

เชื้อก่อโรคในย่ำวันเส้น

ย่ำวันเส้น เป็นอาหารไทยในลำดับต้นๆ ที่ได้รับความนิยมจากชาวต่างชาติ

ย่ำเป็นอาหารที่มีรสชาติกลมกล่อม ทั้งเปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด ผสมกันอย่างลงตัว

ถ้ายังได้วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ที่มีความสด และสะอาด มาประกอบด้วย

จะทำให้อาหารจานนี้ใครทานจะต้องติดใจ

ย่ำวันเส้น เป็นอาหารที่นำวัตถุดิบหลายอย่างมาผสมกัน

ปัจจุบันมีทั้งอาหารทะเล ตลอดจนผักนานาชนิด ไม่เว้นแต่กะหล่ำปลี ซึ่งดูแล้วไม่น่าจะเข้ากัน

แต่นำมาผสมกันจนเกิดความลงตัว

วันนี้ย่ำวันเส้นที่เราเห็น มีทั้งแบบย่ำสดใหม่ๆ และย่ำที่ไว้เยอๆ แล้วตักใส่ถุง

ถ้าเป็นแบบแรกคือย่ำสดๆ เราจะสามารถเลือกได้ว่าจะใส่อะไรแล้วให้พ่อค้าลูกให้สุก

แบบนี้เรามักจะไม่ค่อยประสบกับภาวะเสียงเนื่องจากเราสามารถควบคุม

กระบวนการผลิตได้ทุกขั้นตอน แต่ถ้าเป็นอย่างหลัง คือ ปรุงไว้นานแล้ว

และไม่รู้ว่ากระบวนการ และขั้นตอนการผลิตเป็นอย่างไร ควรระวัง

เพราะการเก็บอาหารที่ผ่านการปรุงไว้นานๆ หรือทิ้งไว้จนเย็น

อาจจะเป็นสาเหตุของการปนเปื้อนของเชื้อ *ซาลโมเนลลา* ได้

ซาลโมเนลลา เป็นเชื้อที่มักจะพบว่าปะปนมากับอาหาร โดยการสัมผัสของคนขาย

ในกรณีที่คนขายไม่มีสุขลักษณะที่ดี ไม่ล้างมือก่อนออกจากห้องน้ำ

หรือมีการเตรียมอาหารในสถานที่ที่ไม่ถูกสุขลักษณะ อยู่ใกล้ห้องน้ำ

โอกาสของการปนเปื้อนเชื้อ *ซาลโมเนลลา* ก็มีสูง

เมื่อร่างกายได้รับ *ซาลโมเนลลา* จะทำให้เกิดอาการท้องเสีย อาเจียน เป็นไข้ หนาวสั่น

อ่อนเพลีย รำยแรงจนถึงขั้นต้องให้น้ำเกลือในโรงพยาบาล

โดยทั่วไป กรมวิทยาศาสตร์การแพทย ได้กำหนดเกณฑ์คุณภาพของเชื้อ *ซาลโมเนลลา*

ในอาหารพร้อมบริโภค/อาหารปรุงสุกไว้ว่าต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม

วันนี้ สถาบันอาหาร สุ่มเก็บตัวอย่างย่ำวันเส้น 5 ตัวอย่าง

จาก 5 ย่านการค้า ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาหาการปนเปื้อนของเชื้อ *ซาลโมเนลลา*

ปรากฏว่า ทุกตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อนของเชื้อ *ซาลโมเนลลา*

แสดงว่าวันนี้สุขลักษณะการประกอบอาหารของเราอยู่ในขั้นดี หรือ คนซื้อรู้จักเลือกรับประทานมากขึ้น

ผลวิเคราะห์เชื้อ ซาลโมเนลลา ในย่ำวุ่นเส้น

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ ซาลโมเนลลา (พบ/ไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม)
ย่ำวุ่นเส้น ริมบาทวีถึ ย่ำนราชเทวี	ไม่พบ
ย่ำวุ่นเส้น ตลาดราชวัตร ย่ำนดุสิต	ไม่พบ
ย่ำวุ่นเส้น ตลาดพงษ์ทรัพย์ ย่ำนบางพลัด	ไม่พบ
ย่ำวุ่นเส้น ริมบาทวีถึ ย่ำนบางพลัด	ไม่พบ
ย่ำวุ่นเส้น ตลาดศรีย่ำน ย่ำนดุสิต	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 6 มิ.ย.-11 มิ.ย.2556 วิธีวิเคราะห์ FDA – BAM *Online*, 2007(Chapter 5)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัยในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหารกระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02-8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter

