

เชือกก่อโรคในซูชิ

ซูชิ : Sushi หรือ ข้าวปั้นมีหน้า เป็นอาหารญี่ปุ่น ที่มีการรวมตัวกันระหว่างเนื้อปลากับข้าว แต่เมื่อสังคมและวัฒนธรรมการกินเปลี่ยนไป ซูชิได้มีการดัดแปลงวัตถุดิบรวมถึงส่วนผสม ให้มีความลงตัวมากขึ้น เช่น ซาวอเมริกันไม่นิยมรับประทานของดิบ ก็มีการดัดแปลงนำข้าวมา้วน ใส่ไส้ด้วยผัก และไข่โรยหน้าด้วยไข่ปลา ตั้งชื่อใหม่เป็นแคลิฟอร์เนียโรลซูชิยอดนิยม สำหรับคนรักสุขภาพในปัจจุบัน ซูชิ เป็นอาหารที่ต้องมีการสัมผัสกับมือของผู้ปรุงโดยตรง ทั้งหยิบข้าว หยิบเนื้อปลา หากผู้ปรุงมีสุขลักษณะส่วนบุคคลไม่ดีเพียงพอ ผู้บริโภคอย่างเราก็อาจได้รับอันตรายไปด้วย อันตรายที่ว่ามาจากเชือกก่อโรคที่มีชื่อว่า *สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส (Staphylococcus aureus)* ที่มาของ เชือกก่อโรค *สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส* มีชีวิตอยู่ได้ในอากาศ ฝุ่นละออง ขยะมูลฝอย น้ำ อาหารและนม หรืออาหารบรรจุเสร็จสภาวะแวดล้อมภายนอกมนุษย์และสัตว์ ที่เมื่อปนเปื้อนอยู่อาหารแล้ว จะผลิตสารพิษที่มีชื่อว่าเอนเทอโรทอกซินที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ และสารพิษชนิดนี้สามารถทนความร้อนได้ถึงระดับ 143.3 องศาเซลเซียส เพราะฉะนั้นการหุงต้มอุ่มปกติ จึงไม่สามารถทำลายเชือกชนิดนี้ได้ วิธีป้องกันง่ายมากคือ ช้อนมาทานให้หมดในครั้งเดียว เลี่ยงการนำมาอุ่นกินซ้ำ หรือให้ช้อนที่พ่อค้าปรุงใหม่ขึ้นต่อชิ้นอันนั้นจะอุ่นใจกว่า

วันนี้ สถาบันอาหาร ไม่พลาดที่จะเก็บตัวอย่างซูชิ จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 3 ย่านการค้า ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณเชือก *สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส* ปนเปื้อน ผลวิเคราะห์พบว่าเชือก *สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส* ปนเปื้อนในซูชิ จำนวน 2 ตัวอย่าง และเกินค่ามาตรฐานของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ที่กำหนดให้อาหารพร้อมบริโภค/อาหาร ปรุงสุกทั่วไป พบเชือก *สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส* ปนเปื้อน ได้ไม่เกิน 100 ซีเอฟยู/กรัม

เห็นกันอย่างนี้แล้ว ควรเลือกซื้อซูชิในร้านที่สะอาด เพื่อความปลอดภัยของคนในครอบครัว

ผลวิเคราะห์เชือก *สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส* ในซูชิ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ปริมาณเชือก <i>สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส</i> (ซีเอฟยู/กรัม)
ซูชิร้าน 1 ย่านปิ่นเกล้า	ไม่พบ
ซูชิร้าน 2 ย่านปิ่นเกล้า	ไม่พบ
ซูชิร้าน 3 ย่านปิ่นเกล้า	1.2×10^4
ซูชิ ย่านหลังกระทรวงการคลัง	1.1×10^4
ซูชิ ย่านงามวงศ์วาน	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 21 – 27 มี.ค. 2559 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2001 (Chapter 12)

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