

หมูย่างปลาร้ากับเชื้อก่อโรค

หมูย่างปลาร้าหรือหมูปลาร้า อาหารว่างที่เริ่มนิยมในปัจจุบันเพราะรสชาติถูกปากคนไทย หาซื้อง่ายและสะดวกในการทำงาน โดยราดน้ำจิ้มที่มีส่วนผสมของปลาร้าหรือแจ่วบองหมูที่ย่างแล้ว มักทานพร้อมผักสดๆ และข้าวเหนียว เพื่อเพิ่มความอร่อยกลมกล่อม ทว่าท่านที่ชื่นชอบหมูย่างปลาร้าจิ้มแจ่ว อาจต้องระวังอันตรายจากเชื้อก่อโรคไวรัลชนิด เชื้อ ซาลโมเนลลา เพราะแม้หมูย่างจะผ่านการให้ความร้อนจนสุกแล้ว แต่หากพ่อค้า แม่ค้าไม่รักษา สุขลักษณะส่วนบุคคลให้ดีเพียงพอ หรือภาชนะ อุปกรณ์ที่ใช้ไม่สะอาดอาจทำให้เชือนี้ปนเปื้อนในหมูย่างได้ ที่สำคัญหากปลาร้าหรือน้ำปลาร้าที่ใช้เป็นส่วนผสมน้ำจิ้มแจ่วไม่ต้มให้สุกก่อนผสมก็อาจทำให้มีเชื้อชนิดนี้ปนเปื้อนได้ เชื้อ ซาลโมเนลลา มักพบปนเปื้อนในอาหารจำพวกเนื้อไก่ ไช้ นม ผลิตภัณฑ์นมที่ไม่ได้ผ่านความร้อน อย่างเพียงพอ อาหารสุกๆ ดิบๆ หากเราได้รับเชือนี้เข้าสู่ร่างกาย จะทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องเดิน ปวดศีรษะ ปวดท้อง มีไข้ หนาวสั่น และอ่อนเพลีย ตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหารฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2560) ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กำหนดให้อาหารพร้อมบริโภคทั่วไปต้องไม่พบเชื้อ ซาลโมเนลลา ใน 25 กรัม สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างหมูย่างปลาร้าจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้าน ในตลาดเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ ซาลโมเนลลา ปนเปื้อน ผลปรากฏว่าหมูย่างปลาร้าทุกตัวอย่าง ไม่พบเชื้อ ซาลโมเนลลา ปนเปื้อนเลย ///

ผลวิเคราะห์เชื้อ ซาลโมเนลลา ในหมูย่างปลาร้า

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ซาลโมเนลลา (พบ,ไม่พบ/ 25 กรัม)
หมูย่างปลาร้า ร้าน 1 จากย่านตลิ่งชัน	ไม่พบ
หมูย่างปลาร้า ร้าน 2 จากย่านคลองสาน	ไม่พบ
หมูย่างปลาร้า ร้าน 3 จากย่านพญาไท	ไม่พบ
หมูย่างปลาร้า ร้าน 4 จากย่านพระนคร	ไม่พบ
หมูย่างปลาร้า ร้าน 5 จากย่านพญาไท	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 15-23 มิ.ย. 2565 วิวิธีวิเคราะห์ ISO 6579-1 : 2017

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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