Nfitr 1157 มันมากับอาหาร/ หน้า 7 ไทยรัฐ 23 ก.ย. 2565

ไส้กรอกอีสานกับเชื้อก่อโรค

ไส้กรอกอีสาน อาหารพื้นบ้านไทยที่ทำจากเนื้อหมู มันหมู ข้าวสุก ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงรส เครื่องเทศ สมุนไพร เช่น น้ำตาลทราย เกลือ กระเทียมบด พริกไทย ลูกผักชี ผสมให้เข้ากัน นวดจนเหนียว บรรจุในไส้หมูหรือไส้ชนิดอื่นมัดเป็นท่อน ผึ่งไว้ในที่สะอาดและแห้งเพื่อให้เกิดการหมักจนเปรี้ยว เพียงเท่านี้ก็ได้ไส้กรอกอีสาน ที่มีรสเปรี้ยว อร่อยถูกปากคนไทย ทว่ากรรมวิธีการทำไส้กรอกอีสานต้องสัมผัสกับมือของผู้ผลิต ผู้ปรุงทั้งในขั้นตอนการผสมและการบรรจุในไส้ ซึ่งหากผู้ผลิต ผู้ปรุงไม่รักษาสุขลักษณะส่วนบุคคลให้ดี ก็อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคในไส้กรอกอีสานได้ เช่น เชื้อ *สแตปฟิโลค็อคคัส ออเรียส* ปกติเชื้อชนิดนี้อาศัยอยู่ในฝุ่นละออง ขยะมูลฝอย เส้นผม ผิวหนังคน โดยทั่วไปพบเชื้อชนิดนี้ปนเปื้อนในอาหารที่ผลิตจากเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปีก ผลิตภัณฑ์จากไข่ ผลิตภัณฑ์นม อาหารที่เก็บไว้เป็นเวลานานก่อนทาน และอาหารที่มีการสัมผัสมือคนมากๆ เมื่อเชื้อ *สแตปฟิโลค็อคคัส ออเรียส* เข้าสู่ร่างกายจะทำให้มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง อ่อนเพลีย รายที่รุนแรงจะมีอาการปวดศีรษะ ปวดกล้ามเนื้อ ความดันโลหิตเปลี่ยนแปลง เชื้อชนิดนี้สามารถป้องกันได้โดยผู้ผลิตหรือผู้ขายต้องรักษาสุขอนามัยส่วนบุคคลให้ดีเพียงพอเช่น ควรล้างมือให้สะอาดก่อนจับอาหารที่ปรุงสุกแล้ว และรักษาความสะอาดของภาชนะ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ แม้ไส้กรอกอีสานย่างจะผ่านการให้ความร้อนที่สามารถลดหรือทำลายเชื้อได้แล้ว แต่การปนเปื้อนเชื้ออาจเกิดขึ้นได้ในขั้นตอนการหยิบจับไส้กรอกย่างเพื่อหั่นให้เป็นชิ้นขนาดเล็กหรือตอนหยิบใส่ภาชนะหรือถุง ซึ่งอาจสัมผัสกับมือและอุปกรณ์ที่ใช้หั่นที่ไม่สะอาดได้ วันนี้ สถาบันอาหารได้เก็บตัวอย่างไส้กรอกอีสานย่างจำนวน 5 ตัวอย่าง จากตลาดในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ *สแตปฟิโลค็อคคัส ออเรียส* ปนเปื้อน ผลปรากฏว่าไม่พบการปนเปื้อนในไส้กรอกอีสานทั้ง 5 ตัวอย่าง วันนี้ทานไส้กรอกอีสานย่างกันได้อย่างสบายท้อง ///

ผลวิเคราะห์เชื้อ *สแตปฟิโลค็อคคัส ออเรียส* ในไส้กรอกอีกสานย่าง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	***สแตปฟิโลค็อคคัส ออเรียส*** **(ซี เอฟ ยู/ กรัม)**
ไส้กรอกอีสานย่าง ร้าน 1 จากตลาดย่านบางกะปิ	ไมพบ
ไส้กรอกอีสานย่าง ร้าน 2 จากตลาดย่านจตุจักร	ไมพบ
ไส้กรอกอีสานย่าง ร้าน 3 จากตลาดย่านดุสิต	ไมพบ
ไส้กรอกอีสานย่าง ร้าน 4 ย่านปทุมวัน	ไมพบ
ไส้กรอกอีสานย่าง ร้าน 5 จากตลาดย่านตลิ่งชัน	ไมพบ

วันที่วิเคราะห์ 15 - 20 มิ.ย. 2565 วิธีวิเคราะห์ FDA BAM Online, 2016 (Chapter 12)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
โทร. 02 422 8688 หรือ http://www.nfi.or.th/foodsafety/