

เชือกก่อโรคกับผักสลัดสดนำเข้า

หลายปีมานี้อาหารสุขภาพเป็นเรื่องที่เราพูดถึงกันมาก ทั้งแบบที่เราซื้อมาปรุงทานเอง เช่น ผักผลไม้สดนานาชนิดและแบบสำเร็จรูปที่คนใกล้ชิดแนะนำ บอกต่อๆ กันมาถึงคุณประโยชน์ที่ส่งผลดีต่อร่างกาย ผักสลัดเป็นอาหารสุขภาพที่ผู้ต้องการควบคุมน้ำหนักเลือกทานกับน้ำสลัด หลากรสชาติ หรือบางท่านอาจชอบทานคู่กับอาหารเมนูต่างๆ เพื่อให้มีระบบขับถ่ายดี ทุกวันนี้ใครๆ ก็ปลูกผักสลัดได้ มีแบบสำเร็จรูปให้ซื้อหาได้ทั่วไป ชอบพันธุ์ไหนก็ซื้อมาปลูก ปลูกเสร็จโตได้ที่ ก็ตัดมาทานกันสดๆ หากเป็นการผลิตเพื่อขายเมื่อโตเต็มที่ก็ตัด นำมาล้างทำความสะอาด บรรจุลงถุงพลาสติก จัดเก็บและส่งจำหน่าย

แม้ผักสลัดจะเป็นอาหารสุขภาพ แต่หากล้างทำความสะอาดไม่ดีเพียงพอ อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคจากเชือกก่อโรคปนเปื้อนได้ เช่น เชื้อ *ซาลโมเนลลา*

เชื้อชนิดนี้ปนเปื้อนมากับสภาพแวดล้อม ดิน น้ำ อากาศ หรือปนเปื้อนมาจากพนักงานที่มีสุขลักษณะส่วนบุคคลไม่ดีเช่น ไข้เล็บยาว หลังจากเข้าห้องน้ำแล้วไม่ล้างมือให้สะอาด หรือปนเปื้อนมาจากอุปกรณ์และภาชนะที่มีการล้างทำความสะอาดไม่ดีเพียงพอ

แล้วนำมาใช้สัมผัสผักสลัด จะทำให้เชื้อ *ซาลโมเนลลา* มีโอกาสปนเปื้อนในผักสลัดได้

เชื้อชนิดนี้ ทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องเดิน ปวดศีรษะ ปวดท้อง มีไข้ หนาวสั่น อ่อนเพลีย ความรุนแรงของอาการจะแตกต่างกันตามชนิด ปริมาณเชื้อที่ได้รับ และความต้านทานของแต่ละคน

เชื้อมีอัตราการแพร่ระบาดสูง จึงพบผู้ป่วยที่เป็นโรคจากเชื้อมีอัตราสูงด้วย

วันนี้สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างผักสลัดสดนำเข้า จำนวน 5 ตัวอย่าง จากซูเปอร์มาเก็ตและห้างสรรพสินค้าในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ *ซาลโมเนลลา* ปนเปื้อน ผลการวิเคราะห์พบว่า ผักสลัดนำเข้าทุกตัวอย่างไม่พบเชื้อปนเปื้อนเลย บรรดาคอสลัดทั้งหลาย สบายใจกันได้ !!!

ผลวิเคราะห์เชื้อ *ซาลโมเนลลา* ในผักสลัดนำเข้า

| ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ | เชื้อ <i>ซาลโมเนลลา</i> /25 กรัม |
|---------------------------------|----------------------------------|
| ผักสลัดสดยี่ห้อ 1 จากสหรัฐฯ | ไม่พบ |
| ผักสลัดสดยี่ห้อ 2 จากนิวซีแลนด์ | ไม่พบ |
| ผักสลัดสดยี่ห้อ 3 จากออสเตรเลีย | ไม่พบ |
| ผักสลัดสดยี่ห้อ 4 จากออสเตรเลีย | ไม่พบ |
| ผักสลัดสดยี่ห้อ 5 จากออสเตรเลีย | ไม่พบ |

วันที่วิเคราะห์ 15-21 ส.ค. 2560 วิธีวิเคราะห์ ISO 6579:2002/Cor.1:2004

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 024 228 688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>