

เชื้อก่อโรคกับ.... แผลงทอด

แผลงทอด เป็นอาหารยอดฮิตที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง
 แผลงยังมีชาวกรีกโครมอยู่ช่วงหนึ่งว่าแผลงจะเป็นอาหารอนาคตที่มีโปรตีนสูง
 สามารถเลี้ยงประชากรโลกที่จะมีสูงถึง 9,000 ล้านคน ในปี ค.ศ. 2050
 แผลงมีประโยชน์สูง แต่แผลงก็อาจมีอันตรายจากเชื้อก่อโรคที่ปนเปื้อนมากับตัวแผลงได้
 อาทิ ปีก ขน แขน ขา ทั้งจากดินและแหล่งน้ำสกปรก หากพอดำน้ำแผลงมาทอด
 โดยไม่ล้างทำความสะอาดให้เพียงพอก่อน เมื่อนำมาปรุงเป็นอาหารก็อาจทำให้มีเชื้อก่อโรคปนเปื้อนได้
 นอกจากนี้ หากนำมาทอดให้สุกแล้วแต่เก็บรักษาไว้อย่างไม่ถูกสุขลักษณะ ไม่สะอาดเพียงพอ
 หรือผู้ขายหยิบจับแผลงทอดโดยไม่ล้างทำความสะอาดมือเสียก่อน
 ก็อาจทำให้มีเชื้อก่อโรคปนเปื้อนได้เช่นกัน เช่น เชื้อก่อโรค *บาซิลลัส ซีเรียส*
บาซิลลัส ซีเรียส เป็นเชื้อก่อโรคที่สร้างสารพิษ อาการเกิดพิษมี 2 ลักษณะอาการ
 คือ ทำให้อาเจียน และทำให้ท้องเสีย
 สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างแผลงทอด 5 ตัวอย่าง ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล
 เพื่อนำมาตรวจวิเคราะห์เชื้อก่อโรค *บาซิลลัส ซีเรียส* ปนเปื้อน
 ผลที่ได้จากการวิเคราะห์พบว่า แผลงทอด 5 ตัวอย่าง ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล
 พบว่ามีแผลงทอด 2 ตัวอย่าง ที่พบเชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส* ปนเปื้อนในปริมาณสูง
 วิธีป้องกัน คือ หากเห็นว่าอาหารหรือแผลงทอดนั้นถูกทอดทิ้งไว้นานๆ เก็บไว้อย่างไม่ถูกสุขลักษณะ
 ปล่อยให้แผลงวันต่อม หรือผู้ขายหยิบจับโดยไม่สวมถุงมือ
 ก็ให้หลีกเลี่ยง ไม่ควรซื้อมาทาน หากอยากทานมากๆ ให้นำมาอุ่นให้ร้อนก่อนทานอีกครั้ง
 ก็จะสามารถลดความเสี่ยงและความรุนแรงของอันตรายที่เกิดจากเชื้อก่อโรคได้
 ตามประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์เรื่อง เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหาร และภาชนะ
 สัมผัสอาหาร กำหนดให้อาหารทอดกรอบพบ *บาซิลลัส ซีเรียส* ปนเปื้อนได้ไม่เกิน 1,000 ซีเอฟยู/ กรัม
 เห็นอย่างนี้แล้ว ท่านที่ชื่นชอบต้องเพิ่มความระมัดระวังกันหน่อย
 กันไว้ดีกว่าแก้ แยกแล้วจะแก้ไม่ทัน///

ผลวิเคราะห์เชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส* ในแผลงทอด

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>บาซิลลัส ซีเรียส</i> (ซีเอฟยู/ กรัม)
แมงดาทอด ร้าน 1 ย่านสายใต้	น้อยกว่า 10
หนอนดักแด่ทอด รถเข็น 1 ย่านจตุจักร	60
จิ้งหรีดทอด รถเข็น 2 ย่านเตาปูน	1,100
ตักแตนทอด รถเข็น 3 ย่านติวานนท์	10
จิ้งโก่งทอด รถเข็น 4 ย่านข้าวสาร	65,000

วันที่วิเคราะห์ 24-27 เม.ย. 2560 วิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2012 (Chapter 14)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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