

ระวัง! สัมตำปลาร้า

จะว่ากันไปแล้ววัฒนธรรมการกิน และการประกอบอาหารของแต่ละท้องถิ่นนั้น เป็นอีกหนึ่งสัญลักษณ์ที่บ่งบอกอะไรได้หลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีการนำสิ่งของที่เหลือใช้จากการบริโภคมาปรับเปลี่ยน ให้เกิดเป็นอาหารอีกชนิดหนึ่งได้อย่างน่าอัศจรรย์ ตัวอย่างที่เห็นได้ชัด คือ คนใต้ชอบกินน้ำบูดู คนอีสานชอบกินน้ำปลาร้า อาหาร 2 ชนิดนี้ แม้ชื่อต่างกัน แต่กรรมวิธีการทำนั้นไม่แตกต่างกันเลย

น้ำบูดู เป็นการนำปลาไส้ตันตัวเล็กๆ มาหมักด้วยเกลือให้ได้ที แล้วจะเอาแต่น้ำใสๆ หรือบางทีอาจมีเนื้อปลาปนมาบ้างมาใช้ในการบริโภค ซึ่งแล้วแต่ความชอบของแต่ละคน ส่วนปลาร้าจะนำปลามาหมักกับเกลือ เมื่อได้ที่แล้วก็ใส่ข้าวคั่ว บางคนจะกินกันเป็นถ้วย หรือบางรายก็นำแต่น้ำปลาร้ามาใช้เป็นส่วนผสมของอาหารชนิดต่างๆ แต่ที่ขึ้นหน้าขึ้นตา และเป็นที่ยอดนิยมที่สุดเห็นจะเป็นสัมตำปลาร้า

ซึ่งนับเป็นอาหารขึ้นชื่อและพบเห็นได้ทั่วไป ไม่เว้นแม้แต่ในร้านอาหารใหญ่ๆ ท่านที่ชอบทาน คงต้องระวังกันสักนิดเพราะอาจมีเชื้อโรคปนเปื้อน สำหรับเชื้อโรคที่มักพบปะปนมากับปลาร้า คือ เชื้อ *คลอสทริเดียม เฮอร์ฟริงเจนส์* หากเชื้อชนิดนี้เข้าสู่ร่างกายจะเป็นสาเหตุทำให้เกิดโรคท้องร่วง กระเพาะอาหารอักเสบ เป็นไข อาเจียน มาดูกันว่าอาหารยอดฮิตชนิดนี้ เมื่อสถาบันอาหาร ได้ทำการสุ่มตัวอย่างจากสถานที่ต่างๆ ในเขตกรุงเทพฯ มาวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ *คลอสทริเดียม เฮอร์ฟริงเจนส์* แล้วมีที่ใดบ้างที่ตรวจพบการปนเปื้อน ซึ่งดูกันได้ในตารางด้านล่าง

ทางที่ดีเราเป็นผู้บริโภคก็ควรจะต้องระมัดระวังในการเลือกซื้อและเลือกรับประทานอาหารที่ปลอดภัยต่อสุขภาพเองด้วย ควรมีการอุ่นอาหารให้ร้อนอยู่เสมอ ก่อนรับประทาน ป้องกันไว้ก่อนเป็นดีที่สุด.....

ผลวิเคราะห์เชื้อ *คลอสทริเดียม เฮอร์ฟริงเจนส์* ในสัมตำปลาร้า

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ผลวิเคราะห์เชื้อ <i>คลอสทริเดียม เฮอร์ฟริงเจนส์</i>
สัมตำปลาร้า จากห้างสรรพสินค้าย่านปิ่นเกล้า	ไม่พบ (cfu/ g)
สัมตำปลาร้า ย่านวังหลัง	ไม่พบ (cfu/ g)
สัมตำปลาร้า ย่านสะพานพระปิ่นเกล้า	ไม่พบ (cfu/ g)
สัมตำปลาร้า ย่านท่าพระจันทร์	ไม่พบ (cfu/ g)
สัมตำปลาร้า ย่านบางพลัด	พบ/ 0.1 g

วันที่วิเคราะห์ 15-18 ธันวาคม 2553 วิธีการวิเคราะห์ FDA-BAM, 2001 (Chapter 16)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

