

## เชื้อ อี. โคไล ในสลัดโรล

สลัดโรลหรือสลัดม้วน อาหารสำหรับผู้ที่ไม่ใส่ใจสุขภาพหรือผู้ที่ต้องการลดน้ำหนัก ลดแป้ง แต่ยังคงได้รับโปรตีน วิตามิน แคลเซียม ไขมันดี โยอาหารจากผักสดๆ ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ทว่าหากสลัดโรล ใช้วัตถุดิบที่ไม่สด สะอาด ผู้ผลิตหรือผู้สัมผัสอาหารไม่รักษาสุขลักษณะส่วนบุคคล และสถานที่ผลิตให้ดีเพียงพอก็อาจทำให้สลัดโรลปนเปื้อนเชื้อก่อโรคได้ เช่น เชื้อ อี. โคไล เชื้อชนิดนี้มักพบปนเปื้อนในสิ่งแวดล้อม ลำไส้ของคนและสัตว์ อาหาร เช่น อาหารดิบหรือปรุงไม่ถูกสุขลักษณะ ผักผลไม้ที่ล้างไม่สะอาด นมหรือน้ำที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนอย่างเหมาะสม เชื้อ อี. โคไล มีหลายสายพันธุ์ซึ่งส่วนใหญ่ไม่เป็นอันตราย แต่มีบางสายพันธุ์สามารถสร้างสารพิษที่เป็นอันตรายต่อร่างกายได้ หากได้รับเชื้อ อี.โคไล เข้าสู่ร่างกายจากการทานอาหารจะทำให้มีอาการท้องร่วง ปวดท้อง ถ่ายเหลว อาจมีเลือดปน มีไข้ อาเจียน บางสายพันธุ์ทำให้เกิดอาการรุนแรง เช่น ท้องร่วงอย่างรุนแรง ทางเดินปัสสาวะอักเสบ โรคระบบทางเดินหายใจ ติดเชื้อในกระแสเลือด ระดับความรุนแรงขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ ปริมาณที่ได้รับและภูมิคุ้มกันแต่ละคน ตามเกณฑ์ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์กำหนดให้อาหารพร้อมบริโภคประเภทอาหารที่มีอาหารดิบเป็นส่วนประกอบ พบเชื้อ อี. โคไล ปนเปื้อนได้น้อยกว่า 100 MPN ใน 1 กรัม วันนี้ สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างสลัดโรลจำนวน 5 ตัวอย่าง ที่วางขายตามตลาดย่านต่างๆ ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ อี.โคไล ปนเปื้อน ผลปรากฏว่าพบเชื้อ อี. โคไล ปนเปื้อนในสลัดโรลเกินเกณฑ์มาตรฐาน 1 ตัวอย่าง เห็นอย่างนี้แล้ว ขอแนะนำเลือกซื้อสลัดโรลที่ทำสดใหม่จากร้านที่มั่นใจถึงความสะอาด ร้านมีการรักษาสุขลักษณะที่ดี ชื้อมาแล้วควรทานทันที หากทานไม่หมดควรเก็บไว้ในตู้เย็น เพื่อความปลอดภัย.

## ผลวิเคราะห์เชื้อ อี. โคไล ในสลัดโรล

| ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ                  | อี. โคไล (MPN/ กรัม) |
|--------------------------------------|----------------------|
| สลัดโรล ร้าน 1 ย่านพุทธมณฑล จ.นครปฐม | 15                   |
| สลัดโรล ร้าน 2 ย่านโพธาราม จ.ราชบุรี | น้อยกว่า 3           |
| สลัดโรล ร้าน 3 ย่านเมืองนนทบุรี      | มากกว่า 1100         |
| สลัดโรล ร้าน 4 ย่านตลิ่งชัน กทม.     | 14                   |
| สลัดโรล ร้าน 5 ย่านบางพลัด กทม.      | น้อยกว่า 3           |

วันที่วิเคราะห์ 25 ม.ค. - 6 ก.พ. 2566 วิเคราะห์ FDA BAM Online, 2020 (Chapter 4)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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