

เชื้อก่อโรคใน...กะปิ

อาหารไทย เป็นอาหารที่ขึ้นชื่อในเรื่องความจัดจ้านของรสชาติทั้ง เปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด สำหรับกับข้าวของไทยเรานั้นจะมีอาหารหลากหลายชนิดทั้งต้ม ผัด แกง ทอด แต่สิ่งที่จะขาดไม่ได้จากสำรับกับข้าว คือ น้ำพริก "น้ำพริก" เป็นอาหารไทยที่ใช้วัตถุดิบพืชสวนครัว และเครื่องเทศที่คนไทยคุ้นเคยกันดี เช่น พริก กระเทียม มะนาว นำมาผสมผสานกับวัตถุดิบท้องถิ่นอื่นๆ แล้วเรียกชื่อตามนั้นเช่น น้ำพริกแมงดา น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกปลาทู น้ำพริกปลาช่อน และน้ำพริกกะปิ น้ำพริกอย่างหลังนี้ นับเป็นเมนูที่ต้องมีในสำรับกับข้าวแทบทุกบ้าน คนไทยนิยมทานกับเครื่องแนมทั้ง ปลาทูทอด ชะอมและมะเขือยาวชุบไข่ทอด พร้อมผักสดหลายๆ ชนิด

ท่านที่ชื่นชอบบรรดาน้ำพริกที่มีกะปิเป็นส่วนประกอบ วันนี้ มั่นมากับอาหาร ขอเตือนกันสักนิด ว่าควรระมัดระวังการเลือกซื้อกะปิที่มีขายตามท้องตลาดมาใช้ปรุงอาหารกันไว้บ้าง

กะปิ เป็นอาหารหมักพื้นเมืองที่ทำจากเคย โดยนำมาหมักกับเกลือในอัตราส่วนที่เหมาะสม เพื่อให้เกิดการย่อยสลายและมีรสเค็มแล้วทำการแยกน้ำให้สะเด็ดก่อนนำมาบด แล้วหมักต่ออีกจนได้น้ำและกะปิที่มีรสตามต้องการ ดูแล้วไม่น่าจะมีอันตรายอะไร

แต่หากผู้ผลิตไม่ล้างทำความสะอาดเคยให้สะอาด และไม่รักษาสุขลักษณะการผลิตให้ดีเพียงพอ อาจทำให้เกิดเชื้อก่อโรค เช่น *คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์* ปนเปื้อนอยู่ในกะปิได้

เชื้อชนิดนี้มักพบในลำไส้คนและสัตว์ ในดิน ดินโคลน น้ำเค็มและน้ำจืด อันตรายของมันคือ ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ จากสารพิษที่เชื้อสร้างขึ้น ทำให้มี อาการคลื่นไส้ ปวดท้อง และท้องร่วง

วันนี้สถาบันอาหาร สุ่มตัวอย่างกะปิ 5 ตัวอย่าง จาก 5 ยี่ห้อ เพื่อนำมาวิเคราะห์

เชื้อ *คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์* ปนเปื้อน ผลปรากฏว่าพบเชื้อนี้ปนเปื้อนในกะปิทุกตัวอย่าง แต่พบในปริมาณน้อย และยังไม่เกินเกณฑ์มาตรฐาน ถือว่ากะปิทั้ง 5 ตัวอย่างนี้ยังปลอดภัย

ผลวิเคราะห์เชื้อ *คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์* ในกะปิ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ <i>คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์</i> (ซีเอฟยู/ กรัม)
กะปิ ยี่ห้อ 1	น้อยกว่า 10
กะปิ ยี่ห้อ 2	น้อยกว่า 10
กะปิ ยี่ห้อ 3	น้อยกว่า 10
กะปิ ยี่ห้อ 4	น้อยกว่า 10
กะปิ ยี่ห้อ 5	10

วันที่วิเคราะห์ 27 ต.ค. – 1 พ.ย. 2560 วิเคราะห์ด้วยวิธีวิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2001 (Chapter 16) ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02 422 8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>