

คิมบับกับเชื้อ *สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส*

คิมบับ อาหารสัญชาติเกาหลีที่เป็นที่นิยมของคนไทย จากผลพวงของกระแสวัฒนธรรมเกาหลีที่ส่งผ่านมาทางซีรีส์ เคป๊อบ และรายการอาหารต่างๆ ด้วยความที่กรรมวิธีการทำคิมบับต้องใช้มือหยิบจับและสัมผัสกับวัตถุดิบทั้งข้าวสุก ไข่ เช่น แยม หมูสามชั้น ปูอัดที่ผัดกับซอสบูลโกกิ ไข่เจียวชอย ผักลวกชอย เช่น แครอท ผักโขม ฟังทอง หัวไชเท้าตอง แดงกวาดอง เพื่อนำมาห่อด้วยสาหร่ายแผ่น และหั่นให้เป็นชั้นพอดีคำ ซึ่งหากมือของผู้ปรุง หรือพ่อครัวแม่ครัว ไม่ล้างให้สะอาด ไม่มีการรักษาสุขลักษณะส่วนบุคคลให้ดีเพียงพอ ก็อาจทำให้มีเชื้อก่อโรค เช่น *สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส* ปนเปื้อนในคิมบับได้ เชื้อชนิดนี้พบได้ในสิ่งแวดล้อม ดิน น้ำ อากาศ พบในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ หมู ไก่ ไข่ นม ขนมอบ แชนวิช แอแคลร์ที่เก็บในอุณหภูมิที่ไม่เหมาะสม และเก็บไว้เป็นเวลานานก่อนทาน และพบได้ในจุกและผิวหนังคน ทำให้ในระหว่างทำคิมบับ มีโอกาสที่เชื้อจะปนเปื้อนจากมือพ่อครัวแม่ครัวลงสู่คิมบับได้ เชื้อชนิดนี้สามารถสร้างสารพิษได้ เมื่อปนเปื้อนอยู่ในอาหาร เมื่อเรากินอาหารที่มีเชื้อ *สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส* ปนเปื้อน จะทำให้มีอาการคลื่นไส้ วิงเวียน เป็นตะคริวในช่องท้อง อ่อนเพลีย อาเจียน ปวดท้อง และท้องเสีย บางรายอาจมีอาการปวดศีรษะ เป็นตะคริวที่กล้ามเนื้อ อาจมีการเต้นของชีพจรผิดปกติ ความรุนแรงของอาการขึ้นอยู่กับสภาพการด้านของร่างกาย ปริมาณเชื้อที่ปนเปื้อนและปริมาณสารพิษที่เชื้อสร้างขึ้นในอาหาร สถาบันอาหาร ได้เก็บตัวอย่างคิมบับจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้า ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ *สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส* ปนเปื้อน ผลวิเคราะห์พบว่ามี 1 ตัวอย่างที่พบเชื้อปนเปื้อนและปริมาณที่พบอยู่ในระดับที่เกินกว่ามาตรฐานกำหนด ซึ่งตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหารฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2560) ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์กำหนดให้พบเชื้อ *สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส* ในอาหารพร้อมบริโภคทั่วไป ได้น้อยกว่า 100 CFU/ กรัม เห็นผลวิเคราะห์อย่างนี้แล้วเลือกซื้อคิมบับจากร้านที่มั่นใจได้ในเรื่องความสะอาดและร้านที่ถูกสุขลักษณะจะดีกว่า และควรเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม คือ แช่เย็นหากทานไม่หมดในครั้งเดียว เพื่อลดความเสี่ยงของอันตรายที่จะเกิดต่อร่างกายเรา.

ผลวิเคราะห์เชื้อ *สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส* ในคิมบับ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส</i> (CFU/ กรัม)
คิมบับหมูบูลโกกิ ร้าน 1 ย่านพญาไท	ไม่พบ
ฮอตคิมบับโรลหมูบูลโกกิ ยี่ห้อ 1 ย่านบางพลัด	ไม่พบ
คิมบับสไปซี่หมูบูลโกกิ ร้าน 2 ย่านบางรัก	ไม่พบ
คิมบับไส้แอม ร้าน 3 ย่านคลองสาน	6,000
คิมบับ ร้าน 4 ย่านราชเทวี	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 10-16 สิงหาคม 2566 วิเคราะห์ที่ FDA BAM Online, 2016 (Chapter 12)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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