

### สัมภาษณ์ ปลาร้ากับเชื้อก่อโรค

สัมภาษณ์ อาหารไทยยอดนิยมที่ติด 1 ใน 50 ของอาหารที่อร่อยที่สุดในโลกจากการสำรวจของเว็บไซต์ CNN go เมื่อปี 2554 ทำให้วันนี้ สัมตำเป็นเมนูที่ชาวต่างชาติ นิยมรับประทานอย่างเป็นทางการเป็นลำดับเป็นอันดับแรก เพราะปัจจุบันพ่อค้าหันมาปรับรสชาติ และเพิ่มส่วนประกอบให้ทานง่ายขึ้น

เช่น สัมตำไข่เค็ม สัมตำหมูย่าง สัมตำไก่ย่าง เป็นต้น

แต่ก็ยังไม่สามารถแทนที่สัมตำดั้งเดิมที่มีแค่ปลาร้าได้ ซึ่งจะอร่อยหรือไม่ขึ้นอยู่กับส่วนผสมและวัตถุดิบที่ใส่อย่างปลาร้า พระเอกคือ ปลาร้าที่มีกลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อม ไม่เค็มเกินไป นำมาปรุงรสที่เป็นเคล็ดลับของแต่ละร้าน ต้มจนสุกจะได้น้ำปลาร้าปรุงสำเร็จ

ที่สำคัญ ต้องเป็นน้ำปลาร้าที่สะอาด และปลอดภัยจากเชื้อโรคที่ทำให้ท้องเสีย หรืออาหารเป็นพิษ เช่น เชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ที่อาจปนเปื้อนมาจากวัตถุดิบที่ต้องสัมผัสกับมือผู้ปรุง ผู้ขาย ทั้งวัตถุดิบหลัก มะละกอ ถั่วฝักยาว มะเขือเทศ และผักที่เป็นเครื่องเคียง เช่น ผักบุ้ง กะหล่ำปลี อาหารชนิดที่ต้องสัมผัสกับมือคนโดยไม่ผ่านความร้อนก่อนรับประทาน ต้องระวัง

เพราะ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* เป็นเชื้อที่สามารถสร้างสารพิษที่มีสมบัติพิเศษ คือ ทนความร้อน ฉะนั้น ผู้ที่ชื่นชอบสัมตำต้องระวังอย่างยิ่งยวด เพราะเป็นอาหารที่ไม่ผ่านความร้อนเลย

ยกเว้นปลาร้าต้มสุก ถ้าร้านไหนไม่มีการต้มน้ำปลาร้า ก็ให้หลีกเลี่ยง

ไม่เช่นนั้นอาจต้องล้มหมอนนอนเสื่อกับโรคอาหารเป็นพิษได้ ซึ่งทำให้มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน

ปวดท้อง อ่อนเพลีย ในรายที่รุนแรงอาจมีอาการ ปวดศีรษะ ปวดกล้ามเนื้อ

วันนี้ สถาบันอาหาร ทำการสุ่มตัวอย่างสัมตำปลาร้า เพื่อวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของเชื้อดังกล่าว ผลปรากฏว่ามี 1 ตัวอย่าง ที่พบเชื้อชนิดนี้ปนเปื้อน แต่ปริมาณที่พบยังไม่เกินเกณฑ์มาตรฐานของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ที่กำหนดให้อาหารพร้อมบริโภคพบเชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ปนเปื้อนได้ไม่เกิน 100 ซีเอฟยู/กรัม ขอแนะนำว่าหากทานอย่างนี้ไม่ควรใช้ชีวิตอย่างประมาท เลือกซื้อสัมตำจากร้านที่มั่นใจในเรื่องความสะอาด และใช้ปลาร้าต้มสุก จะดีกว่า ///

### ผลวิเคราะห์เชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ในสัมตำปลาร้า

| ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ                         | เชื้อ <i>สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส</i><br>(ซีเอฟยู/ กรัม) |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| สัมตำปลาร้า ร้านที่ 1 อ.เมือง จ.นนทบุรี     | 78                                                     |
| สัมตำปลาร้า ร้านที่ 2 ย่านราชเทวี           | ไม่พบ                                                  |
| สัมตำปลาร้า ร้านที่ 3 ย่านบางพลัด           | ไม่พบ                                                  |
| สัมตำปลาร้า ร้านที่ 4 ริมบาวิถี ย่านดุสิต   | ไม่พบ                                                  |
| สัมตำปลาร้า ร้านที่ 5 ริมบาวิถี ย่านปทุมวัน | ไม่พบ                                                  |

วันที่วิเคราะห์ 13 - 18 ก.พ. 2558 วิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2001 (chapter 12)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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