

เชือกก่อโรคในข้าวขาหมู

ขาหมูพะโล้ มีต้นกำเนิดมาจากอาหารจีนแรกเริ่มเดิมทีเป็นกับข้าว
จนมีคนคิดนำมาทานร่วมกับข้าวเพื่อแก้เลี่ยนเนื่องจากขาหมูมีไขมันมาก
เมื่อผสมรวมกัน ก็เลยเป็นข้าวขาหมู อย่างที่เราเห็นทุกวันนี้
วิธีการทำค่อนข้างยุ่งยากเพราะจะต้องใช้เวลาในการเคี่ยวขาหมูให้เปื่อย
แล้วให้น้ำซุบที่มีเครื่องเทศ สมุนไพรชนิดต่างๆ ซึมเข้าเนื้อ
นอกจากจะใช้ชาแล้ว เรายังเห็นคากิ (กิบเท้าของหมู) ใส่ พร้อมทั้งไข่
จะให้ความกลมกล่อมลงตัวและรสชาติจะดีขึ้นทันทีเมื่อทานแก้มกับกระเทียม พริกขี้หนู
ผักกาดดองหั่นชิ้นเล็กๆ และน้ำจิ้มรสเปรี้ยว
ข้าวขาหมู เป็นอาหารที่ขึ้นชื่อด้านการเพิ่มน้ำหนักเพราะมีไขมันสูงมาก
โดยเฉพาะส่วนที่เป็นหนัง และส่วนที่เรียกว่า คากิ (กิบเท้าของหมู)
เราทราบกันดีว่าอาหารที่มีไขมันสูงทำให้โคเลสเตอรอลในเลือดสูง
สามารถนำไปสู่การเป็นโรคหัวใจ หรือโรคอัมพฤกษ์ อัมพาตได้
ที่กล่าวมาข้างต้นคืออันตรายจากการทานไขมันมากเกินไป
แต่อันตรายที่อาจแอบแฝงมากับขาหมูได้เช่นกันก็คือ *สเตปไฟโลคอคคัส ออเรียส*
ซึ่งเป็นเชือกก่อโรคที่มักพบปนเปื้อนอยู่ในอากาศ น้ำ ผุ่นละออง ขยะมูลฝอย
หากเราทานอาหารที่มีเชื้อชนิดนี้ปนเปื้อนเข้าสู่ร่างกาย
ผลที่ตามมาคือ ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ อาการที่พบ ได้แก่ ปวดท้อง ปวดศีรษะ
เป็นไข้ อาเจียน หากปล่อยไว้นานร่างกายอาจขาดน้ำ และทำให้ช็อคได้
อาการจะดีขึ้นภายใน 2-3 วัน ขึ้นอยู่กับสภาพความต้านทานของร่างกายต่อสารพิษของเชื้อชนิดนี้
และปริมาณเชื้อที่ร่างกายได้รับจากอาหาร
วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างข้าวขาหมู อาหารใกล้ตัว จำนวน 5 ตัวอย่าง เพื่อนำมาวิเคราะห์
การปนเปื้อนของเชือกดังกล่าว ผลที่ได้ปรากฏว่า พบ 1 ตัวอย่าง ที่มีเชื้อปนเปื้อน
แต่ไม่เกินค่ามาตรฐานของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ที่กำหนดว่า อาหารพร้อมบริโภค/อาหารปรุงสุก
ทั่วไป พบเชื้อ *สเตปไฟโลคอคคัส ออเรียส* ปนเปื้อนได้ไม่เกิน 100 ซีเอฟยู/ กรัม
ขอแนะว่าควรอุ่นให้ร้อนก่อนทานทุกครั้งเพื่อความปลอดภัย

ผลวิเคราะห์เชื้อ สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส ในข้าวขาหมู

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส (ซีเอฟยู/กรัม)
ข้าวขาหมู สนามหลวง ย่านพระนคร	ไม่พบ
ข้าวขาหมู ย่านบางพลัด	10
ข้าวขาหมู ย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ
ข้าวขาหมู ตลาดเทเวศน์ ย่านดุสิต	ไม่พบ
ข้าวขาหมู ถนนข้าวสาร ย่านพระนคร	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 15 – 21 พ.ค. 2557 วิธีวิเคราะห์ FDA – BAM online, 2001 (Chapter 12)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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