เชื้อก่อโรคในขนมครก

ขนมครก ขนมหวานของไทยแบบโบราณ ที่หาซื้อได้ง่ายตามท้องตลาดและริมบาทวิถี แต่ดั้งเดิม กรรมวิธีการทำขนมครกจะใช้ข้าวเจ้านำมาแช่น้ำโม่รวมกับหางกะทิ และมะพร้าวทึนทึกขูดฝอยผสมเกลือเล็กน้อยใช้เป็นตัวขนม ส่วนหน้าของขนมครกจะใช้หัวกะทิ ปัจจุบัน การทำขนมครกไม่ยุ่งยากเหมือนเมื่อก่อน เพราะเพียงนำแป้งขนมครกสำเร็จรูปมาผสมกับน้ำตาลและหางกะทิก็จะได้ส่วนผสมของตัวขนมครกแล้ว ขนมครกมีอยู่หลายหน้า ทั้งหน้าต้นหอม ฟักทอง ข้าวโพด เผือก ถ้าจะให้อร่อยครบเครื่องเมื่อสุกแป้งขนมครกต้องกรอบนอก เนื้อนุ่มใน และหอมกรุ่นของกลิ่นกะทิเมื่อทานร้อนๆ นอกจากความอร่อยแล้ว สิ่งสำคัญที่จะขอเตือนในหน้าร้อนอย่างนี้ คือ ก่อนทานอาหารที่มีแป้งและกะทิเป็นส่วนประกอบ เช่น ขนมครก นั้นจะต้องระวังให้มาก เพราะกะทิ เป็นอาหารที่เน่าเสียง่าย ส่วนอาหารที่มีแป้ง ครีม นมเป็นส่วนประกอบมักพบการปนเปื้อนของเชื้อก่อโรค *บาซิลลัส ซีเรียส* ยิ่งหากขณะทำขนมครกพ่อค้า แม่ค้าไม่ใส่ใจต่อการรักษาสุขลักษณะส่วนบุคคล และความสะอาดของอุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้แล้ว เมื่อใช้มือหยิบจับขนมครกที่สุกเพื่อขายให้กับลูกค้า ก็อาจทำให้ขนมครกนั้นมีโอกาสปนเปื้อนเชื้อก่อโรคได้มากขึ้น ปกติเราจะมองไม่เห็นด้วยตาเปล่า ฉะนั้นเราจึงไม่รู้เลยว่าขนมครกที่เราทานเข้าไปนั้นมีเชื้อก่อโรคปนเปื้อนหรือไม่ หากร่างกายได้รับเชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส* จะทำให้เกิดอาการ 2 ลักษณะ คือ คลื่นไส้ อาเจียนและท้องร่วง วันนี้สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างขนมครก 5 ตัวอย่าง จาก 3 ย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส* ผลปรากฏว่าไม่พบการปนเปื้อนทุกตัวอย่าง เพื่อการันตีความปลอดภัยขอแนะว่า ควรเลือกซื้อขนมครกจากร้านค้าที่มั่นใจได้ถึงความสะอาดเท่านั้น และหากซื้อมาแล้วยังไม่ทาน แต่ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องนาน ๆ ต้องอุ่นให้ร้อนก่อนทานาทุกครั้ง

ผลวิเคราะห์ เชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส* ในขนมครก

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	**เชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส*** (ซี เอฟ ยู/ กรัม)
ขนมครก ร้านที่ 1 ตลาดพระปิ่น 5 ย่านบางบอน	ไม่พบ
ขนมครก ร้านที่ 2 ตลาดพระปิ่น 5 ย่านบางบอน	ไม่พบ
ขนมครก ตลาดศรีราชวัตร ย่านดุสิต	ไม่พบ
ขนมครก สะพานพระปิ่นเกล้า ย่านบางพลัด	ไม่พบ
ขนมครก ตลาดสดศรีย่าน ย่านดุสิต	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 24 - 26 เม.ย. 2557 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM *Online*, 2001 (chapter 14)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
โทร. 028 868 088 หรือ http://fic.nfi.or.th/foodsafety/