

เชือก๋อโรคในขนมจีน

กล่าวถึง ขนมจีน บ้านเรามีการผลิตและขายอยู่ 2 ชนิด คือ ขนมจีนแป้งหมักและขนมจีนแป้งสด มีลักษณะที่แตกต่างกันสิ้นเชิงทั้งรูปและกลิ่น ขนมจีนแป้งหมักจะมีสีคล้ำๆ เส้นเหนียว มีกลิ่นหมักที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว สำหรับขนมจีนแป้งสดเส้นจะมีสีขาวนวล อุ่มน้ำมากกว่า เส้นจะขาดง่ายเมื่อนำมาทานคู่กับน้ำยาหรือแกงชนิดต่างๆ จะเกิดการผสมผสานกันอย่างลงตัว น้ำยาร้อนๆ น้ำพริกร้อนๆ แกงร้อนๆ ทานแกล้มกับผักสดๆ อร่อยลิ้นอย่าบอกใคร ทว่า สิ่งที่ต้องพึงระวังคือ บางครั้งทานขนมจีนแล้วทำไมท้องเสีย สาเหตุอาจมาจากทั้ง น้ำยาหรือแกง หรือผักสด หรือเส้นขนมจีน ที่ไม่สะอาด หรือในระหว่างกระบวนการผลิต ไม่รักษาสุขลักษณะให้ดีเพียงพอ

เริ่มตั้งแต่การจัดเก็บแป้ง ที่อาจเก็บรักษาในที่ที่มีความชื้นสูง เส้นขนมจีนจะเปื่อยเร็ว รวมไปถึงการนวด การโรยเส้นและการจับเส้น โดยเฉพาะการโรยเส้นและการจับเส้น ที่ต้องพึงระวัง เพราะมีความจำเป็นต้องใช้น้ำเพื่อคลายความร้อนจากการต้ม น้ำที่ใช้หากเป็นน้ำที่ไม่สะอาด หรือไม่ได้เป็นน้ำไหลตลอดเวลาหรือเปลี่ยนน้ำตลอด หรือคนจับเส้นไม่รักษาสุขลักษณะส่วนบุคคล และสุขลักษณะในกระบวนการผลิตให้ดีเพียงพอ อาจทำให้มีเชื้อราหรือเชือก๋อโรคปนเปื้อนได้ เช่น เชื้อ **สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส** เชื้อชนิดนี้ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ ทำให้มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน วิงเวียน เป็นตะคริวในช่องท้อง และอ่อนเพลีย ในผู้ป่วยบางรายอาจมีอาการอื่นแทรกซ้อน หลายรายจะมีอาการปวดหัว เป็นตะคริวที่กล้ามเนื้อ

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างเส้นขนมจีนจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้า เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ **สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส (Staphylococcus aureus)** ผลวิเคราะห์ปรากฏว่าพบเชืวดังกล่าวปนเปื้อนในปริมาณน้อยมาก คือ น้อยกว่า 10 CFU/ กรัม ซึ่งยังไม่เกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหาร และภาชนะสัมผัสอาหาร ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ที่กำหนดให้พบเชื้อ **สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส** ปนเปื้อนในขนมจีนได้ในปริมาณที่น้อยกว่า 100 CFU/ กรัม วันนี้ ขนมจีนยังปลอดภัยอยู่ ///

ผลวิเคราะห์เชื้อ สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส ในเส้นขนมจีน

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส (CFU/ กรัม)
ขนมจีน ร้านที่ 1 ย่านราชวัตร	น้อยกว่า 10
ขนมจีน ยี่ห้อ 1	น้อยกว่า 10
ขนมจีน ยี่ห้อ 2	น้อยกว่า 10
ขนมจีน ร้านที่ 2 ย่านราชพฤกษ์	น้อยกว่า 10
ขนมจีน ยี่ห้อ 3	น้อยกว่า 10

วันที่วิเคราะห์ 2-8 พ.ค. 2561 วิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2001 (Chapter 12)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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