

เชือกก่อโรคกับ... กุ้งจ่อม

ทุกวันนี้ ชีวิตในเมืองมีแต่ความเร่งรีบ รีบทุกเรื่อง ตั้งแต่ตื่นนอนตอนเช้าจนถึงเข้านอนตอนค่ำ ยิ่งเรื่องอาหารการกินในตอนเช้า มีเวลาแค่เพียงหยิบอะไรใส่ปากจากที่บ้าน หรือหาซื้ออาหารริมทางระหว่างไปทำงานทานให้พอได้อิ่มท้องเท่านั้น ต่างจากวิถีชีวิตคนต่างจังหวัด ตื่นนอนแล้วยังมีเวลาปรุง หุงหาอาหารเช้าทานที่บ้าน และได้สัมผัสอากาศบริสุทธิ์จากท้องไร่ ท้องนา วันหยุดก็จับปลา หรือเก็บผักสดมาปรุงอาหาร หากทานไม่หมดก็นำมาแปรรูปให้เก็บรักษาได้นานขึ้น กุ้งจ่อม ปลาจ่อม อาหารอีสานอีกหนึ่งเมนูที่ผ่านการแปรรูปด้วยการหมัก โดยนำกุ้งสดมาหมักกับ เกลือ ข้าวคั่ว กระเทียมบด บางสูตรใช้น้ำปลาเป็นตัวช่วยทำให้กุ้งไม่เค็มจัด และเพิ่มให้มีกลิ่นหอมมากขึ้น ผสมผสานกับกลิ่นของข้าวคั่ว ใช้เวลาหมัก 5-10 วันก็นำมาทานได้ กุ้งจ่อมมีรสเปรี้ยวและเค็มเล็กน้อย เมื่อทานจะรู้สึกเหมือนทานกุ้งดิบ แต่เนื้อกุ้งจ่อมจะมีลักษณะนุ่ม มัน ไม่มีกลิ่นคาว รสชาติอร่อยอีกแบบ ชาวอีสานนิยมทานพร้อมพริกสด และผักเคียงนานาชนิด แม้กุ้งจ่อมจะผ่านการหมักและใส่เกลือแล้วก็ตาม แต่ก็ยังเป็นอาหารดิบ ที่มักพบพยาธิและเชือกก่อโรคต่าง ๆ โดยเฉพาะเชือกก่อโรคท้องร่วงปนเปื้อนได้ หากกรรมวิธีการปรุง การหมัก ไม่รักษาความสะอาดให้ดีเพียงพอ หรือไม่ล้างวัตถุดิบให้สะอาด หรือผู้ปรุงไม่รักษาสุขลักษณะส่วนบุคคลให้ดีเพียงพอ เชือกก่อโรคที่อาจพบ เช่น *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* เชื้อชนิดนี้พบได้ในอากาศ ผุ่นละออง ขยะมูลฝอย น้ำ อาหาร และพบในคน สัตว์โดยจะพบอยู่ตามทางเดินหายใจ ลำคอ เส้นผมและผิวหนัง เมื่อเราได้รับเชืชนิดนี้เข้าสู่ร่างกาย จะทำให้มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน วิงเวียน เป็นตะคริวในช่องท้อง และอ่อนเพลีย บางรายอาจปวดศีรษะ และเป็นตะคริวที่กล้ามเนื้อ

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างกุ้งจ่อม จำนวน 5 ตัวอย่าง จากร้านค้า 5 แห่งในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ปนเปื้อน ผลวิเคราะห์ปรากฏว่า พบเชืดังกล่าวปนเปื้อนในกุ้งจ่อมทุกตัวอย่าง แต่พบในปริมาณน้อยมาก ๆ และยังไม่เกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารฯ ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ที่กำหนดให้พบเชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ปนเปื้อนในอาหารหมักพื้นเมืองได้ในปริมาณไม่เกิน 100 CFU/ กรัม ทานที่ชอบกุ้งจ่อม ขอให้ระวังกันไว้บ้าง นำมาปรุงให้สุกก่อนทานได้จะปลอดภัยกว่า //

ผลวิเคราะห์เชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ในกุ้งจ่อม

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส</i> (CFU/ กรัม)
กุ้งจ่อม ร้านที่ 1 ย่านมีนบุรี	น้อยกว่า 10
กุ้งจ่อม ร้านที่ 2 ย่านหนองจอก	น้อยกว่า 10
กุ้งจ่อม ร้านที่ 3 ย่านนนทบุรี	น้อยกว่า 10
กุ้งจ่อม ร้านที่ 4 ย่านนนทบุรี	น้อยกว่า 10
กุ้งจ่อม ร้านที่ 5 ย่านพารานก	น้อยกว่า 10

วันที่วิเคราะห์ 25 มิ.ย.- 13 ก.ค. 2561 วิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2001 (Chapter 12)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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