

เชือกก่อโรคในข้าวหมูแดง

ข้าวหมูแดง อาหารจานเดียวยอดนิยมที่แทบทุกตรอก ซอกซอยที่ขายอาหารหรือศูนย์อาหารต่างๆ ต้องมีร้านข้าวหมูแดงหมูกรอบขาย ส่วนประกอบหลักของข้าวหมูแดง คือ หมูแดงปรุงรสที่ย่างหรือปิ้งสุก กุนเชียง ไช้ต้มและน้ำราด ซึ่งส่วนใหญ่เป็นของที่ปิ้งสุกแล้ว เมื่อเราสั่งซื้อคนขายก็จะหยิบหมูแดง ไช้ต้ม กุนเชียง แดงกวาง ต้นหอม นำมาหั่นแล้ววางจัดเรียงบนข้าวสวย จากนั้นก็ราดน้ำเป็นอันเสร็จพร้อมเสิร์ฟ หากผู้ขายหรือผู้สัมผัสอาหารไม่รักษาสุขลักษณะส่วนบุคคลให้ดี ไม่รักษาความสะอาด เช่น ไม่ล้างมือหลังเข้าห้องน้ำหรือหลังหยิบจับสิ่งสกปรก หรือใช้อุปกรณ์ ภาชนะที่ไม่สะอาด หรือใช้เขียงและมีดหั่นของสุกและของดิบปะปนกัน หรือใช้ผ้ากันเปื้อนซ้ำๆ โดยไม่ซักทำความสะอาด ก็อาจทำให้มีเชือกก่อโรคปนเปื้อนลงในข้าวหมูแดงได้ เช่น เชื้อ *สตาฟีโลคอคคัส ออเรียส* เชื้อชนิดนี้เป็นแบคทีเรียที่อยู่ในผิวหนัง เยื่อเมือกของคนและสัตว์ และมักพบอยู่ที่มือของคนเรา หากมือคนขายไม่สะอาดแล้วไปหยิบจับอาหารก็เป็นสาเหตุที่ทำให้เชื้อ *สตาฟีโลคอคคัส ออเรียส* ปนเปื้อนในอาหารได้ เมื่อเชื้อมีเข้าสู่ร่างกายจะทำให้มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน วิงเวียน เป็นตะคริวในช่องท้อง อ่อนเพลีย ปวดศีรษะและเป็นตะคริวที่กล้ามเนื้อ ปกติเชื้อมีชนิดนี้ถูกทำลายได้ด้วยความร้อนที่ใช้ในการปรุงอาหารให้สุก แต่หากเราเก็บอาหารที่ปิ้งสุกแล้ว เช่น ข้าวหมูแดง ไว้นานเกิน 4 ชั่วโมง และ เก็บไว้ในอุณหภูมิที่ไม่เหมาะสม อาจทำให้เชื้อที่ปนเปื้อนอยู่แล้วเพิ่มจำนวนมากขึ้นจนสร้างสารพิษที่เป็นสาเหตุให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษอีกด้วย วันนี้ สถาบันอาหาร สุ่มตัวอย่างข้าวหมูแดง จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้า ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อวิเคราะห์เชือกก่อโรค *สตาฟีโลคอคคัส ออเรียส* ปนเปื้อน ผลปรากฏว่ามีข้าวหมูแดง 1 ตัวอย่าง พบเชื้อมีชนิดนี้ปนเปื้อน แต่ปริมาณที่พบยังไม่เกินเกณฑ์มาตรฐานตามที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์กำหนด คือ ไม่เกิน 100 CFU/g อย่างไรก็ตามอย่าชะล่าใจกันนัก แนะนำว่าควรเลือกซื้อจากร้านที่มั่นใจได้ว่าผู้ขายและพนักงานมีการรักษาสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดี บริเวณร้าน อุปกรณ์ ภาชนะต่างๆ ที่ร้านใช้สะอาดสะอาด หากซื้อกลับบ้านก็ควรอุ่นให้ร้อนก่อนทานทุกครั้ง เพื่อความปลอดภัยของร่างกายเรา

ผลวิเคราะห์เชื้อ *สตาฟีโลคอคคัส ออเรียส* ในข้าวหมูแดง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>สตาฟีโลคอคคัส ออเรียส</i> (CFU/ g)
ข้าวหมูแดง ร้าน 1 ย่านเขตทวีวัฒนา	ไม่พบ
ข้าวหมูแดง ร้าน 2 ย่านเขตบางพลัด	ไม่พบ
ข้าวหมูแดง ร้าน 3 ย่านเขตบางแค	ไม่พบ
ข้าวหมูแดง ร้าน 4 ย่านพุทธมณฑล นครปฐม	ไม่พบ
ข้าวหมูแดง ร้าน 5 ย่านเขตพระนคร	40

วันที่วิเคราะห์ 13-20 ก.พ. 2566 วิธีวิเคราะห์ FDA BAM Online, 2016 (chapter12)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 422 8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>