

## เชือกก่อโรคกับ...ไชเยี้ยวม้า

ไชเยี้ยวม้า ผลิตจากการนำไชสด เช่นไชเปิด ไช้ไก่ และไชนกระทา มาถนอมให้เป็นอาหารที่สามารถเก็บรักษาไว้ทานได้นานๆ เหมือนกับการทำไชเค็มที่นำไปดองเกลือ

แต่ไชเยี้ยวม้า จะนำไชมาพอกด้วยปูนขาวผสมโบซา เกลือปน และซีไธท์ที่หนวดด้วยน้ำเย็นหรือนำไปแช่ในน้ำที่มีส่วนผสมของปูนขาว เกลือ โซดาแอซ ชาดำ และสังกะสีออกไซด์

ในการผลิตไชเยี้ยวม้า นอกจากอาจพบการปนเปื้อนตะกั่วแล้ว

หากวัตถุดิบที่ไชไม่สะอาด หรือระหว่างการผลิตผู้ผลิตไม่รักษาสุขลักษณะส่วนบุคคลให้ดีเพียงพอ เช่น เข้าห้องน้ำแล้วไม่ล้างมือ หรือไอ จามโดยไม่ปิดปาก อาจทำให้พบเชือกก่อโรคปนเปื้อนในไชเยี้ยวม้าได้ เช่น *คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์* และ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส*

เชื้อ *คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์* พบได้ในลำไส้คนและสัตว์ ดิน น้ำเค็ม น้ำจืดไม่มีอากาศ อันตรายของมันคือ ทำให้เกิดโรคอาหารพิษ ที่มีอาการคลื่นไส้ ปวดท้อง ท้องร่วง แต่ไม่อาเจียน ส่วนเชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* พบได้ในอากาศ ฝุ่น ขยะมูลฝอย น้ำ และอาหารจำพวกเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก ผลิตภัณฑ์จากไช นม คนก็มักเป็นแหล่งของเชื้อชนิดนี้ โดยจะพบอยู่ตามทางเดินหายใจ ลำคอ เส้นผมและผิวหนัง เชื้อชนิดนี้เมื่อปนเปื้อนอยู่ในอาหารแล้วและหากเก็บอาหารไว้ในอุณหภูมิไม่เหมาะสมจะทำให้เชื้อเพิ่มจำนวนขึ้นอย่างรวดเร็วและสร้างสารพิษปนเปื้อนลงในอาหารได้ เมื่อเรทานอาหารที่มีสารพิษปนเปื้อนจะทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดหัว เป็นตะคริวในช่องท้องหรือกล้ามเนื้อ และอ่อนเพลีย

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างไชเยี้ยวม้า จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 4 ย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ *คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์* และ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ปนเปื้อน ผลปรากฏว่าทุกตัวอย่างพบเชื้อปนเปื้อน แต่พบในปริมาณน้อยมาก ไม่ส่งผลกระทบต่อร่างกาย ///

### ผลวิเคราะห์เชือกก่อโรคในไชเยี้ยวม้า

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์</i> (ซีเอฟยู/ กรัม)	<i>สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส</i> (ซีเอฟยู/ กรัม)
ไชเยี้ยวม้าร้าน 1 ย่านบึงกุ่ม	น้อยกว่า 10	น้อยกว่า 10
ไชเยี้ยวม้าร้าน 2 ย่านพรานนก	น้อยกว่า 10	น้อยกว่า 10
ไชเยี้ยวม้าร้าน 3 ย่านบางขุนศรี	น้อยกว่า 10	น้อยกว่า 10
ไชเยี้ยวม้า ยี่ห้อ 1	น้อยกว่า 10	น้อยกว่า 10
ไชเยี้ยวม้าร้าน 4 ย่านนนทบุรี	น้อยกว่า 10	น้อยกว่า 10

วันที่วิเคราะห์ 6-7 พ.ย. 2560 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2001 (Chapter 16),

FDA-BAM Online, 2001 (Chapter 12) ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย

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