

อี.โคไล ในซูชิ

เมื่อกล่าวถึงอาหารญี่ปุ่น ทุกคนคงต้องนึกถึงเมนู ซูชิ หรือข้าวปั้นมีหน้า เพราะเป็นเมนูยอดนิยม ที่เข้าไปในร้านอาหารญี่ปุ่นร้านไหนก็ต้องสั่งกันมาลิ้มลอง ซูชิ เป็นอาหารญี่ปุ่นที่ได้รับวัฒนธรรมมาจากประเทศแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งเกิดจากความต้องการถนอมอาหารของคนญี่ปุ่น สมัยก่อนซูชิของญี่ปุ่นเป็นปลาหมัก ไม่ใช่ปลาดิบ ต่อมาสมัยเอโดะได้เปลี่ยนมาเป็นของทะเลสดๆ มีเครื่องเคียงเป็นขิงดอง เนื่องจากทั้งขิงดองและวาซาบิ มีสรรพคุณช่วยฆ่าเชื้อโรค รูปแบบของซูชิก็ถูกพัฒนาไปตามยุคสมัยต่อๆ มา ซูชิ ข้าวปั้นที่มีส่วนผสมของน้ำส้มสายชู และทานคู่กับปลา เนื้อ หรือของคาวชนิดต่างๆ หน้าซูชิที่นิยม ได้แก่ ปลาแซลมอน ปลาโอ ปลาทูน่า ไข่หวาน ไข่กุ้ง ไข่ปลา ปลาหมึกยักษ์ กุ้ง สาหร่าย ขึ้นตอนในการทำซูชินั้นไม่ยาก เริ่มจากนำข้าวญี่ปุ่นผสมกับน้ำส้มสายชูของญี่ปุ่น แล้วนำมาปั้น หลังจากนั้นวางด้วยหน้าที่ยากทานไว้ด้านบนของข้าวปั้น แค่นี้ก็ได้ทานซูชิสมใจ แต่หารู้ไม่ว่าในขั้นตอนการทำซูชินั้น หากผู้ปรุงไม่รักษาสุขลักษณะส่วนบุคคล และไม่รักษาความสะอาดของสถานที่ผลิต ภาชนะ และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้สัมผัสกับซูชิแล้ว ซูชิที่ว่าอาจมีของแถมมาด้วย นั่นคือ เชื้อ *อี.โคไล*

อี.โคไล เป็นแบคทีเรียในกลุ่มโคลิฟอร์ม มีอยู่ตามธรรมชาติในลำไส้ใหญ่ของสัตว์และมนุษย์ เชื้อนี้มักปนเปื้อนมากับอาหาร น้ำ หรือ มือของผู้ปรุงอาหาร ปกติเชื้อเหล่านี้อาจพบได้ในอุจจาระ หากเราทานอาหารที่มีเชื้อ *อี.โคไล* ปนเปื้อน เริ่มแรกจะมีอาการท้องร่วงเล็กน้อย จนกระทั่งรุนแรงเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ และมีอาการปวดท้อง ถ่ายเหลว อาจมีเลือดปน มีไข้ อาเจียน

วันนี้ สถาบันอาหาร เอาใจคนชอบทานอาหารญี่ปุ่นอีกครั้ง จึงได้สุ่มเก็บตัวอย่างซูชิจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ *อี.โคไล* ปรากฏว่าพบปนเปื้อนใน 3 ตัวอย่าง และพบว่าปริมาณปนเปื้อนเกินเกณฑ์มาตรฐานของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ที่กำหนดให้ อาหารพร้อมบริโภค/อาหารปรุงสุกทั่วไป พบเชื้อ *อี.โคไล* ปนเปื้อนได้ไม่เกิน 3 MPN/กรัม

ทางที่ดีควรเลือกทานอาหารที่ปรุงสุก และเลือกร้านอาหารที่ดูสะอาด ถูกสุขลักษณะ เพื่อความปลอดภัย

ผลวิเคราะห์เชื้อ อี.โคไล ในซูชิ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ อี.โคไล (MPN/กรัม)
ซูชิ ถนนพระราม 6 ย่านพญาไท	1,100
ซูชิ ตลาดบางลำพู ย่านพระนคร	มากกว่า 1,100
ซูชิ ตลาดประตูน้ำ ย่านราชเทวี	น้อยกว่า 3
ซูชิ หน้าเจ้าพระยา 3 ย่านบางพลัด	3.6
ซูชิ ตลาดวังหลัง ย่านบางกอกน้อย	น้อยกว่า 3

วันที่วิเคราะห์ 27 พ.ค. – 7 มิ.ย. 2556 วิธีวิเคราะห์ FDA – BAM online, 2002 (Chapter 4)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02-8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter