

หมูหยองกับเชื้อก่อโรค

หมูหยอง อาหารที่มีต้นกำเนิดมาจากจีน เป็นอาหารแห้งที่มีลักษณะเป็น ฝอย พู กรอบ มีสีเหลืองออกน้ำตาลอ่อน คนไทยนิยมทานเป็นอาหารทานเล่น หรือทานร่วมกับข้าวต้มก๊วย หรือทำเป็นเมนูข้าวผัดกุนเชียง ข้าวผัดสับปะรด หรือเป็นวัตถุดิบของ ขนมปังไส้หมูหยอง แขนงวิชไส้หมูหยอง ข้าวตังหน้าหมูหยอง ขั้นตอนการผลิตเริ่มจากนำเนื้อหมูสดมาเกี่ยวกับน้ำตาล จนเนื้อหมูเปื่อยเป็นเส้นและนำไปผัดด้วยไฟอ่อนให้หมูแห้ง พู กรอบ ฝิ่งให้หายร้อน จะได้หมูหยอง ทว่า หากผู้ผลิตรักษาสุขลักษณะส่วนบุคคล หรือสุขลักษณะในระหว่างการผลิต หรือจัดเก็บหมูหยองที่ไม่ดีเพียงพอ เก็บไว้ในที่อับชื้น หรือไม่มีการป้องกันการปนเปื้อน ทำให้มีเชื้อก่อโรคปนเปื้อนได้ เช่น เชื้อ *แบซิลลัส ซีเรียส* เชื้อชนิดนี้พบได้ทั่วไปตามธรรมชาติ เช่น ดิน ฝุ่นละออง ที่สำคัญมันสามารถสร้างสารพิษเอนเทอโรทอกซิน ที่เป็นอันตรายต่อร่างกายได้ เมื่อได้รับเข้าสู่ร่างกายจะทำให้มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องเสีย ความรุนแรงของอาการขึ้นกับปริมาณที่ได้รับเข้าสู่ร่างกาย และภูมิคุ้มกันของแต่ละคน ตามกฎหมายของไทย กำหนดให้อาหารพร้อมบริโภครวมถึงหมูหยอง พบ เชื้อ *แบซิลลัส ซีเรียส* ปนเปื้อนได้ไม่เกิน 100 ซีเอฟยูต่อกรัม สถาบันอาหาร เก็บตัวอย่างหมูหยอง จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 4 ยี่ห้อ และ 1 ร้าน ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ *แบซิลลัส ซีเรียส* ผลการวิเคราะห์พบว่าทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบเชื้อ *แบซิลลัส ซีเรียส* ปนเปื้อนเลย วันนี้หมูหยองยังปลอดภัยอยู่ แต่ไม่ควรชะล่าใจ ควรเลือกซื้อหมูหยองจากร้านที่รักษาสุขลักษณะได้ดี มั่นใจได้ว่าสะอาด หมูหยองบรรจุอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ชำรุด ฉีกขาด เพื่อป้องกันการได้รับเชื้อก่อโรคจากอาหารเข้าสู่ร่างกาย และความปลอดภัยในระยะยาว.

ผลวิเคราะห์เชื้อ *แบซิลลัส ซีเรียส* ในหมูหยอง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ <i>แบซิลลัส ซีเรียส</i> (CFU/กรัม)
หมูหยอง ยี่ห้อ 1	ไม่พบ
หมูหยอง ยี่ห้อ 2	ไม่พบ
หมูหยอง ยี่ห้อ 3	ไม่พบ
หมูหยอง ร้าน 1 ย่านปทุมวัน	ไม่พบ
หมูหยอง ยี่ห้อ 4	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 1-7 มิถุนายน 2566 วิเคราะห์ FDA BAM Online, 2020 (Chapter 14)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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