

มีอะไรในขนมจีน

ขนมจีน ดั้งเดิมเป็นอาหารของชาวมอญที่เรียกว่า คหนมจิน เรียกกันผิดเพี้ยนจนมาเป็นขนมจีนในปัจจุบัน ขนมจีนที่เรากินกันอยู่ทุกวันนี้มีอยู่ 2 ชนิด

คือ ขนมจีนแป้งหมักและขนมจีนแป้งสด ซึ่งต่างกันตรงที่กรรมวิธีการทำและสีของเส้นขนมจีน สำหรับชนิดที่เริ่มได้รับความนิยม เห็นจะเป็นขนมจีนแป้งสด

เพราะไม่ต้องเสียเวลาหมักแป้ง แค่นวดให้พอได้ที่แล้วนำมาใส่ที่บีบเส้นบีบลงในน้ำร้อน

หลังจากนั้นจับเป็นจับ หรือเป็นหัว ๆ ก็กินพร้อมกับน้ำยาและแกงประเภทต่าง ๆ ได้ทันที

สุดแล้วแต่รสนิยมว่า ใครชื่นชอบรสชาติและอาหารประเภทไหน

หากลองนึกภาพ กระบวนการทำขนมจีนตั้งแต่เริ่มแรกแล้วจะเห็นภาพว่าผู้ผลิตต้องใช้มือสัมผัสทั้งกับแป้ง และเส้นของขนมจีนโดยตรง

ความสะดวก และความปลอดภัยของผู้บริโภคอย่างเรา ๆ จึงอยู่ที่ตรงนี้

นอกจากนี้ การผลิตขนมจีนยังต้องใช้น้ำเพื่อการจับตัวของเส้นขนมจีนอีกด้วย

ฉะนั้นคุณภาพของน้ำที่ใช้จึงเป็นสิ่งสำคัญ นอกจากนี้สถานที่ผลิตขนมจีนก็เป็นอีกสิ่งหนึ่งที่ไม่ควรมองข้ามเพราะตามหลักสุขาภิบาลที่ดีแล้วนั้น

สถานที่ผลิตอาหารรวมถึงขนมจีน จะต้องแยกออกจากส่วนที่พักอาศัยอย่างชัดเจน

ไม่อย่างนั้นสิ่งปนเปื้อนหรือเชื้อโรคต่าง ๆ เช่น *อี.โคไล* และ *โคลิฟอร์ม* จะมีโอกาสปนเปื้อนในขนมจีนที่

ผลิตสูงตามไปด้วย ซึ่งเมื่อร่างกายได้รับเชื้อ *อี.โคไล* เข้าไปจะทำให้ท้องเสีย และท้องร่วงได้ง่าย

ดังนั้น ควรสังเกตดูสภาพของเส้นขนมจีนว่ามีสิ่งใดปะปนมาด้วยหรือไม่ สีของเส้นขนมจีนผิดเพี้ยนไป

จากเดิม มีกลิ่นเหม็นหรือผิดปกติไปจากที่เคยเห็นหรือไม่ ให้สันนิษฐานเบื้องต้นว่าอาจมีเชื้อโรคแฝง

ตัวมาด้วย วันนี้สถาบันอาหาร เอาใจคนชอบกินเส้นด้วยการสุ่มตัวอย่างขนมจีนจากย่านการค้า

จำนวน 5 ตัวอย่าง เพื่อนำมาหาการปนเปื้อนของเชื้อ *อี.โคไล* และ

โคลิฟอร์ม ผลที่ได้พบโคลิฟอร์มปนเปื้อนใน 1 ตัวอย่าง แต่ยังไม่เกินเกณฑ์มาตรฐานของกระทรวง

สาธารณสุขของไทย นับเป็นเรื่องดีที่ผู้ผลิตวันนี้ใส่ใจผู้บริโภค รักษาความสะอาดส่วนตัว เพื่อความ

ปลอดภัยของส่วนรวม

ผลการวิเคราะห์เชื้อโรคในขนมจีน

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ <i>อี.โคไล</i> (เอ็ม พี เอ็น/ กรัม)	เชื้อ <i>โคลิฟอร์ม</i> (เอ็ม พี เอ็น/ กรัม)
ขนมจีน ย่านตลาดพรานนก	ไม่พบ	ไม่พบ
ขนมจีน ย่านตลาดเทเวศร์	ไม่พบ	ไม่พบ
ขนมจีน ย่านตลาดบ้านแขก	ไม่พบ	9.2
ขนมจีน ย่านตลาดบางกระบือ	ไม่พบ	ไม่พบ
ขนมจีน ย่านตลาดศรียาน	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 18 – 20 เม.ย. 2554 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2002 (Chapter 4)

ศูนย์วิจัยประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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

