

เชือกก่อโรคในเบอร์เกอร์

แฮมเบอร์เกอร์เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมทั่วโลกโดยเชื่อว่ามีถิ่นกำเนิดมาจากเยอรมัน ตามรากศัพท์คำว่า ฮัมบูร์ก ภายหลังจึงแพร่หลายมายังสหรัฐฯ โดยผู้อพยพชาวเยอรมัน จนปัจจุบันเราจะเห็น แฮมเบอร์เกอร์ วางขายตามห้างร้านต่างๆ ไม่เว้นแม้แต่สถานที่ท่องเที่ยว เพื่ออำนวยความสะดวกให้กับผู้บริโภคที่ไม่มีเวลาทานอาหารจานหลัก คือ ทาน 1 ชิ้นก็อิ่มท้องได้ 1 มื้อ บางร้านอาจอัดแน่นด้วยเนื้อสัตว์ ก็จะอิ่มได้ตั้งแต่เที่ยงถึงเย็น เบอร์เกอร์ เป็นอาหารที่มีลักษณะคล้ายแซนวิช มีเนื้อสัตว์เป็นแผ่นสอดใส่อยู่ตรงกลาง เช่น เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อปลาทอด ประคบบนล่างด้วยขนมปังแผ่นกลม สอดใส่ด้วยผักชนิดต่างๆ เช่น มะเขือเทศ ผักกาดหอม หอมใหญ่ และราดด้วยมายองเนส หรือซอสชนิดต่างๆ แม้ว่าเบอร์เกอร์จะเป็นอาหารอิมสะดวก ทว่าเวลาทาน เราต้องเลือกซื้อจากร้านผลิตที่สะอาด ผู้ปรุงควรมีสุขอนามัยที่ดี ใส่ถุงมือขณะหยิบจับอาหาร ที่สำคัญต้องเลือกร้านที่ทอดเนื้อสัตว์สุกๆ ด้วย ไม่อย่างนั้นจะเสี่ยงต่อการเกิดโรคจากเชื้อ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* ซึ่งเป็นเชื้อที่โตได้ทุกอุณหภูมิ แม้ที่อุณหภูมิต่ำถึง 2.5 องศาเซลเซียส แถมยังทนความร้อนได้ดี *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* ปนเปื้อนลงสู่อาหารได้จากผู้ปรุงหรือผู้ผลิตที่ไม่รักษาสุขลักษณะที่ดี ในการปรุงอาหาร เชื้อนี้มักจะปนอยู่กับน้ำเสีย อุจจาระคนและสัตว์ เมื่อผู้ปรุงเข้าห้องน้ำ หรือทำกิจธุระแล้วไม่ล้างมือให้สะอาด ไม่สวมถุงมือเวลาหยิบจับอาหาร ก็อาจทำให้เชื้อโรคชนิดนี้ปนเปื้อนอยู่ในอาหารได้ เมื่อผู้บริโภคอย่างเราๆ ได้รับเชื้อชนิดนี้เข้าร่างกาย จะทำให้เกิดโรค Listeriosis, โลหิตเป็นพิษ และเยื่อหุ้มสมองอักเสบ มีอาการคล้ายเป็นหวัด เช่น มีไข้ ปวดหัว ท้องเสีย อาเจียน และอาการติดเชื้อในกระแสเลือด มักพบในผู้ป่วยที่มีระบบภูมิคุ้มกันอ่อนแอ วันนี้ สถาบันอาหาร ได้ทำการสุ่มตัวอย่างเบอร์เกอร์จำนวน 4 ตัวอย่าง ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* ผลปรากฏว่า ไม่พบการปนเปื้อนในทุกตัวอย่าง นี่เป็นอีกหนึ่งเครื่องยืนยันว่าวันนี้ เบอร์เกอร์บ้านเรายังปลอดภัยอยู่ ///

ผลวิเคราะห์เชื้อ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* ในเบอร์เกอร์

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ <i>ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส</i> (พบ, ไม่พบ/ 25 กรัม)
เบอร์เกอร์ไก่สไปซี่ซอสมายो	ไม่พบ
เบอร์เกอร์ (เนื้อหมู) 1	ไม่พบ
เบอร์เกอร์ (เนื้อไก่)	ไม่พบ
เบอร์เกอร์ (เนื้อหมู) 2	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 25 พ.ย. – 1 ธ.ค. 2556 วิธีวิเคราะห์ ISO 11290-1 : 1996 1st Edition Amendment

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02886 8088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>