



มัน! มา กับอาหาร

อันตราย

ในอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

อาหารไทย จัดว่าเป็นอาหารที่มีลักษณะเฉพาะตัว ตั้งแต่เครื่องปรุงและการจัดเตรียมวัตถุดิบ

การเลือกรับประทานอาหารของคนไทยในปัจจุบัน มีความต้องการรับประทานอาหารได้ทันที เหตุเพราะมีความจำกัดในเรื่องของเวลา

อาหารพร้อมบริโภคจึงถือว่าเป็นอีกทางเลือกหนึ่ง ที่คนไทยเราหาซื้อรับประทานได้ทั่วไป เพียงแค่นำมาอุ่น อบ นึ่ง หรือนำเข้าเตาไมโครเวฟ

รวดเร็วแบบนี้ทำให้ลืมคิดไปว่า การรับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ๆ เป็นสิ่งที่ควรกระทำเป็นอย่างยิ่ง

เพราะทำให้สามารถหลีกเลี่ยงเชื้อโรคต่างๆ ที่ปนมากับอาหาร เชื่อที่ว่านี่คือ **อี.โคไล** มักพบได้ในอาหารปรุงสำเร็จ เช่น อาหารประเภทสลัด อาหารประเภทยำต่างๆ และอาหารที่ไม่ผ่านกระบวนการความร้อน

ดังนั้น การเลือกรับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ๆ จึงเป็นสิ่งที่จะต้องกระทำในเบื้องต้น แต่หากหลีกเลี่ยงไม่ได้ ก็ควรนำมาอุ่นทุกครั้งก่อนนำมารับประทาน

สถาบันอาหารได้ทำการสุ่มตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคจำนวน 5 ชนิด ที่มีจำหน่ายในกรุงเทพฯ เพื่อวิเคราะห์หาเชื้อ **อี.โคไล** ปนเปื้อน

ผลการวิเคราะห์ปรากฏว่ามีอยู่ 3 ตัวอย่างที่พบเชื้อ **อี.โคไล** ปนเปื้อน และพบปนเปื้อนเกินเกณฑ์ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์กำหนด คือต้องพบเชื่อน้อยกว่า 3 เอ็มพีเอ็น/กรัม

เห็นกันอย่างนี้แล้ว คงต้องใส่ใจ ระวังสุขภาพกันให้มากขึ้น...



ผลการวิเคราะห์เชื้ออี.โคไลในอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

ตัวอย่างอาหาร	อี.โคไล (เอ็มพีเอ็น/กรัม)
แกงกะหรี่ จากย่านถนนบรมราชชนนี	น้อยกว่า 3
ยำปลาуг จากย่านชอชยารัฐสภาภิทวงศ์ 35	36
ยำปูเค็ม จากย่านตลาดบางซุขศรี	9.2
ผัดกะเพรา จากย่านตลาดพงษ์ทรัพย์	น้อยกว่า 3
ลาบหมู จากย่านปากชอชยารัฐสภาภิทวงศ์ 40	11

วันที่วิเคราะห์ 30 ส.ค.-8 ก.ย. 49 วิธีวิเคราะห์ T 963 based on FDA-BAM (1998) 8th ed.

ฝ่ายบริการข้อมูล/ฝ่ายบริการห้องปฏิบัติการ สถาบันอาหารองค์กรเครือข่ายกรมชอชยารัฐสภาภิทวงศ์
เผยแพร่โดย แผนกการตลาด-ประชาสัมพันธ์

Ins. 0-2886-8088 www.nfi.or.th และ http://foodsafety.nfi.or.th