

### เชื้อ แบซิลลัส ซีเรียส กับขนมเปี๊ยะ

ขนมเปี๊ยะ ขนมสัญชาติจีนสัญลักษณ์แห่งความเป็นสิริมงคล มักใช้ในเทศกาลต่างๆ คนไทยนิยมนทานเป็นอาหารว่าง ใส้ของขนมเปี๊ยะมีทั้งแบบดั้งเดิมคือ ใส้ถั่วเหลืองหรือฟัก และปัจจุบันที่มีการพัฒนาโดยเพิ่มรสชาติ กลิ่นของใส้ด้วยการเพิ่มส่วนผสมของงา ทูเรียน ผีอก ไข่แดงเค็ม ด้วยความที่ขนมเปี๊ยะมีถั่วเหลืองกวนเป็นส่วนประกอบหลักของใส้ มีแป้งห่อรอบนอก และการผลิตต้องสัมผัสกับมือคน อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อก่อโรค เช่น *แบซิลลัส ซีเรียส* ได้ หากผู้ผลิตไม่รักษาสุขลักษณะการผลิตและสุขลักษณะส่วนบุคคลให้ดีเพียงพอ แม้ว่าขนมเปี๊ยะจะผ่านการอบด้วยความร้อนสูงเพื่อให้สุก และเชื้ออาจตายหมดได้ แต่หากในระหว่างการผึ่งให้เย็นหลังอบหรือการเก็บรักษาไม่สะอาดเพียงพอ ก็อาจทำให้เชื้อ *แบซิลลัส ซีเรียส* ปนเปื้อนเข้าไปอีกได้ เชื้อชนิดนี้พบได้ทั่วไปในดิน ฝุ่นละออง อาหารจากพืช เช่น ข้าว ธัญพืช แป้ง ผลิตภัณฑ์จากแป้ง เครื่องเทศ เครื่องปรุงต่างๆ มันสามารถสร้างสปอร์ที่ทนต่อความร้อนได้สูงถึง 95 องศาเซลเซียส และสร้างสารพิษเอนเทอโรทอกซิน ที่เป็นอันตรายต่อร่างกายได้ หากร่างกายได้รับสารพิษจากเชื้อ *แบซิลลัส ซีเรียส* เข้าไปจะทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องเสีย โดยอาการคลื่นไส้ อาเจียนจะเริ่มมีอาการ 4-6 ชั่วโมง หลังจากกินอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อ *แบซิลลัส ซีเรียส* ส่วนอาการท้องเสียจะเริ่มมีอาการภายใน 8-16 ชั่วโมง และอาการจะหายไปภายใน 12-24 ชั่วโมง ความรุนแรงจะขึ้นกับปริมาณการกินอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อ *แบซิลลัส ซีเรียส* ของแต่ละคน ตามกฎหมายของไทย กำหนดให้อาหารพร้อมบริโภครวมถึงขนมเปี๊ยะพบปริมาณ *แบซิลลัส ซีเรียส* ปนเปื้อนได้ไม่เกิน 100 ซีเอฟยู ต่อกรัม สถาบันอาหาร เก็บตัวอย่างขนมเปี๊ยะจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้าในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ *แบซิลลัส ซีเรียส* ผลการวิเคราะห์ปรากฏว่ามี 1 ตัวอย่าง ที่พบการปนเปื้อนของเชื้อ *แบซิลลัส ซีเรียส* แต่พบในปริมาณที่น้อยมาก เห็นอย่างนี้แล้วก็อย่าชะล่าใจ ควรเลือกซื้อขนมเปี๊ยะจากร้านที่มั่นใจได้ถึง ความสะอาด มีสุขลักษณะที่ดีทั้งการผลิต และจัดเก็บก่อนขาย ที่สำคัญขนมเปี๊ยะต้องอยู่ในภาชนะบรรจุที่สมบูรณ์ ไม่ฉีกขาด เท่านี้ก็เลี่ยงการสัมผัสเชื้อก่อโรคในอาหารได้

### ผลวิเคราะห์เชื้อ *แบซิลลัส ซีเรียส* ในขนมเปี๊ยะ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>แบซิลลัส ซีเรียส</i> (ซีเอฟยู/ กรัม)
ขนมเปี๊ยะ ร้าน 1 ย่านดอนเมือง	30
ขนมเปี๊ยะ ร้าน 2 ย่านจตุจักร	ไม่พบ
ขนมเปี๊ยะ ร้าน 3 ย่านดินแดง	ไม่พบ
ขนมเปี๊ยะ ร้าน 4 ย่านปทุมวัน	ไม่พบ
ขนมเปี๊ยะ ร้าน 5 ย่านทวีวัฒนา	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 1-12 มิ.ย. 2566 วิธีวิเคราะห์ FDA BAM Online, 2020 (Chapter 14)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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