

เชื้อก่อโรคในซาซิมิ

วัฒนธรรมการกิน และอาหารต่างชาติ เข้ามามีบทบาทต่ออาหารการกินของคนไทย ตั้งแต่สมัยที่เราเริ่มค้าขายกับชาวต่างชาติ ทั้งอาหารชาติตะวันตก อาหารจีน และอาหารญี่ปุ่น ชนิดหลังนี้ ต้องยกเครดิตให้ในเรื่องของความสด ความสะอาดและปลอดภัยของอาหาร เช่น ซาซิมิ อาหารที่นำปลาทะเลดิบมาหั่น สไลด์เนื้อปลาเป็นแว่นบางๆ ขนาดชิ้นพอคำ แล้วทานคู่กับโชยุ และเครื่องเคียงต่างๆ เช่น วาซาบิ ชิงดอง หัวไชเท้าชุบเส้น ซาซิมิ เริ่มเป็นที่รู้จักตั้งแต่สมัยคามาคูระ ตอนนั้นเป็นเพียงอาหารของชาวประมงที่นำปลาสด มาแล่เป็นชิ้นบางๆ แล้วทานสดๆ คู่กับน้ำส้มสายชูผสมวาซาบิและน้ำส้มสายชูผสมขิง ก่อนที่จะมีโชยุ ซาซิมิ จึงเป็นอาหารที่ต้องทานทันทีเมื่อปรุงเสร็จ และต้องใช้ปลาทะเลที่สด สะอาด จึงจะปลอดภัยจาก เชื้อก่อโรคต่างๆ เช่น เชื้อ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจิเนส* ที่อาจปะปนมากับเนื้อปลาดิบตั้งแต่อยู่ในทะเล ขนส่งกันที่สะพานปลา เก็บรักษาในห้องเย็น จนกระทั่งถึงมือผู้ปรุง ผู้เตรียม และผู้ขายซาซิมิ เชื้อชนิดนี้ทำให้เกิดโรค *Listeriosis* โรคอาหารเป็นพิษที่ทำให้มีอาการ วิงเวียนศีรษะ ปวดหัว มีไข้ อ่อนเพลีย คลื่นไส้ อาเจียน

ผู้ที่มักติดเชื้อและป่วยจากเชื้อชนิดนี้ คือ หญิงมีครรภ์ ทารก ผู้สูงอายุ และผู้ที่มีภาวะภูมิคุ้มกันบกพร่อง โดยเฉพาะหญิงมีครรภ์หากติดเชื้อแล้วอาจทำให้แท้งบุตรได้

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บตัวอย่างซาซิมิจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้าในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจิเนส*

ผลปรากฏว่าไม่พบปนเปื้อนในทุกตัวอย่าง ผู้ที่รักษาความปลอดภัย ยังทานกันได้อย่างสบายใจ สบายใจ แต่ขอแนะนำ เลือกจากร้านที่มั่นใจถึงความสดของปลา ความสะอาดของอุปกรณ์ ภาชนะที่ร้านใช้ และผู้ปรุง ผู้ขายที่ดูแล้วสะอาดและมีสุขลักษณะที่ดีเท่านั้น เพื่อความปลอดภัย

ผลวิเคราะห์เชื้อ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจิเนส* ในซาซิมิ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ <i>ลิสทีเรีย โมโนไซโตจิเนส</i> (พบ,ไม่พบ/ 25 กรัม)
ซาซิมิ ร้านที่ 1	ไม่พบ
ซาซิมิ ร้านที่ 2	ไม่พบ
ซาซิมิ ร้านที่ 3	ไม่พบ
ซาซิมิ ร้านที่ 4	ไม่พบ
ซาซิมิ ร้านที่ 5	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 30 มี.ค. – 4 เม.ย. 2558 วิธีวิเคราะห์ ISO 11290-1:1996 1st Edition Amendment (2004)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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