

เชื้อก่อโรคในขนมกุยช่าย

ขนมกุยช่าย อาหารว่างหรืออาหารทานเล่นที่อยู่คู่กับคนไทยมานาน

ขนมกุยช่าย มีใบกุยช่ายที่มีกลิ่นเป็นเอกลักษณ์และเป็นพระเอก นำมาผัดกับเครื่องปรุงให้มีรสชาติ นำมาห่อด้วยแป้งให้ได้รูป แล้วนำมาตั้งไฟให้แป้งสุกก็สามารถทานพร้อมน้ำจิ้มแสนอร่อยได้ทันที หรือในรายที่ไม่อยากได้กลิ่นของกุยช่ายมากนักก็นำมาทอดให้เกรียมๆ กรอบนอกนุ่มใน แล้วแต่ความชอบของแต่ละคน

อย่างที่บอกขนมกุยช่ายใช้ใบกุยช่ายที่ปลูกในดินเป็นหลัก จึงอาจมีเชื้อก่อโรคที่ปะปนอยู่ในดิน เช่น *อี.โคไล* ปนเปื้อนอยู่ในกุยช่ายด้วยได้ *อี.โคไล* เป็นเชื้อประจำถิ่นที่พบได้ในลำไส้ของคน และสัตว์เลื้อยคลานทั่วไป มักตรวจพบในอุจจาระของคนและสัตว์ปริมาณมาก

หากผู้ขายนำใบกุยช่ายมาปรุงอาหาร โดยไม่ล้างทำความสะอาดให้ดีเพียงพอ

หรือไม่ล้างมือก่อนหยิบจับกุยช่ายหลังหนึ่งหรือทอดสุกแล้ว โอกาสที่ผู้บริโภคอย่างเราจะเกิดการเจ็บป่วย จากโรคอุจจาระร่วงก็มีสูงตามไปด้วย

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้ทำการสุ่มตัวอย่างขนมกุยช่ายจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ยานการค้า เพื่อนำมาตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ *อี. โคไล*

ผลการวิเคราะห์พบว่ามีกุยช่าย 4 ตัวอย่าง ที่พบเชื้อ *อี. โคไล* ปนเปื้อน และปนเปื้อนในปริมาณที่เกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร(ฉบับที่ 2) ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ที่กำหนดให้พบ *อี. โคไล* ปนเปื้อน ในอาหารปรุงสุกทั่วไป

ได้ไม่เกิน 3 MPN/ กรัม วิธีป้องกันอันตรายจากเชื้อ *อี. โคไล* ง่ายๆ คือ ต้องช่างสังเกตว่า

คนขายและร้านค้าที่จะซื้ออาหารนั้น รักษาสุขลักษณะและความสะอาดดีเพียงพอหรือไม่

ถ้าไม่ก็ไม่ควรซื้อทาน ที่สำคัญควรอุ่นอาหารให้ร้อนหรือปรุงให้สุกก่อนทาน และทานขณะร้อนทุกครั้ง เพื่อความปลอดภัย สบายท้อง//

ผลวิเคราะห์เชื้อ *อี. โคไล* ในขนมกุยช่าย

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>อี. โคไล</i> (MPN/ กรัม)
ขนมกุยช่าย ร้านที่ 1 ย่านทรัพย์บุญชัย	23
ขนมกุยช่าย ร้านที่ 2 ย่านปากน้ำ	มากกว่า 1,100
ขนมกุยช่าย ร้านที่ 3 ย่านดิโอลสยาม	มากกว่า 1,100
ขนมกุยช่าย ร้านที่ 4 ย่านอิสรภาพ	น้อยกว่า 3
ขนมกุยช่าย ย่านกรุงเทพ - นนทบุรี	460

วันที่วิเคราะห์ 27 ก.พ. – 11 มี.ค. 2560 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2013 (Chapter 4)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 028 868 088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>