

เชื้อ แบซิลลัส ซีเรียส กับพริกป่น

พริกป่น เครื่องปรุงอาหารที่ช่วยเพิ่มรสเผ็ดร้อนให้กับอาหารไทย ทั้งก๋วยเตี๋ยว ผัดไทย ราดหน้า ยำ ลาบ น้ำตก หรือเป็นส่วนผสมของน้ำจิ้มแจ่ว พริกเกลือสำหรับทานคู่กับผลไม้ พริกป่นแปรรูปจากพริกจินดา พริกชี้ฟ้าที่สุกหรือแก่จัด โดยนำมาล้างทำความสะอาด ทำให้แห้ง แล้วคั่วจนพริกพองกรอบ บดหรือบั่นให้ละเอียดก็จะได้พริกป่นที่เก็บไว้ได้นาน พริกป่นมีสารแคปไซซิน ที่ช่วยเพิ่มการเผาผลาญของร่างกาย ช่วยขับเหงื่อ กระตุ้นการไหลเวียนเลือด ช่วยขับเมือกที่ตกค้างตามระบบทางเดินอาหารที่เกาะอยู่ตามผนังลำไส้และกระเพาะ ทว่า วัตถุประสงค์พริกสดที่นำมาทำพริกป่น หากล้างทำความสะอาดไม่ดีเพียงพอ หรือในระหว่างการตากแห้งโดยเฉพาะตากกลางแจ้งที่มีการรักษาสุขลักษณะไม่ดี หรือเก็บรักษาในสภาวะที่ไม่ดี เช่น ที่อับชื้น ก็อาจทำให้พริกแห้งนั้นปนเปื้อนเชื้อก่อโรคได้ เช่น *แบซิลลัส ซีเรียส* ที่พบได้ทั่วไปในสิ่งแวดล้อม ดิน และมักพบปนเปื้อนในอาหารจำพวกผักสด อาหารดิบ ผักหรือเนื้อสัตว์ปรุงสุก ข้าวผัด ข้าวต้ม และซूप เชื้อชนิดนี้ สร้างสปอร์ที่ทนความร้อนสูงและสร้างสารพิษเอนเทอโรทอกซินที่เป็นพิษต่อร่างกายได้ ทำให้มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องเสีย ความรุนแรงของอาการจะขึ้นกับปริมาณที่ได้รับเข้าสู่ร่างกาย

สถาบันอาหารเก็บตัวอย่างพริกป่นจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้าในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อก่อโรค *แบซิลลัส ซีเรียส* ปนเปื้อน ผลการวิเคราะห์ พบว่ามีพริกป่น 1 ตัวอย่างที่พบเชื้อ *แบซิลลัส ซีเรียส* ปนเปื้อน แต่ปริมาณที่พบน้อยมาก ๆ เห็นอย่างนี้แล้วก็ไม่ควรชะล่าใจ ควรเลือกซื้อพริกป่นจากร้านที่ผลิตสดใหม่ มั่นใจได้ถึงความปลอดภัย ให้สังเกตสีของพริกไม่คล้ำหรือดำ และบรรจุอยู่ในถุงที่ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกรั่ว เพื่อความปลอดภัย.

ผลวิเคราะห์เชื้อ *แบซิลลัส ซีเรียส* ในพริกป่น

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>แบซิลลัส ซีเรียส</i> (CFU/g)
พริกป่น ร้าน 1 ย่านบางแค	11
พริกป่น ร้าน 2 ย่านพุทธมณฑล	ไม่พบ
พริกป่น ร้าน 3 ย่านจตุจักร	ไม่พบ
พริกป่น ร้าน 4 ย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ
พริกป่น ร้าน 5 ย่านธนบุรี	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 17-30 ม.ค. 2566 วิธีวิเคราะห์ FDA BAM Online, 2020 (Chapter 14)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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