

เชือกก่อโรคในขนมถ้วย

ขนมถ้วยหน้ากะทิ หรือขนมถ้วยตะไล เป็นขนมหวานไทยโบราณชนิดหนึ่ง

มีส่วนประกอบ 2 ส่วน คือส่วนที่เป็นตัวเนื้อ และส่วนที่เป็นตัวหน้า

ส่วนตัวเนื้อจะมีรสชาติหวาน สีเขียวอ่อนจากใบเตย

ส่วนตัวหน้าจะมีส่วนผสมของกะทิ มีความมัน และเค็ม

ขั้นตอนการทำก็ไม่ยุ่งยากนำส่วนที่เป็นเนื้อหยอดลงในถ้วยตะไล หนึ่งสักรู้

แล้วค่อยหยอดส่วนที่เป็นตัวหน้า ปิดฝาทิ้งไว้สักครู่ ยกลงทานได้

ขนมถ้วย หากทานได้ทั่วไปมีทั้งวางขายในร้านอาหาร ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือ

และมีทั้งขัณฑ์ขายตามบ้าน คนขายจะทำตั้งแต่เช้าแล้วเร่ขายไปเรื่อยๆ จนกว่าจะหมด

ตรงนี้แหละน่ากลัว อย่างที่บอกว่าส่วนบนเป็นกะทิ หากขายไม่หมดและเก็บไว้นาน

โดยเฉพาะช่วงหน้าร้อนอย่างนี้ อาจทำให้ขนมถ้วยปนเปื้อนเชื้อ **สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส**

ซึ่งเป็นแบคทีเรียก่อโรคซึ่งจะสร้างสารพิษที่มีคุณสมบัติ ทนความร้อน

หากเป็นอาหารที่มีแบ่งเป็นส่วนผสม อาจมีความเสี่ยงมากกว่าอาหารชนิดอื่น

และจะทำให้เกิดอาการพิษแบบเฉียบพลันหลังทานอาหารที่มีการปนเปื้อนเข้าไป

อาการของโรคที่พบคือ คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง อ่อนเพลีย ในรายที่รุนแรงอาจมีการปวดศีรษะ

ปวดกล้ามเนื้อ ซึ่พจรร่อนจนถึงขั้นช็อค หากอาการไม่มาก 1-2 วัน ก็หายโดยไม่ต้องรักษา

วิธีหลีกเลี่ยงการได้รับเชื้อง่ายๆ ผู้บริโภคต้องเพิ่มความระมัดระวังในการเลือกซื้ออาหาร

หากเป็นอาหารที่มีส่วนผสมของแป้ง และกะทิ ที่ปรุงสุก และทิ้งไว้นานๆ ควรหลีกเลี่ยง

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้ทำการสุ่มเก็บตัวอย่างขนมถ้วย 5 ตัวอย่าง จาก 4 ย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ

เพื่อนำมาวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของเชื้อ **สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส**

ปรากฏว่าพบ 1 ตัวอย่างที่มีการปนเปื้อนเชื้อ **สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส**

สูงเกินเกณฑ์มาตรฐาน ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ น่าตกใจกับผลการวิเคราะห์

แต่ถ้ามองในมุมกลับก็ต้องเก็บเอาข้อมูลเหล่านี้มาเป็นประโยชน์ และสร้างการรับรู้ให้กับผู้บริโภค

ให้หัดเป็นคนช่างสังเกตเรื่องสุขลักษณะของผู้ขาย มีผ้าปิดปาก ใส่ถุงมือทุกครั้งขณะหยิบจับอาหาร

แม้ว่าคนไทยมีภูมิคุ้มกันทานในเรื่องนี้มาก จึงมักไม่พบอันตรายที่รุนแรง

แต่ถ้าหากเป็นชาวต่างชาติที่เข้ามาเที่ยวเมืองไทย และได้ทานอาหารที่เป็นอันตราย

อาจส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจในภาพรวมก็เป็นได้

ทางที่ดีทั้งคนขาย คนซื้อ ควรตระหนัก และให้ความสำคัญกับเรื่องดังกล่าวให้มากขึ้น

ผลวิเคราะห์เชื้อ สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส ในขนมถ้วย

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อสแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส (ซีเอฟยู / กรัม)
ขนมถ้วย ย่านบางรัก	15,000
ขนมถ้วย ร้านที่ 1 ย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ
ขนมถ้วย ย่านยานนาวา	ไม่พบ
ขนมถ้วย ย่านพระนคร	ไม่พบ
ขนมถ้วย ร้านที่ 2 ย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 29 เม.ย. – 3 พ.ค. 2557 วิเคราะห์ FDA-BAM *Online*, 2001 (chapter 12)
 ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
 โทร. 028 868 088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>