

เชื้อก่อโรค ในขนมปังไส้สังขยา

คนสุขภาพดีใน 1 มื้อจะต้องทานอาหารให้ครบ 5 หมู่ ร่างกายจึงจะได้รับสารอาหารครบถ้วน และเต็มที่ เพื่อสร้างเสริมให้ร่างกายแข็งแรง ปราศจากโรคภัยต่างๆ

แต่ปัจจุบันโอกาสที่จะเลือกกินได้นั้นมีน้อย ส่วนใหญ่มีแบบไหนก็ต้องกินแบบนั้น จะไปครบถ้วนอีกครั้งก็ตอนมือเย็นที่กลับไปปรุงอาหารกินเองที่บ้าน

แต่หากเลือกได้ ขอแนะนำให้เลือกซื้ออาหารที่ให้คุณค่าทางอาหารมากินจะดีกว่า

คิดง่าย ๆ ถ้าตอนเช้าเราต้องรีบเร่งไปทำงานจนไม่มีเวลากินอาหารเช้าลองซื้อขนมปังสัก 1

ชิ้น มาทานก็พอจะทดแทนอาหารเช้าได้ ส่วนจะเป็นขนมปังชนิดใด หรือใส่ไส้อะไรนั้นแล้วแต่

ความชอบ ขนมปังที่เห็นขายอยู่ตามร้านสะดวกซื้อหรือร้านค้าต่างๆ นั้นมีหลากหลาย

มีทั้งขนมปังไส้หมูหยอง ไส้สังขยา ไส้ลูกเกดและผลไม้อื่นๆ ซึ่งขนมปังเหล่านี้ล้วนแล้วแต่ผ่าน

มือของผู้ผลิตมาแล้วทั้งสิ้น สะอาดบ้าง ไม่สะอาดบ้างไม่มีใครเห็น เราไม่สามารถรู้ได้ว่าผู้ผลิต

รักษาสุขลักษณะหรือความสะอาดในระหว่างที่ผลิตและใช้ส่วนผสมที่ได้คุณภาพหรือไม่

จะมารู้อีกทีตอนที่เกิดการท้องเสีย ท้องร่วงกันไปแล้ว

ส่วนใหญ่เชื้อโรคที่มักจะมากับความไม่สะอาดโดยเฉพาะในขนมปังไส้สังขยานั้น

หนีไม่พ้นเชื้อก่อโรค **บาซิลลัส ซีเรียส (Bacillus cereus)**

ซึ่งเป็นจุลินทรีย์ชนิดที่พบได้ในระหว่างการเตรียม และการเก็บรักษาอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ

โดยเฉพาะอาหารที่มีแป้ง ครีม และนมเป็นส่วนประกอบ และอาหารที่ผลิตจากธัญพืช ข้าว และ

แป้ง เช่น มักกะโรนี เต้าเจี้ยว ข้าวผัด

ดังนั้นขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ การปรุง การเก็บรักษาและการขนส่งอาหารจะต้องสะอาด

ไม่เป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรค หรือเมื่อซื้อมาแล้วก็ควรกินให้หมดครั้งเดียว

ไม่ต้องเก็บไว้เพราะความเสียดาย ไม่อย่างนั้นเราจะต้องผจญกับโรคอาหารเป็นพิษสถานเดียว

วันนี้ สถาบันอาหารจึงทำการสุ่มตัวอย่างขนมปังสังขยาของโปรดของใครหลายคน

เพื่อนำมาวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของเชื้อ **บาซิลลัส ซีเรียส**

ผลปรากฏว่าทุกตัวอย่างปลอดภัย แสดงว่าผู้ผลิตใส่ใจ อาหารจึงยังคงปลอดภัยอยู่.....

ผลวิเคราะห์เชื้อบาซิลลัส ซีเรียส ในขนมปังสังขยา

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ บาซิลลัส ซีเรียส (ซีเอฟยู / กรัม)
ขนมปังไส้สังขยา ยี่ห้อที่ 1	ไม่พบ
ขนมปังหน้าสังขยา ยี่ห้อที่ 2	ไม่พบ
ขนมปังหน้าสังขยา ยี่ห้อที่ 3	ไม่พบ
ขนมปังสังขยา ยี่ห้อที่ 4	ไม่พบ
ขนมปังสังขยา จากย่านบางยี่ขัน	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 4 - 6 มี.ค. 2554 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2001 (Chapter 14)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02-8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter