

เชื้อก่อโรคกับผัดพริกแกงถั่วฝักยาวหมู

ผัดพริกแกงถั่วฝักยาวหมู กับข้าวพื้ๆ ที่ร้านขายข้าวแกงต้องมีติดไว้แทบทุกร้านหรือเป็นเมนูแนะนำอยู่ในร้านอาหารตามสั่ง ผัดพริกแกงถั่วฝักยาวหมู มีส่วนผสมหลักคือ พริกแกงเผ็ด ถั่วฝักยาว เนื้อหมูสามชั้น เนื้อแดงหรือสันคอ ปูรุกรสด้วยน้ำปลา น้ำมันหอย น้ำตาล ผงปรุงรส อาจใส่ใบมะกรูดลงไปผัดด้วย ก็จะได้ผัดพริกแกงถั่วฝักยาวหมูที่มีสีสนั่นทาน หอมอร่อย ทว่า หากร้านไหนซื้อพริกแกงเผ็ดปรุงสำเร็จมาจากตลาด โดยไม่ได้ดูว่าพริกแกงเผ็ดนั้นทำสดใหม่ หรือเก็บไว้นานแล้ว ร้านที่ผลิตและวางขายมีสุขลักษณะการผลิตที่ดีหรือไม่ ก็อาจทำให้ได้พริกแกงเผ็ดที่มีของแถม เช่น เชื้อก่อโรคที่ชื่อ *คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์* มาด้วยเชื้อชนิดนี้พบได้ทั่วไปในธรรมชาติ ดิน น้ำ มันสามารถสร้างสปอร์และสารพิษที่ทนความแห้งแล้งได้ดี จึงมักพบสปอร์ของเชื้อ *คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์* ได้ในฝุ่น ควัน หรือในอาหารแห้ง เช่น สมุนไพร เครื่องเทศ ที่เป็นส่วนประกอบหลักของพริกแกงเผ็ด เมื่อเราได้รับเชื้อ *คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์* เข้าสู่ร่างกายจากการทานอาหารที่ปนเปื้อน เชื้อจะปล่อยสารพิษในลำไส้ทำให้ปวดท้องอย่างรุนแรง ท้องเสีย มีก๊าซ คลื่นไส้ อาเจียน อาจมีอาการเป็นไข้ เหงื่อออกมาก กระวนกระวาย ถ้าไม่ได้รับการรักษาทันที จะทำให้เกิดภาวะความดันเลือดต่ำ ไตวายเฉียบพลัน หมดสติได้ ตามกฎหมายไทย กำหนดให้อาหารพร้อมบริโภคซึ่งรวมถึงเมนูกับข้าวต่างๆ ในร้านข้าวแกง พบเชื้อ *คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์* ปนเปื้อนได้ ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g) สถาบันอาหาร เก็บตัวอย่างผัดพริกแกงถั่วฝักยาวหมูแบบตักขายเป็นกับข้าว จากร้านข้าวแกง จำนวน 5 ตัวอย่าง ในเขตกรุงเทพฯ และ จ. ปทุมธานี เพื่อนำมาวิเคราะห์ เชื้อ *คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์* ปนเปื้อน ผลวิเคราะห์พบว่าใน 5 ตัวอย่าง พบเชื้อ *คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์* เพียง 1 ตัวอย่าง แต่ปริมาณที่พบยังไม่เกินค่ามาตรฐานของไทย เห็นผลอย่างนี้แล้วสบายใจกันได้ แต่ไม่ควรชะล่าใจ ควรเลือกซื้อข้าวแกงจากร้านที่ใช้วัตถุดิบมีคุณภาพ สด สะอาด มีการรักษาสุขลักษณะร้านได้ดี หากซื้อมาทานที่บ้านควรอุ่นให้ร้อนก่อนทาน เพื่อความชัวร์ว่าปลอดภัย.

ผลวิเคราะห์เชื้อ *คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์* ในผัดพริกแกงถั่วฝักยาวหมู

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์</i> (CFU/ กรัม)
ผัดพริกแกงถั่วฝักยาวหมู ร้าน 1 ย่านดอนเมือง	ไม่พบ
ผัดพริกแกงถั่วฝักยาวหมู ร้าน 2 ย่านธัญบุรี จ. ปทุมธานี	ไม่พบ
ผัดพริกแกงถั่วฝักยาวหมู ร้าน 3 ย่านจตุจักร	10
ผัดพริกแกงถั่วฝักยาวหมู ร้าน 4 ย่านดินแดง	ไม่พบ
ผัดพริกแกงถั่วฝักยาวหมู ร้าน 5 ย่านปทุมวัน	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 14-24 กรกฎาคม 2567 วิธีวิเคราะห์ FDA BAM Online, 2001 (Chapter 16)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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