Nfitr 738 มันมากับอาหาร / หน้า 7 ไทยรัฐ 24 ม.ค. 2557

เชื้อก่อโรคในเฉาก๊วย

ของหวานที่ช่วยคลายร้อน แถมมีราคาถูก ทานกันได้ทุกเพศทุกวัยคงหนีไม่พ้นเฉาก๊วย มีทั้งตั้งเป็นร้านขายเป็นล่ำเป็นสัน ตลอดจนรถเร่ขายตามบ้าน

"เฉาก๊วย" ขนมหวานสีดำ ที่มีลักษณะหยุ่นๆ เหมือนวุ้น ที่ต้องทานพร้อมกับน้ำเชื่อมและน้ำแข็ง "เฉาก๊วย" ทำจากพืชชนิดหนึ่งคือ "ต้นเฉาก๊วย" มีสรรพคุณช่วยแก้ร้อนใน กระหายน้ำ ช่วยลดระดับน้ำตาลในเลือด คนจีนรู้จักเฉาก๊วยมานาน และเริ่มแพร่หลายเข้ามาเมืองไทย

วิธีทำ "เฉาก๊วย" ไม่ยุ่งยาก นำต้นเฉาก๊วยแห้งมาล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นนำใส่หม้อและเติมน้ำลงไป ต้มด้วยไฟปานกลาง นานประมาณ 4 ชั่วโมง แล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง

ขั้นตอนนี้ อาจเติมแป้งมันสำปะหลังเพื่อให้เฉาก๊วยจับตัวเป็นก้อนง่ายขึ้น แล้วเทใส่ภาชนะตามต้องการ กระบวนการของการทำเฉาก๊วย โดยเฉพาะขั้นตอนหลังจากผ่านการต้มตลอดไปจนขั้นตอนการบรรจุ อาจมีความสุ่มเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคได้

หากผู้ผลิต พ่อค้า แม่ค้า ไม่รักษาสุขลักษณะส่วนบุคคล สุขลักษณะสถานที่และสภาพแวดล้อมในระหว่างการผลิต และใช้ภาชนะไม่สะอาด อาจทำให้เชื้อก่อโรคอย่าง *สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส* ปนเปื้อนในเฉาก๊วยได้ เชื้อชนิดนี้มักพบอยู่ในอากาศ ฝุ่นละออง ขยะมูลฝอยและน้ำ นับเป็นสาเหตุส่วนใหญ่ที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนลงสู่อาหาร สิ่งที่ต้องคำนึงถึงอีกอย่าง คือ

การเก็บเฉาก๊วยไว้ในอุณหภูมิที่ไม่เหมาะสม อาจทำให้เฉาก๊วยที่มีเชื้อโรคปนเปื้อนอยู่มีการเพิ่มจำนวนของเชื้อและสร้างสารพิษที่เป็นอันตรายได้ ตามข้อกำหนดของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กำหนดให้อาหารพร้อมบริโภค ขนมหวาน ผัก ผลไม้ พบเชื้อ *สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส* ปนเปื้อนได้ไม่เกิน 100 ซีเอฟยู/ กรัม ผลการสุ่มตัวอย่างเฉาก๊วยตามรถเข็น จำนวน 5 ตัวอย่าง ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ *สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส* ปรากฏว่า เฉาก๊วยทุกตัวอย่างไม่พบเชื้อ *สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส* ปนเปื้อนเลย สบายใจกันได้

ผลวิเคราะห์เชื้อ *สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส* ในเฉาก๊วย

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ *สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส* (ซีเอฟยู/ กรัม)
เฉาก๊วย สะพานขาว ย่านดุสิต	ไม่พบ
เฉาก๊วย พาหุรัด ย่านพระนคร	ไม่พบ
เฉาก๊วย ร้านที่ 1 วังหลัง ย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ
เฉาก๊วย ตลาดพรานนก ย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ
เฉาก๊วย ร้านที่ 2 วังหลัง ย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 8 - 10 ม.ค. 2557 วิธีวิเคราะห์ FDA – BAM online, 2001 (Chapter 12)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
โทร. 02 - 8868088 หรือ http://fic.nfi.or.th/foodsafety/