

เชื้อก่อโรค ในตำซั่ว

ส้มตำ เป็นอาหารที่ดัดแปลงได้หลายรสชาติ ตามความต้องการของผู้รับประทาน
เผ็ดน้อย ชอบถั่วเยอะ เป็นส้มตำไทย ใส่ปู ผสมปลาร้า เป็นปูปลาร้า รสชาติจัดจ้าน
ปัจจุบันมีส้มตำรสชาติแปลกๆ มากมาย ทั้งตำหมูย ตำแคบหมู ตำมั่ว ตำซั่ว สองอย่างหลังนี้เป็นส้มตำ
ที่มีการผสมผสานวัตถุดิบหลายอย่างเข้าด้วยกัน ว่ากันว่าตำซั่วเป็นตำลาว
ที่สมัยก่อนเค้าจะนำขมจีนและน้ำยาป่าผสมเข้ากับส้มตำ เรียกน้ำยาว่า “น้ำซั่ว”
หลังๆ มานี้คงเป็นการยุ่งยากหากจะต้องใส่น้ำยาลงไปด้วย จึงเหลือแค่เส้นขมจีน
ตำซั่ว เป็นอาหารเสี่ยงต่อการเกิดโรคอาหารเป็นพิษจากเชื้อ อี. โคไล
ซึ่งเป็นแบคทีเรียที่ปนเปื้อนมากับอุจจาระ หรือปนเปื้อนมากับวัตถุดิบเช่น ผักต่างๆ ที่ล้างไม่สะอาด
ง่ายๆ หากพ่อค้า หรือแม่ค้า เข้าห้องน้ำเพื่อไปทำธุระส่วนตัวแล้วกลับออกมา
ไม่ล้างมือ หรือล้างไม่สะอาดเพียงพอ เจ้าเชื้อโรคชนิดนี้จะเข้าไปอยู่ตามซอกเล็บ หรือง่ามนิ้วมือ
เมื่อจับอาหาร โดยไม่ใส่ถุงมือเชื้อโรคชนิดนี้จะเข้าไปปนเปื้อนอยู่ในอาหาร
เมื่อเราทานเข้าไปภายในเวลาไม่เกิน 2 ชั่วโมง จะเกิดอาการท้องไส้ปั่นป่วน ถ่ายเหลว เป็นไข้ อาเจียน
ตามขั้นตอนของการเกิดโรค จะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับปริมาณของเชื้อที่ได้รับและภูมิคุ้มกันของแต่ละคน
วิธีป้องกันง่ายๆ เริ่มต้นจากการสังเกต สุขลักษณะเบื้องต้นของคนขาย
ถุงมือต้องใส่เมื่อหยิบจับอาหาร ผักสดที่นำมาประกอบอาหารต้องล้างน้ำให้สะอาด ส่วนน้ำปลาร้าต้อง
มั่นใจว่าผู้ขายผ่านการต้มให้สุกมาแล้ว
วันนี้ เป็นอีกหนึ่งวันที่น่าตกใจสำหรับคนชอบทานตำซั่ว
เพราะผลที่ได้จากการวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของเชื้อ อี.โคไล ในตำซั่ว 5 ตัวอย่าง
พบว่ามียู 3 ตัวอย่างที่พบ อี.โคไล เกินค่ามาตรฐานของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ที่กำหนดให้
พบ อี.โคไล ปนเปื้อนในส้มตำได้ไม่เกิน 100 MPN/ กรัม
น่าเป็นห่วงสำหรับคนไทยในหน้าร้อนระอุเช่นนี้ ที่ยังคงมีความเสี่ยงต่อการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ
ถึงตอนนี้หน่วยงานที่รับผิดชอบด้านอาหารปลอดภัย คงต้องช่วยกันให้ความรู้
เกี่ยวกับสุขลักษณะของบุคคลที่ปรุงอาหาร และสุขลักษณะของอาหารตามริมบาทวิถีเป็นการด่วน

ผลวิเคราะห์เชื้อ อี. โคไล ในตำข้าว

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ อี.โคไล (MPN/กรัม)
ตำข้าว ร้านริมบาทวีถิ ถ.พระราม 8 ย่านบางพลัด	43
ตำข้าว ร้านริมบาทวีถิ ย่านราชเทวี	มากกว่า 1,100
ตำข้าว ร้านริมบาทวีถิ ย่านพญาไท	43
ตำข้าว ร้านริมบาทวีถิ โรงพยาบาลรามารับดี ย่านราชเทวี	240
ตำข้าว ร้านริมบาทวีถิ ประตูน้ํา ย่านราชเทวี	มากกว่า 1,100

วันที่วิเคราะห์ 1 – 11 เม.ย. 2557 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM *Online* , 2002 (chapter 4)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 028 868 088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>