

เชื้อ ซาลโมเนลลา ในปลาดุกย่าง

อาหารปิ้งย่าง นับว่าเหมาะสำหรับคนมีเวลาน้อย เพราะหาทานได้ทั่วไปตามตรอก ซอก ซอย ทั่วทุกมุมเมือง ทั้งหมูย่าง ไก่ย่าง และปลาอย่างที่เราคุ้นเคย นิยมใช้ปลาดุกย่างมากกว่าปลาชนิดอื่น ปลาดุกย่างจะอร่อยหรือไม่ ขึ้นอยู่กับการกำจัดกลิ่นคาวของปลา และการหมัก การกำจัดกลิ่นคาวมีหลายวิธี เช่น ใช้แป้งมันมาคลุกให้ทั่วตัวปลา

หลังทำความสะอาดผ่าท้อง ล้างไส้จนหมดสิ้น หรืออาจใช้น้ำส้มสายชูล้างปลาให้หมดเมือก แล้วนำมาหมักกับส่วนผสมสูตรเด็ดแต่ละเจ้า หมักทิ้งไว้ให้เครื่องปรุงเข้าเนื้อปลาแล้วนำมาย่าง ด้วยไฟอ่อนๆ ให้สุกจนทั่วตัวปลา ทานกับน้ำจิ้มแจ่วรสจัด ข้าวสวย หรือข้าวเหนียวร้อนๆ

ถ้าจะให้ดีเมื่อทานอร่อยแล้ว เราต้องป้องกันอันตรายที่อาจปนเปื้อนมากับปลาดุกย่างด้วย โดยเฉพาะเชื้อก่อโรค เช่น ซาลโมเนลลา ที่มักจะปะปนมากับน้ำและอาหาร

บางครั้งอาจเกิดจากสัตว์เลี้ยงที่อาศัยตามอาคารบ้านเรือนเป็นพาหะของเชื้อ หรือหากมีผู้ป่วยเป็นโรค salmonellosis ทำงานเกี่ยวข้องกับการผลิตและแปรรูปอาหาร และมีสุขลักษณะส่วนบุคคลไม่ดีเพียงพอ เช่น ไข่เลื้อยขาว หรือหลังจากเข้าห้องน้ำแล้วไม่ล้างมือ ให้สะอาดเสียก่อน ก็อาจมีเชื้อ ซาลโมเนลลา ปนเปื้อนลงไปสู่อาหารได้

และเป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้เกิดอาการท้องร่วง วิธีป้องกันแสนจะง่าย คือ ทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ๆ และทานขณะร้อน จะสามารถช่วยลดโอกาสการติดเชื้อได้

วันนี้ สถาบันอาหาร สุ่มเก็บตัวอย่างปลาดุกย่างจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ ซาลโมเนลลา ปนเปื้อน

ผลปรากฏว่าปลาดุกย่างทุกตัวอย่างไม่พบเชื้อ ซาลโมเนลลา ปนเปื้อนเลย

วันนี้ผู้ที่ชื่นชอบปลาดุกย่าง สบายใจกันได้ แต่ขอแนะว่า ควรเลือกทานอาหารให้หลากหลาย ไม่ทานอาหารชนิดเดิมซ้ำๆ ที่สำคัญ ไม่ควรทานอาหารปิ้งย่างที่ปิ้งหรือย่างจนไหม้เกรียมเกินไป เพื่อความปลอดภัยและไกลโรค

ผลวิเคราะห์ ซาลโมเนลลา ในปลาดุกย่าง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ซาลโมเนลลา (พบ,ไม่พบ / 25 กรัม)
ปลาดุกย่าง ย่านปิ่นเกล้า	ไม่พบ
ปลาดุกย่าง ย่านพระราชานุสาวรีย์ 1	ไม่พบ
ปลาดุกย่าง ย่านตลาดศรียาน	ไม่พบ
ปลาดุกย่าง ย่านตลาดนนทบุรี	ไม่พบ
ปลาดุกย่าง ย่านตลาดเทวราช	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 21-24 เม.ย. 2559 วิธีวิเคราะห์ ISO 6579:2002/Cor.1 : 2004

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02-886 8088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>