

เชื้อก่อโรค... ในสเปกเก็ตตี้

อาหารไทย นับเป็นอาหารที่มี 5 รสชาติ เมื่อผสมผสานกันจะเกิดความอร่อยลงตัว

อีกทั้งยังมีประโยชน์จากพืช สมุนไพรนานาชนิด อาหารญี่ปุ่น ขึ้นชื่อในเรื่องความสดของวัตถุดิบหลัก ที่ส่วนใหญ่เป็นปลา เพราะมีภูมิประเทศติดทะเล อาหารอิตาลี ส่วนใหญ่เป็นอาหารประเภทเส้น เช่น เส้นสเปกเก็ตตี้ ที่ชาวอิตาลีจะเรียกว่า พาสต้า พระเอกของเราในวันนี้

พาสต้าทำมาจากแป้งต่างๆ มีมากมายถึง 70 ชนิด มีส่วนผสมของแป้งและน้ำเป็นหลัก บางชนิดผสมไข่ และน้ำมัน แป้งแต่งให้มีรูปร่าง สี สีสันสวยงามน่าทาน เช่น สีส้มจากแครอท สีเขียวจากผักขม สีเหลืองจากไข่แดง สีดำจากหมึกปลาหมึก พาสต้าที่นิยมทานนั้น ได้แก่ สเปกเก็ตตี้ มะกะโรนี เฟตตูชินี และฟูซิลลี โดยนำเส้นดังกล่าวมาต้มจนนิ่ม ผัดหรือราดด้วยซอสนานาชนิด แล้วปรุงรสให้ถูกปากเป็นใช้ได้

ถูกปากอย่างเดียวคงไม่ได้ ต้องปลอดภัยและไม่มีเชื้อก่อโรค เช่น เชื้อ *บาชิลลัส ซีเรียส* ปนเปื้อน เชื้อชนิดนี้พบทั่วไปในธรรมชาติ และอาหารจำพวกผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ข้าว แป้ง เครื่องเทศ เครื่องปรุงแต่งรสต่างๆ เชื้อชนิดนี้ขณะปนเปื้อนอยู่ในอาหาร มันสามารถขับสารพิษออกมา ทำให้เป็นอันตรายต่อร่างกายได้ 2 ลักษณะคือ ทำให้มีอาการอาเจียน และท้องเสีย

วันนี้สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างสเปกเก็ตตี้ 5 ตัวอย่าง จากร้านสด และซูเปอร์มาร์เก็ต

ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ *บาชิลลัส ซีเรียส* ปนเปื้อน

ผลปรากฏว่าสเปกเก็ตตี้ผัดทุกตัวอย่างพบเชื้อ *บาชิลลัส ซีเรียส* ปนเปื้อน

และมีสเปกเก็ตตี้ซอสหมูปรุงสำเร็จบรรจุกล่อง 1 ตัวอย่าง ที่พบ *บาชิลลัส ซีเรียส* เกินเกณฑ์คุณภาพของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ที่กำหนดให้อาหารปรุงสุกทั่วไปพบ *บาชิลลัส ซีเรียส* ปนเปื้อนได้ไม่เกิน 100 ทางที่ดี เลือกซื้อจากร้านที่สะอาด และปรุงสุกแบบสดใหม่

หากจำเป็นต้องซื้ออาหารปรุงสุกที่เตรียมไว้ล่วงหน้าเป็นเวลานานๆ ก่อนนำมาทานต้องอุ่นให้ร้อนทุกครั้ง เพื่อความปลอดภัย ///

ผลวิเคราะห์ *บาชิลลัส ซีเรียส* ในสเปกเก็ตตี้

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>บาชิลลัส ซีเรียส</i> (ซีเอฟยู / กรัม)
สเปกเก็ตตี้ซอสหมู ร้าน 1 ย่านแยกบางโพ	< 10
สเปกเก็ตตี้ซอสหมูบรรจุกล่อง จากซูเปอร์มาร์เก็ต ย่านปิ่นเกล้า	1.6×10^3
สเปกเก็ตตี้ชี้เม้าไส้กรอกไก่ ร้าน 2 ย่านนนทบุรี	< 10
สเปกเก็ตตี้ชี้เม้า ร้าน 3 ย่าน ถ.บรมราชชนนี	50
สเปกเก็ตตี้ชี้เม้า ร้าน 4 ย่านปิ่นเกล้า	30

วันที่วิเคราะห์ 4 – 6 ก.ค. 2559 วิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2012 (Chapter 14)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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