

เชื่อก่อนโรคกับขนมจีบหนึ่ง

ขนมจีบหนึ่ง อาหารจีนที่คนไทยนิยมทานเป็นอาหารว่าง หรือเรียกน้ำย่อย ปัจจุบันขนมจีบหนึ่ง หาซื้อได้ง่ายทั้งรถเข็น ร้านริมทาง ร้านในตลาดนัด ร้านสะดวกซื้อ และร้านอาหารเข้าวัตถุดิบหลักของขนมจีบ คือ ไส้ที่ทำจากเนื้อสัตว์ หมู ไก่ กุ้ง ปูและแผ่นเกี๊ยว วิธีการทำก็ไม่ซับซ้อน เริ่มจากการทำไส้ โดยนำเนื้อสัตว์มาบดหยาบ ปั่นรสด้วยเครื่องปั่นรส เกลือ ซีอิ๊ว พริกไทยหรือน้ำมันงา หลังจากนั้นห่อไส้ด้วยแผ่นเกี๊ยว แล้วนำมาึ่งให้สุก ทานคู่กับจิ๊กโฉ่ ซอสเปรี้ยว ซอสพริก ด้วยขนมจีบมีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบหลัก หากผู้ผลิตใช้เนื้อสัตว์ที่ไม่สะอาด หรือไม่ล้างทำความสะอาดก่อนนำมาปรุงให้ดีเพียงพอ หรือผู้ปรุงไม่รักษาสุขลักษณะส่วนบุคคลขณะปรุง สถานที่ผลิตไม่ถูกสุขลักษณะ อุปกรณ์ที่ใช้ปรุงไม่สะอาด ก็อาจทำให้ เชื่อก่อนโรค เช่น ซาลโมเนลล่า ปนเปื้อนได้ เชื้อชนิดนี้พบได้ตามธรรมชาติ อาศัยอยู่ในลำไส้สัตว์และคน มักพบปนเปื้อนในอาหารพวกเนื้อสัตว์ดิบ ผักสดและอาหารสด หรืออาหารที่ปรุงสุกแล้วแต่เก็บหรือวางไว้ในบริเวณที่สกปรก หรือวางใกล้กับอาหารสด อาหารดิบ ก็อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อ ซาลโมเนลล่า ได้ เมื่อเราได้รับเชื้อนี้เข้าสู่ร่างกายจากอาหาร จะทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ ท้องเสีย ปวดท้อง อุนหภูมิสูง ปวดศีรษะ คลื่นไส้ และอาเจียน บางรายอาจถ่ายเป็นมูกเลือดและเกิดภาวะขาดน้ำได้ สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างขนมจีบหนึ่ง จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้า ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ ซาลโมเนลล่า ปนเปื้อน ผลปรากฏไม่พบปนเปื้อนในขนมจีบหนึ่งทุกตัวอย่าง ซึ่งเป็นไปตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ที่กำหนดให้ขนมจีบ ต้องไม่พบเชื้อ ซาลโมเนลล่า ปนเปื้อน เห็นผลแล้วก็ไม่ควรชะล่าใจ ควรเลือกซื้อขนมจีบที่หนึ่งสุกใหม่ๆ จากร้านที่มั่นใจได้ถึงความสะอาด หรืออุ่นให้ร้อนก่อนทานทุกครั้งเพื่อความปลอดภัย

ผลวิเคราะห์ ซาลโมเนลล่า ในขนมจีบหนึ่ง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ซาลโมเนลล่า (พบ,ไม่พบ/ 25 กรัม)
ขนมจีบ ร้าน 1 ย่านบางพลัด	ไม่พบ
ขนมจีบ ร้าน 2 ย่านตลิ่งชัน	ไม่พบ
ขนมจีบ ร้าน 3 ย่านบางกรวย	ไม่พบ
ขนมจีบ ร้าน 4 ย่านบางพลัด	ไม่พบ
ขนมจีบ ร้าน 5 ย่านธนบุรี	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 17-20 ม.ค. 2566 วิธีวิเคราะห์ ISO 6579-1:2017

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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