

เชือก่อโรคใน... น้ำพริก

น้ำพริก เครื่องจิ้มที่อยู่คู่กับคนไทยมานาน ส่วนใหญ่ทานคู่กับผักนานาชนิดทั้งสด ลวก ต้มสุก น้ำพริกมีพริกเป็นส่วนประกอบหลัก หากใส่ส่วนผสมหลักที่เป็นเนื้อสัตว์ลงไปด้วยจะเรียกชื่อตามนั้น เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาทู น้ำพริกปลากรอบ น้ำพริกปลาป่น น้ำพริกปลาสด น้ำพริกกุ้งมะขาม นอกจากพริก ยังมีเครื่องเทศ สมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อร่างกายหลายชนิดเป็นส่วนประกอบ หาได้ง่ายตามแปลงผักสวนครัว หรือตลาดสดทั่วๆ ไป วิธีปรุงง่ายแสนง่าย เริ่มจากนำวัตถุดิบ เช่น พริก เครื่องเทศ สมุนไพรมาล้างทำความสะอาด หั่นหรือซอยแล้วใส่ลงในครก ตำให้ละเอียด ใส่เนื้อสัตว์ เพียงเท่านี้ก็ได้น้ำพริกสดๆ ทานกันในครอบครัว แต่หากไม่สะดวกหาซื้อวัตถุดิบมาปรุงทานเอง ก็ต้องพึ่งน้ำพริกสำเร็จรูปที่บรรจุถุง หรือถ้วยพลาสติก มีวางขายทั่วไปตามท้องตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ตหลากหลายยี่ห้อ ที่คนทานไม่อาจรู้เลยว่ากระบวนการผลิต การปรุง ตลอดจนการเก็บรักษาจนถึงมือผู้บริโภคอย่างเราๆ ว่าเป็นมาอย่างไร และมีเชือก่อโรคนานาชนิดปนเปื้อนอยู่ด้วยหรือไม่ เช่น เชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส* และ *คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์* เชื้อทั้ง 2 ชนิดนี้ พบได้ทั่วไปในสภาพแวดล้อมทั้ง ดิน น้ำ อากาศ หากวัตถุดิบที่นำมาปรุงปนเปื้อนเชื้อเหล่านี้ แล้วผู้ผลิตนำมาล้างทำความสะอาดไม่ดีเพียงพอก่อนนำมาปรุงเป็นน้ำพริก อีกทั้งหากอุปกรณ์ ภาชนะที่สัมผัสวัตถุดิบ และน้ำพริกไม่ผ่านการล้างทำความสะอาดให้เพียงพอ หรือผู้ผลิตไม่รักษาสุขลักษณะส่วนบุคคลในระหว่างการผลิต เชื้อเหล่านี้ก็อาจปนเปื้อนอยู่ในน้ำพริกได้ วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างน้ำพริกแห้งบรรจุถุงและถ้วยพลาสติก หรือบรรจุขวดแก้วที่วางขาย ตามท้องตลาดจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ยี่ห้อ เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส* และ *คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์* ปนเปื้อน ผลวิเคราะห์ปรากฏว่าทุกตัวอย่างพบเชือก่อโรค ทั้ง 2 ชนิดปนเปื้อน แต่ปริมาณที่พบน้อยมาก และน้อยกว่าเกณฑ์ที่กำหนด ตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ฉบับที่ 3 (2560) กำหนดให้ อาหารปรุงสุกหรืออาหารผ่านกรรมวิธีมีเชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส* ปนเปื้อนได้ไม่เกิน 1,000 ซีเอฟยู/ กรัม และพบเชื้อ *คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์* ปนเปื้อนได้ไม่เกิน 100 ซีเอฟยู/ กรัม วันนี้ น้ำพริกไทยๆ ยังปลอดภัยอยู่ !!!

ผลวิเคราะห์เชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส* และ *คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์* ในน้ำพริก

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชือก่อโรค (ซีเอฟยู/ กรัม)	
	<i>บาซิลลัส ซีเรียส</i>	<i>คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์</i>
น้ำพริกกุ้งมะขามแห้งยี่ห้อ 1 บรรจุถ้วยพลาสติก	74	10
น้ำพริกปลากรอบยี่ห้อ 2 บรรจุขวดแก้ว	10	น้อยกว่า 10
น้ำพริกปลาสดยี่ห้อ 3 บรรจุถ้วยพลาสติก	น้อยกว่า 10	น้อยกว่า 10
น้ำพริกนรกกุ้งยี่ห้อ 4 บรรจุถ้วยพลาสติก	น้อยกว่า 10	น้อยกว่า 10
น้ำพริกนรกแมงดา ยี่ห้อ 5 บรรจุถุงพลาสติก	น้อยกว่า 10	น้อยกว่า 10