

เชือกก่อโรคในน้ำปลาร้า ภาค 2

ปลาร้า อาหารหมักพื้นเมืองประจำถิ่นอีสาน เรียกได้ว่าทุกบ้านจะต้องมีติดไว้ ชาวอีสานจะเริ่มทำปลาร้าตอนฤดูน้ำหลากจากปลาที่หาได้ตามหนอง บึง นำมาหมักกับเกลือ ใส่ข้าวคั่ว บางที่อาจจะใส่รำ เพื่อเพิ่มความหอม การหมักปลาร้าตามกฎหมายไทยจะหมักกันถึง 3-8 เดือน ทำให้สามารถเก็บไว้กินได้ตลอดทั้งปี และนำมาปรุงอาหารได้หลายชนิด

ปลาร้าที่เราเห็นวางขายในตลาดมีหลายชนิด หน้าตาก็คคล้ายๆ กัน ที่เห็นอยู่มีทั้ง ปลาร้าข้าวคั่ว ปลาที่นิยมใช้คือ ปลากระดี่

ปลาร้ารำ ซึ่งจะมีกลิ่นฉุนกว่าปลาร้าข้าวคั่ว นิยมใช้ปลาขนาดเล็ก เช่น ปลาสวาย และปลาชิว

ปลาร้าหอม จะนิยมใช้ปลาขนาดใหญ่ เช่น ปลาช่อน และปลาดุก

ปลาร้าหนุ่ย เป็นปลาร้าที่หมักให้มีกลิ่นนุ่มนวล ปลาที่ใช้จะเป็นปลาขนาดเล็ก

ส่วนปลาร้าที่ขาดไม่ได้สำหรับวันนี้ คือ ปลาร้าโหน่ง เป็นปลาร้าที่มีกลิ่นรุนแรงที่สุด มีรสชาติที่ไม่เหมือนกับปลาร้าทั่วไป พ่อค้า แม่ค้าสัมตานิยมนำปลาร้าชนิดนี้มาปรุงเป็นน้ำปลาร้าอีกที่ น้ำปลาร้าที่ดี คือ น้ำปลาร้าที่ผ่านการทำให้สุกด้วยการต้มแล้วปรุงรสชาติให้มีความหอม กลมกล่อม แต่ก็มีบางร้านที่ไม่ยอมเสียเวลาต้มให้สุก นำปลาร้าดิบจากตลาดมาปรุงสัมตาทันที จึงไม่น่าแปลกใจที่บางคนกินสัมต่าปลาร้าแล้วท้องเสีย เพราะในสัมต่านั้นมีเชือกก่อโรคปนเปื้อน เช่น **สเตปฟีโลคอคคัส ออเรียส** เชือกก่อโรคที่มักพบปนเปื้อนในอาหารที่ทำจากเนื้อสัตว์ เนื้อไก่ ไช้ ผลิตภัณฑ์จากไข่ ผลิตภัณฑ์ขนมอบ แอแคลร์ แซนวิช และผลิตภัณฑ์นม ที่เก็บไว้ในอุณหภูมิที่ไม่เหมาะสม และเก็บไว้เป็นเวลานานก่อนนำมาทาน

อาการที่บ่งบอกว่าร่างกายได้รับเชื้อ **สเตปฟีโลคอคคัส ออเรียส** นั้นจะแสดงให้เห็นอย่างรวดเร็วและรุนแรง เริ่มจากอาการคลื่นไส้ อาเจียน วิงเวียน เป็นตะคริวในช่องท้อง และอ่อนเพลีย

บางรายอาจปวดหัว เป็นตะคริวที่กล้ามเนื้อ และมีการเปลี่ยนแปลงความดันโลหิตเป็นระยะๆ

วันนี้ สถาบันอาหาร เอาใจคนชอบทานปลาร้าอีกครั้ง ด้วยการสุ่มตัวอย่างน้ำปลาร้าจาก 5 ย่านการค้า เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชือกดังกล่าว ผลปรากฏว่าทุกตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน

วันนี้การผลิตอาหารบ้านเรา แม้ในระดับท้องถิ่นและระดับผู้ผลิตรายเล็กๆ ยังมีความปลอดภัยขนาดนี้ การสร้างภาพลักษณ์ของอาหารไทยว่ามีความปลอดภัยที่จะส่งผลให้ไทยเป็นครัวของโลกนั้นคงเป็นไปได้ไม่ยาก

ผลวิเคราะห์เชื้อ สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส ในน้ำปลาร้า

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส (ซีเอฟยู/ กรัม)
น้ำปลาร้า ตลาดเทเวศร์ ย่านดุสิต	ไม่พบ
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)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัวอาหาร
คุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02-8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter

