

## เชือกก่อโรคใน... หน่อไม้ป๊อบ

หน่อไม้ป๊อบ นับเป็นอาหารที่ต้องระมัดระวังในการซื้อหามาทาน เนื่องจากเคยมีข่าวคราวครึกโครมถึงอันตรายของหน่อไม้ป๊อบเมื่อหลายปีมาแล้ว

สาเหตุมาจากการปนเปื้อนของเชือกก่อโรคที่ชื่อ *คลอสทริเดียม โบทูลินัม*

เชื้อชนิดนี้ หากอยู่ในสภาพของสปอร์ มันสามารถปนเปื้อนกระจายอยู่ทั่วไปในธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เช่น ดิน น้ำ น้ำทะเล และอาจปนเปื้อนต่อไปยังผลิตผลทางการเกษตร เช่น ผัก ผลไม้ อาหารทะเล ได้ เมื่อเรานำผลิตผลที่ปนเปื้อนมาผลิตเป็นอาหาร สปอร์ ก็จะปนเปื้อนอยู่ในอาหารนั้นด้วย

ปกติสปอร์ ของ *คลอสทริเดียม โบทูลินัม* จะไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย

แต่เมื่อมันอยู่ในสภาวะที่เหมาะสม ได้แก่ สภาวะที่ไม่มีอากาศโดยเฉพาะก๊าซออกซิเจน เช่น

อาหารที่บรรจุอยู่ในกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ (ไม่เปรี้ยว)

สปอร์ มันจะงอกและเจริญ แบ่งตัวเพิ่มจำนวนมากขึ้นในอาหาร ซึ่งขณะที่เชื้อเจริญนี้เอง

มันจะสร้างสารพิษชนิดที่มีอันตรายรุนแรงมาก ออกมาปนเปื้อนในอาหารได้

หากได้รับสารพิษชนิดนี้เข้าสู่ร่างกาย จะมีผลต่อระบบประสาทอย่างรุนแรง ทำให้มีอาการเริ่มตั้งแต่ อาเจียน เวียนศีรษะ ปวดท้อง ท้องเสีย ปาก คอ ลิ้นแห้ง ม่านตาไม่ตอบสนอง ตามองเห็นภาพซ้อน กลืนยาก หายใจขัด กล้ามเนื้ออ่อนแรง ระบบการหายใจล้มเหลว จนเสียชีวิตในที่สุด

อาหารที่มักพบสารพิษชนิดนี้ปนเปื้อน ได้แก่ อาหารทะเลกระป๋อง ผักกระป๋อง ข้าวโพดกระป๋อง

แกงสำเร็จรูปกระป๋อง หน่อไม้อัดป๊อบ ที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่สมบูรณ์

วันนี้สถาบันอาหาร สุ่มตัวอย่างหน่อไม้ป๊อบจำนวน 5 ตัวอย่างจาก 5 ย่านการค้าในกรุงเทพฯ

และปริมาตร เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ *คลอสทริเดียม โบทูลินัม* ผลปรากฏว่า

ทุกตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนเลย แต่อย่าชะล่าใจ ขอแนะนำให้หน่อไม้ป๊อบมาต้มในน้ำเดือด

นาน 10 – 15 นาที เพื่อทำลายสารพิษ ก่อนนำมาทานหรือปรุงเป็นอาหารทุกครั้ง เพื่อความปลอดภัย ///

## ผลวิเคราะห์เชื้อ *คลอสทริเดียม โบทูลินัม* ในหน่อไม้ป๊อบ

| ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ              | <i>คลอสทริเดียม โบทูลินัม</i><br>(พบ,ไม่พบ/ กรัม) |
|----------------------------------|---------------------------------------------------|
| หน่อไม้ป๊อบ บรรจุถุง ย่านปากน้ำ  | ไม่พบ                                             |
| หน่อไม้ป๊อบ บรรจุถุง ย่านสำโรง   | ไม่พบ                                             |
| หน่อไม้ป๊อบ บรรจุถุง ย่านนนทบุรี | ไม่พบ                                             |
| หน่อไม้ป๊อบ บรรจุถุง ย่านแปดริ้ว | ไม่พบ                                             |
| หน่อไม้ป๊อบ บรรจุถุง ย่านมีนบุรี | ไม่พบ                                             |

วันที่วิเคราะห์ 14 – 19 กุมภาพันธ์ 2560 วิธีวิเคราะห์ In-house method based on FDA – BAM, 2001 (Chapter 17) ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร

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