

เชื้อก่อโรคกับซุนแดแช่แข็ง

ซุนแด ไส้กรอกเลือดเกาหลี สตรีทฟู้ดสัญชาติเกาหลีที่คนไทยนิยมตามกระแส จากรายการอาหาร หรือซีรี่ส์เกาหลี ซุนแดเป็นไส้กรอกสีแดงคล้ำ มีส่วนประกอบหลักคือ ไส้หมู ข้าวหุงสุก วันเส้นเลือดหมูนิยมนานคู่กับผักสด จิ้มกับเกลือ พริกไทย โขชูจัง ซอสต็อกโบกี ซอสโซยุ ซอสบึงย่างเกาหลี เมืองไทย มีซุนแดนำเข้าจากเกาหลีแบบแช่แข็ง ที่หาซื้อได้ตามร้านอาหารเกาหลี Korea Mart หรือสั่งทางออนไลน์ ซุนแดที่นำเข้าจะผ่านการให้ความร้อนหรือหนึ่งจนแข็งตัวแล้วนำมาแช่แข็งส่งขาย ทว่า แม้ซุนแดจะผ่านการให้ความร้อนบางส่วนและกระบวนการแช่แข็งมาแล้วก็ตาม แต่ก็อาจมีเชื้อก่อโรค เช่น *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* ปนเปื้อนอยู่ได้ หากในระหว่างกระบวนการผลิต ขั้นตอนการผสม การบรรจุใส่ไส้ การนึ่งซุนแดให้แข็งตัว ผู้ผลิตไม่รักษาสุขลักษณะการผลิตให้ดีเพียงพอ หรือสะอาดเพียงพอ ความร้อนที่ใช้หนึ่งจะไม่สามารถฆ่าเชื้อที่อาจปนเปื้อนอยู่ได้ และการนำซุนแดไปแช่แข็งก็ไม่สามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อชนิดนี้ได้ เพราะมันทนต่ออุณหภูมิต่ำ การเก็บรักษาอาหารในตู้เย็น หรือตู้แช่แข็งจะไม่สามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* ได้ หากเราได้รับ เชื้อ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* เข้าสู่ร่างกาย ในปริมาณมากจะทำให้เกิดอาการ มีไข้ ปวดกล้ามเนื้อ คลื่นไส้ อาเจียน และท้องร่วง ซึ่งเป็นอาการของโรค Listeriosis หากรุนแรงจะทำให้มีอาการ ปวดศีรษะ สับสน สูญเสียการทรงตัว ชัก ติดเชื้อในกระเพาะอาหาร ลำไส้ ที่สำคัญ หากเกิดกับหญิงตั้งครรภ์ เด็กทารก ผู้สูงอายุ อาการอาจรุนแรงถึงขั้นเสียชีวิตได้ สถาบันอาหาร เก็บตัวอย่างซุนแดที่นำเข้าจากเกาหลี จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้า ในกรุงเทพฯ และ จ. ชลบุรี เพื่อนำมาวิเคราะห์ เชื้อ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* ปนเปื้อน ผลวิเคราะห์พบว่าทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบเชื้อ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* เลย แต่เพื่อความชัวร์ ก่อนทานซุนแด ควรนำมาต้ม หรือนำเข้าไมโครเวฟให้สุกทุกครั้ง ป้องกันความเสี่ยงและอันตราย ที่อาจจะเกิดกับร่างกายเรา.

ผลวิเคราะห์เชื้อ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* ในซุนแดนำเข้าจากเกาหลี

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ <i>ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส</i> (พบ,ไม่พบ/ 25 กรัม)
ซุนแด จากร้านย่านบางละมุง	ไม่พบ
ซุนแด จากร้านย่านหลักสี่	ไม่พบ
ซุนแด จากร้านย่านสวนหลวง	ไม่พบ
ซุนแด จากร้านย่านพระขนิ่ง	ไม่พบ
ซุนแด จากร้านย่านดอนเมือง	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 25-29 เมษายน 2567 วิธีวิเคราะห์ ISO 11290-1 : 2017

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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