน

หรืออาจมีอาการปวดท้อง เป็นตะคริวที่ท้อง และถ่ายอุจจาระเหลว

ถ้าไม่หายควรรีบไปพบแพทย์ เพื่อทานยาฆ่าเชื้อเป็นวิธีที่ดีที่สุด

ปัจจุบันวิวัฒนาการของการผลิตอาหารดีขึ้นเรื่อยๆ อีกทั้งผู้ผลิตก็ตระหนักถึงความปลอดภัยของ

ผู้บริโภคมากขึ้น ทำให้มีการควบคุมความปลอดภัยตลอดขั้นตอนการผลิตปลาร้า

ส่งผลให้วันนี้ ผลการสุ่มตัวอย่างปลาร้า เพื่อวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของ เชื้อ*บาซิลลัส ซีเรียส* ของ

สถาบันอาหาร พบการปนเปื้อนของเชื้อดังกล่าวเพียง 1 ตัวอย่าง จากทั้งหมด 5 ตัวอย่าง

ซึ่งปริมาณที่พบก็ยังไม่เกินค่ามาตรฐานที่กำหนดให้พบได้ไม่เกิน 1,000 ซีเอฟยู/ กรัม

ใครที่เคยบอกว่า ปลาร้า มีการผลิตที่ไม่สะอาด วันนี้ต้องปรับเปลี่ยนความคิดใหม่

เพราะความปลอดภัยของผู้บริโภค ยังมีอยู่ในสำนึกของผู้ผลิตเสมอ

ผลวิเคราะห์เชื้อ *บาชิลลัส ซีเรียส* ในน้ำปลาร้า

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ <i>บาชิลลัส ซีเรียส</i> (ซีเอฟยู/ กรัม)
น้ำปลาร้า ตลาดเทเวศร์ ย่านดุสิต	128
น้ำปลาร้า ตลาดเงินวิจิตร ย่านคลองสาน	ไม่พบ
น้ำปลาร้า ตลาดวงเวียนใหญ่ ย่านคลองสาน	ไม่พบ
น้ำปลาร้า ตลาดรุ่งเจริญ ย่านยานนาวา	ไม่พบ
น้ำปลาร้า ร้านขายของฝาก อ.เมือง จ.นครสวรรค์	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 28 มี.ค. – 6 เม. ย. 2556 วิธีวิเคราะห์ FDA – BAM online, 2001 (Chapter 14)
 ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัยในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทย
 ให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
 โทร. 02-8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter