

เชื้อก่อโรค.. กับเครื่องเทศแห้ง

คนไทย นิยมใช้เครื่องเทศปรุงอาหาร เพื่อให้สี กลิ่น รส และดับกลิ่นคาวจากเนื้อสัตว์ บางชนิด มีสรรพคุณทางยา เรามักเรียกรวมๆ กันว่า เครื่องเทศและสมุนไพร อาจเพราะอาหารไทยหลายชนิด มีส่วนผสมของเครื่องเทศ สมุนไพร จึงทำให้อาหารไทยได้รับการขนานนามว่าเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพ

เครื่องเทศ ที่ใช้ปรุงอาหารไทยจะมาจากส่วนของ ผล ราก ใบ เปลือก เมล็ด ดอก และหัว โดยนำส่วนต่างๆ ข้างต้นมาทำให้แห้ง หรือทำเป็นผงป่น เพื่อให้สามารถเก็บรักษาไว้ใช้ได้นานๆ เครื่องเทศบางชนิด ยังใช้ถนอมอาหารได้ด้วย เพราะมีสารช่วยยับยั้งการเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ เช่น ลูกจันทน์ ดอกจันทน์ กานพลู พริกไทย

ทว่า หากเครื่องเทศสดที่นำมาทำแห้ง ไม่ผ่านการล้าง ทำความสะอาดอย่างเพียงพอ และผลิตให้ถูกสุขลักษณะตามหลัก GMP หรือเมื่อทำแห้งเสร็จแล้วไม่เก็บรักษาในสภาวะที่ถูกสุขลักษณะ หรือบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท อาจทำให้เครื่องเทศนั้น มีเชื้อก่อโรคปนเปื้อนได้ เช่น เชื้อ **คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์** เชื้อชนิดนี้ทนความแห้งแล้งได้ดี จึงมักพบปนเปื้อนในอาหารแห้ง โดยเฉพาะเครื่องเทศ และสมุนไพรอันตรายของมัน คือ สารพิษ (toxin) ที่มันผลิตขึ้น ที่เมื่อเข้าสู่ร่างกายจะทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ ทำให้มีอาการคลื่นไส้ ปวดท้อง และท้องร่วง

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างเครื่องเทศแห้ง จำนวน 5 ชนิด 5 ตัวอย่าง ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ **คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์** ปนเปื้อน ผลปรากฏว่า ทุกตัวอย่าง พบการปนเปื้อนของเชื้อ **คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์** น้อยมาก

วันนี้ ถือว่าคนไทยยังบริโภคอาหารไทยๆ ที่มีเครื่องเทศเป็นส่วนประกอบได้อย่างปลอดภัย

ผลวิเคราะห์ เชื้อก่อโรค ในเครื่องเทศ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (ซีเอฟยู/ กรัม)
ลูกผักชี ย่านตลาดพรานนก	น้อยกว่า 10
พริกไทย ย่านตลาดพรานนก	น้อยกว่า 10
ยี่หระ ย่านตลาดศรียาน	น้อยกว่า 10
ขมิ้นผง ย่านตลาดเทเวศร์	น้อยกว่า 10
เครื่องพะโล้ ย่านตลาดคลองสาน	น้อยกว่า 10

วันที่วิเคราะห์ 12 - 14 ก.ย. 2559 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2001 (Chapter 16)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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