

### ส้มตำไทยไข่เค็มกับเชื้อก่อโรค

ส้มตำอาหารอีสานรสแซ่บ เมนูที่คนไทยหลายคนโปรดปราน ทานกันได้แทบทุกวัน ส้มตำมีหลายรสชาติ เช่น ส้มตำไทย ส้มตำปู ส้มตำไทยใส่ปู ส้มตำปลาร้า ส้มตำปูปลาร้า ส้มตำหยอดองและส้มตำไทยไข่เค็ม เมนูที่ไม่เผ็ดจัดจ้าน แต่มีรสชาติเปรี้ยว หวาน เผ็ด เค็มหนัของไข่เค็ม โดยเฉพาะไข่แดงเค็มที่มีความมันอร่อย ส่วนประกอบของส้มตำไทยไข่เค็ม ได้แก่ มะละกอดิบ กระเทียม พริกชี้แห้ง กุ้งแห้ง ถั่วฝักยาว มะเขือเทศ ไข่เค็ม ปูรสรสด้วย น้ำมันงา น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ ด้วยความที่วัตถุดิบที่ใช้ประกอบส้มตำไข่เค็ม เป็นของสด และไม่ผ่านความร้อนให้สุกก่อนนำมาทาน หากพ่อค้า แม่ค้าใช้วัตถุดิบที่ไม่สด ไม่ล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง ไม่รักษาสุขลักษณะส่วนบุคคล และสุขลักษณะในระหว่างการปรุงส้มตำขาย ก็อาจทำให้มีเชื้อก่อโรคปนเปื้อนในส้มตำไข่เค็มได้ เช่น *แซลโมเนลลา* เชื้อชนิดนี้มักพบในลำไส้ อุจจาระของคนและสัตว์ ไข่ที่ล้างไม่สะอาด อาหารสด อาหารที่ไม่ผ่านการปรุงสุก และอาหารสุกๆ ดิบๆ เมื่อเราได้รับเชื้อเข้าสู่ร่างกาย จะทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ ปวดท้อง ปวดศีรษะ คลื่นไส้ อาเจียน อ่อนเพลีย ท้องร่วง อาจมีไข้ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 416 พ.ศ. 2561 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค กำหนดให้อาหารพร้อมบริโภค รวมถึงส้มตำ ต้องไม่พบเชื้อ *แซลโมเนลลา* ปนเปื้อนใน 25 กรัม สถาบันอาหาร ได้เก็บตัวอย่างส้มตำไทยไข่เค็ม จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้า ในเขตกรุงเทพฯ และ จ. ปทุมธานี เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ *แซลโมเนลลา* ปนเปื้อน ผลการวิเคราะห์พบว่าทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบเชื้อ *แซลโมเนลลา* ปนเปื้อนเลย วันนี้สายแซ่บทานส้มตำไทยไข่เค็มกันได้อย่างสบายใจ แต่เพื่อความชัวร์ควรเลือกซื้อส้มตำจากร้านที่ใช้วัตถุดิบที่สด สะอาด คนขายคนเสิร์ฟ มีการรักษาสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดี ภาชนะ อุปกรณ์ที่ใช้ การจัดหน้าร้านและบริเวณร้าน สะอาด สะอาดเพื่อความปลอดภัย.

### ผลวิเคราะห์เชื้อ *แซลโมเนลลา* ในส้มตำไทยไข่เค็ม

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ <i>แซลโมเนลลา</i> (พบ,ไม่พบ/ 25 กรัม)
ส้มตำไทยไข่เค็ม ร้าน 1 ย่านบางนา	ไม่พบ
ส้มตำไทยไข่เค็ม ร้าน 2 ย่านสวนหลวง	ไม่พบ
ส้มตำไทยไข่เค็ม ร้าน 3 ย่านบางกะปิ	ไม่พบ
ส้มตำไทยไข่เค็ม ร้าน 4 จ. ปทุมธานี	ไม่พบ
ส้มตำไทยไข่เค็ม ร้าน 5 ย่านดอนเมือง	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 25 พฤศจิกายน 2566 วิธีวิเคราะห์ ISO 6579-1 : 2017

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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