

เชื้อก่อโรคกับเห็ดเข็มทองดิบ

เห็ดเข็มทอง วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหารไทย จีน ญี่ปุ่น หลากหลายเมนู ทั้งเมนูยำ ต้มยำ ผัดวุ้นเส้น เห็ดเข็มทองผัดเนย เห็ดเข็มทองทอดกรอบ เบคอนพันเห็ดเสียบไม้ย่าง ชาบู หมูกระทะ เห็ดเข็มทองมีประโยชน์ช่วยให้เกิดความสมดุลภายในร่างกาย ป้องกันโรคเกี่ยวกับระบบลำไส้ ช่วยในการย่อยอาหาร และกระตุ้นระบบขับถ่ายให้ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ แม้เห็ดเข็มทองมีประโยชน์หลากหลาย แต่ก็ควรทานแบบปรุงสุกแล้วทุกครั้ง เพราะเห็ดเข็มทองดิบอาจมีเชื้อก่อโรคอาหารเป็นพิษชื่อ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* ปนเปื้อนอยู่ได้ ซึ่งอาจปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อมในการผลิต หรือการจับเก็บ เพราะเชื้อชนิดนี้พบได้ตามดิน น้ำ อากาศ สภาพแวดล้อมที่มีความชื้น พืชและสัตว์ที่เนาเปื้อย การผลิตเห็ดเข็มทองใช้วัชดุธรรมชาติ เช่น ราข้าว ตอซังข้าวโพดในการเพาะ หากผู้ผลิตไม่รักษาสุขลักษณะที่ดีในการผลิต อาจทำให้เชื้อปนเปื้อนและเจริญเติบโตในเห็ดเข็มทองได้ ที่สำคัญเชื้อชนิดนี้ อุดรุดและเติบโตได้ภายใต้การแช่เย็น การนำอาหารเก็บรักษาในตู้เย็นจะไม่สามารถยับยั้งการเจริญของ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* ได้ เมื่อเราได้รับเชื้อ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* เข้าสู่ร่างกาย จะทำให้มีอาการ ปวดหัว ปวดกล้ามเนื้อ มีไข้คลื่นไส้ อาเจียน และท้องร่วง หากอาการของโรคเกิดกับแม่ที่กำลังตั้งครรภ์ เด็กทารก และผู้สูงอายุ ผู้ป่วยที่มีภูมิคุ้มกันบกพร่อง อาจทำให้เกิดอาการรุนแรงมากและเสียชีวิตได้ สถาบันอาหาร เก็บตัวอย่างเห็ดเข็มทองดิบจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 4 ยี่ห้อ ที่วางขายในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* ปนเปื้อน ผลวิเคราะห์พบว่าทั้ง 5 ตัวอย่างพบเชื้อ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* ปนเปื้อน เห็นผลวิเคราะห์อย่างนี้แล้วไม่ควรทานเห็ดเข็มทองดิบๆ ควรนำมาล้างด้วยน้ำสะอาดและปรุงด้วยความร้อนที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส นาน 2 นาที หรือนำมาต้ม ผัด ทอด ปิ้ง ย่าง จนมั่นใจว่าเห็ดเข็มทองสุกแล้ว ก่อนนำมาทานทุกครั้ง เพื่อความปลอดภัยไม่เป็นโรคอาหารเป็นพิษในหน้าร้อน.

ผลวิเคราะห์เชื้อ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* ในเห็ดเข็มทองดิบ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ <i>ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส</i> (พบ, ไม่พบ/ 25 กรัม)
เห็ดเข็มทองดิบ ยี่ห้อ 1	พบ
เห็ดเข็มทองดิบ ยี่ห้อ 2	พบ
เห็ดเข็มทองดิบ ยี่ห้อ 3	พบ
เห็ดเข็มทองดิบ ออร์แกนิก ยี่ห้อ 4	พบ
เห็ดเข็มทองดิบ ยี่ห้อ 4	พบ

วันที่วิเคราะห์ 19 มีนาคม - 1 เมษายน 2567 วิธีวิเคราะห์ ISO 11290-1: 2017

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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