

เชื้อก่อโรคในน้ำพริกกะปิ

“น้ำพริกกะปิ” เป็นเครื่องจิ้มที่รับประทานคู่กับผักต่างๆ ทั้งผักสด ผักลวก หรือผักชุบไข่ทอด

น้ำพริกกะปิ รสชาติจะอร่อยหรือไม่ขึ้นอยู่กับ กะปิ

ซึ่งต้องเป็นกะปิคุณภาพดี นั่นคือ มีเนื้อเนียนละเอียด แห้ง มีกลิ่นหอม

ผสมกับพริกขี้หนูสวนเม็ดเล็กที่มีรสชาติเผ็ดจัดจ้าน เพิ่มความเปรี้ยวด้วยมะนาว

ตัดด้วยน้ำตาลเพื่อความลงตัวของน้ำพริกกะปิถ้วยโปรด

น้ำพริกกะปิ เป็นเมนูที่มีเครื่องเคียงหลายอย่างเป็นส่วนประกอบ เช่น ปลาทุทอดและผักนานาชนิด ตั้งแต่ผักทอด ผักสด ผักลวกหรือผักต้ม

หากพิจารณาในด้านคุณค่าทางโภชนาการแล้ว หนึ่งในสิ่งที่เรารับประทาน น้ำพริกกะปิ

จะได้สารอาหารครบถ้วนทั้งโปรตีนจากปลา วิตามิน แร่ธาตุและเบต้าแคโรทีนจากผักแทบทุกชนิด

เห็นอย่างนี้แล้วอย่าเพิ่งดีใจ ก่อนที่จะอ่านจนจบเพราะสิ่งที่จะกล่าวต่อไปนี้

เป็นเรื่องจริงที่อ้างอิงจากข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ทั้งสิ้น

เนื่องจากผลการวิเคราะห์น้ำพริกกะปิ จำนวน 5 ตัวอย่าง จากห้องปฏิบัติการของสถาบันอาหาร

พบการปนเปื้อนของเชื้อ *คลอสตริเดียม เปอร์ฟริงเจนส์* ถึง 3 ตัวอย่าง และมีอยู่ 1 ตัวอย่างที่พบใน

ปริมาณมาก คือ พบในปริมาณ 260 ซีเอฟยู/ กรัม ผลตามตารางด้านล่าง

คลอสตริเดียม เปอร์ฟริงเจนส์ เป็นแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ

มักพบปนเปื้อนในอาหารที่จัดเตรียมเป็นจำนวนมากๆ หรือต้องจัดเตรียมอาหารขึ้นล่วงหน้า

เป็นเวลานานๆ ก่อนนำไปรับประทาน หรือในระหว่างการปรุงและการเก็บรักษา

มีการปฏิบัติที่ไม่ถูกสุขลักษณะ หรือไม่สะอาดจะทำให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อชนิดนี้ได้

ซึ่งกว่าจะนำอาหารไปรับประทานเชื้อชนิดนี้อาจเพิ่มจำนวนในอาหารมากขึ้นเรื่อยๆ

เมื่อเราทานอาหารเข้าไปจะทำให้เกิดการปวดท้องอย่างรุนแรง ท้องเสีย มีก๊าซ คลื่นไส้ อาเจียน

วิธีป้องกันง่ายๆ คือ เลือกรับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ๆ หรือไม่เก็บไว้นานเกินควร

ก่อนนำมารับประทาน หรือทำให้สุกอีกครั้งก่อนรับประทานทุกครั้ง

วันนี้ จึงอยู่ที่คนเลือกว่าจะรับประทานอย่างไรให้ปลอดภัยและไม่เกิดโรค.....

ผลการวิเคราะห์เชื้อ *คลอสตริเดียม เปอร์ฟริงเจนส์* ในน้ำพริกกะปิ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>คลอสตริเดียม เปอร์ฟริงเจนส์</i> (ซีเอฟยู/ กรัม)
น้ำพริกกะปิ ห้างสรรพสินค้าย่านปิ่นเกล้า	260
น้ำพริกกะปิ ตลาดสดศรียาน ย่านดุสิต	99
น้ำพริกกะปิ ตลาดสดทำนันทน์ จ.นนทบุรี	79
น้ำพริกกะปิ อ.บางกรวย จ.นนทบุรี	ไม่พบ
น้ำพริกกะปิ ห้างสรรพสินค้าย่านบางพลัด	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 12 – 15 ก.พ. 2557 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2001(Chapter 16)
ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
โทร. 028 868 088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>