Nfitr 884 มันมากับอาหาร / หน้า 7 ไทยรัฐ 30 ธ.ค. 2559

เชื้อก่อโรคใน... น้ำพริก

ใกล้เทศกาลปีใหม่เต็มที ช่วงนี้เป็นช่วงของการตระเวนหา ของขวัญ ของฝาก
สำหรับมอบเป็นที่ระลึก ทั้งของใช้ ของกิน ของสด ของแห้ง แล้วแต่ความชอบ ความเหมาะสม และราคา
หากเป็นของกิน สิ่งสำคัญที่ต้องคำนึงถึง คือ ความปลอดภัยของผู้รับ
โดยเฉพาะอาหารปรุงสำเร็จที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท หรือ อาหารตักแบ่งขายนั้นยิ่งต้องระวัง
น้ำพริกสำเร็จรูป อาหารประเภทเครื่องจิ้มปรุงสำเร็จอีกชนิด ที่คนไทยนิยมซื้อเป็นของฝากให้แก่กัน
น้ำพริกแต่ละชนิด ส่วนผสมตั้งต้นจะคล้ายๆ กัน ได้แก่ พริก กะปิ หอม กระเทียม
จะต่างกันตรงที่เครื่องปรุง เช่น น้ำพริกปลาร้า ปลาย่าง น้ำพริกเผากุ้ง มะขาม มะดัน มะม่วง ฯ
กรรมวิธีการทำไม่ยุ่งยาก นำส่วนผสมต่างๆ มาผสมรวมกัน ปรุงรสตามชอบ เสร็จแล้วก็บรรจุลงภาชนะ
คนไทยนิยมกินกับข้าวสวยร้อนๆ และเครื่องเคียงจำพวกพืช ผัก นับว่าอร่อยลงตัว
แต่นั่นต้องหมายถึงว่า วัตถุดิบที่นำมาทำน้ำพริกต้องล้างทำความสะอาดให้เพียงพอ
ส่วนการปรุง การบรรจุต้องทำอย่างถูกสุขลักษณะและผู้ปรุงต้องรักษาสุขลักษณะส่วนบุคคลเป็นอย่างดี
ด้วย ไม่เช่นนั้นจะมีโอกาสทำให้ผู้รับเกิดโรคอาหารเป็นพิษจากเชื้อก่อโรค เช่น
เชื้อ *คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์* ตามมาได้ ซึ่งจะทำให้มีอาการปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน และท้องเสีย
เชื้อชนิดนี้พบได้ในลำไส้ และอุจจาระของคน และยังพบได้ในสัตว์ ดิน และในอากาศ
ท่านที่จำเป็นต้องซื้ออาหารปรุงสำเร็จทาน ขอแนะให้ช่างสังเกตกันสักนิด
เช่น สภาพแวดล้อมของร้าน หากอยู่ในแหล่งน้ำแฉะ ขัง บริเวณรอบๆ ร้านมีขยะ และสิ่งปฏิกูล
แม้ว่าจะอร่อย ก็ควรหลีกเลี่ยง จากร้านก็มาถึงคนปรุง ง่ายๆ ดูจากการหยิบจับอาหารว่า
ผู้ปรุงใส่ถุงมือหรือไม่ มีผ้ากันเปื้อน ผ้าเช็ดมือใช้สลับสับเปลี่ยนกันไปมาหรือไม่
หากมอมแมมมากเกินไป ก็ไม่ควรเลือกซื้อ ขอย้ำเตือนกันไว้ให้ระวัง ช่วงเทศกาลปีใหม่อย่างนี้
ควรพบเจอแต่สิ่งดีๆ ที่กำลังจะเข้ามา ไม่ใช่ไปนอนรักษาตัวด้วยโรคอาหารเป็นพิษในโรงพยาบาล
วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างน้ำพริกสำเร็จรูปบรรจุถ้วยหรือถุงพลาสติก จำนวน 5 ตัวอย่าง
จาก 5 ย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ
คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ผลที่ได้น่าดีใจ ที่น้ำพริกสำเร็จรูปทุกตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อนเลย ///

ผลวิเคราะห์เชื้อก่อโรคในน้ำพริกสำเร็จรูป

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	*คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์* (ซีเอฟยู/ กรัม)
น้ำพริกเผากุ้ง บรรจุถุง ย่านตลาดมหานาค	ไม่พบ
น้ำพริกแจ่วบอง บรรจุถ้วยพลาสติก ย่านตลาดสดบางแค	ไม่พบ
น้ำพริกนรกแมงดา บรรจุถ้วยพลาสติก ย่านตลาดสะพานขาว	ไม่พบ
น้ำพริกตาแดงแมงดา บรรจุถ้วยพลาสติก ย่านตลาดศรีเขมา	ไม่พบ
น้ำพริกปลาร้าสับ บรรจุถุง ย่านตลาดบางขุนศรี	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 26 - 28 ก.ย. 2559 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2001 (Chapter 16)

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