

## สภาพความเสี่ยงในอาหารกลุ่มนํ้านมและผลิตภัณฑ์

การผลิตนํ้านมและผลิตภัณฑ์จากนมของไทยนั้น จากการวิจัยพบว่าชนิดอันตรายสำคัญที่ก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อผู้บริโภค คือ อันตรายจากการตกค้างของสารปฏิชีวนะ ออกซีเตตราซัยคลิน ในนํ้านมดิบ โดยมีจุดเสี่ยงที่พบคือ ขั้นตอนการรีदनํ้านมจากแม่โคที่ยังอยู่ในระยะรักษาโรค และอันตรายจากการปนเปื้อนของสารพิษจากเชื้อรา อะฟลาทอกซิน M1 ในนํ้านมดิบซึ่งเป็นผลจากการเลี้ยงโคนมด้วยอาหารปนเปื้อนเชื้อรา

นอกจากนี้ยังพบอันตรายจากเชื้อ *E. coli* ในนํ้านมดิบ นํ้านมพาสเจอร์ไรส์ โดยจุดเสี่ยงที่พบคือ จุดการรีदनํ้านม การผลิตและการปนเปื้อนภายหลังการผลิต

**แหล่งที่มา :** โครงการวิเคราะห์ปัญหาสภาพความเสี่ยงในห่วงโซ่อาหารที่มีต่อผู้บริโภค.

โดยคณะผู้วิจัยจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร คณะสัตวแพทย คณะเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ และสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และกรมประมง, 2547