

ไส้อ้ว... วันนีปลอดภัย

เมื่อก่อนจะมีงานบุญหนึ่งครั้งต้องล้มหมูเป็นตัวๆ เพื่อนำเนื้อหมูมาทำลาบเลี้ยงแขก
เนื้อส่วนที่เหลือก็นำมาหาวิธีการเก็บรักษา ตรงนี้ถือว่าเป็นจุดเริ่มต้นของการถนอมอาหารนานาชนิด
ทั้งหมูแดดเดียว แหนม รวมถึงไส้อ้ว หากมีวิธีเก็บรักษาที่ดีก็จะสามารถเก็บไว้ทานได้อีกนาน
ไส้อ้ว อาหารพื้นเมืองทางเหนือที่มีความพิถีพิถันในทุกขั้นตอนการผลิต ตั้งแต่การเลือกซื้อวัตถุดิบ
เช่น ไส้ ต้องใช้ไส้หมูสด เลือกใช้ส่วนไส้รม ไม่ใช้ไส้เทียม
หมูสับที่ใช้ทำตัวไส้เลือกใช้น้ำแดงส่วนสะโพกและส่วนคอ ที่สำคัญต้องผสมสามชั้นด้วย
เพื่อให้เกิดความมัน นอกจากนั้นต้องมีเครื่องแกงรสชาติจัดจ้านเป็นพระเอก
เมื่อนำทุกอย่างมาผสมรวมกัน แล้วนำมาทอดด้วยมือ
การปรุงอาหารชนิดที่ต้องสัมผัสกับมือผู้ผลิตทุกขั้นตอน มักเกิดปัญหาการปนเปื้อนของเชื้อก่อโรคชนิด
ต่างๆ เช่น ซาลโมเนลลา
เชื้อชนิดนี้พบได้ในลำไส้คน หรือสัตว์ที่ป่วย หรือเป็นพาหะถูกขับออกมาทั้งอุจจาระหรือมูลสัตว์
เมื่อมีการสัมผัส และไม่ทำความสะอาดหลังจากจับถ่าย หรือไม่ได้ล้างมือก่อนหยิบจับอาหาร
ก็มีโอกาสสูงที่เชื้อ ซาลโมเนลลา จะเข้าสู่ร่างกายจนทำให้เกิดโรคท้องร่วง หรืออาหารเป็นพิษได้
เกี่ยวอะไรกับไส้อ้ว? ก็อย่างที่อธิบายถึงกรรมวิธีการทำไส้อ้วข้างต้น
ว่าต้องสัมผัสกับมือคน อาจมีความเป็นไปได้ที่เชื้อจะปนเปื้อนในทุกขั้นตอนที่ต้องสัมผัสกับมือ
หากผู้ปรุงหรือผู้ผลิตไม่รักษาสุขลักษณะส่วนบุคคลให้ดีเพียงพอ
เพื่อความกระจ่าง สถาบันอาหารได้ทำการสุ่มตัวอย่างไส้อ้วที่ขายในเขตกรุงเทพฯ จำนวน 5 ตัวอย่าง
จาก 5 ย่านการค้า เพื่อนำมาวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของเชื้อ ซาลโมเนลลา
ผลที่ออกมาน่ายินดีเพราะทุกตัวอย่างไม่มีการปนเปื้อน นั่นอาจเพราะ
ผู้ผลิตมีความรู้เรื่องอาหารปลอดภัย และตระหนักถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค
ทำให้วันนี้เราได้ทานไส้อ้วกันอย่างปลอดภัยและสบายท้อง

ผลวิเคราะห์เชื้อ ซาลโมเนลลา ในไส้อ้ว

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ ซาลโมเนลลา (พบ, ไม่พบ/ 25 กรัม)
ไส้อ้ว ริมบาทวีติ ร้านที่ 1 ย่านบางพลัด	ไม่พบ
ไส้อ้ว ร้านที่ 2 ย่านพระนคร	ไม่พบ
ไส้อ้ว ริมบาทวีติ ร้านที่ 3 ย่านธนบุรี	ไม่พบ
ไส้อ้ว ร้านที่ 4 ย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ
ไส้อ้ว ริมบาทวีติ ร้านที่ 5 ย่านปากเกร็ด	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 22 – 29 ม.ค. 2558 วิธีวิเคราะห์ ISO 6579: 2002/Cor. 1 : 2004

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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