

ฟองเต้าหู้แห้งกับเชื้อก่อโรค แบซิลลัส ซีเรียส

ช่วงเทศกาลกินเจ ฟองเต้าหู้ถือเป็นวัตถุดิบที่ต้องมีอยู่ในอาหารเจหลายๆ เมนูด้วยความที่ฟองเต้าหู้ทำจากถั่วเหลือง มีคุณค่าทางโภชนาการสูง อุดมด้วยโปรตีน คนจึงนิยมเลือกใช้แทนเนื้อสัตว์ในเมนูอาหารช่วงเทศกาลกินเจ ฟองเต้าหู้แห้ง ที่เราเห็นขายตามตลาดนัด ร้านของชำ ซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นฟองเต้าหู้ที่ผ่านการตากหรืออบให้แห้งเพื่อให้สามารถเก็บไว้ขายได้นานๆ ก่อนนำมาประกอบอาหารจะต้องนำมาแช่น้ำก่อน ทว่า หากในระหว่างเก็บรักษา การวางขายหรือก่อนนำไปปรุงอาหาร มีการปฏิบัติที่ไม่ถูกสุขลักษณะหรือเก็บในที่ที่ไม่สะอาด เช่น เก็บในภาชนะที่ปิดไม่สนิท มีความชื้น สกปรก อาจทำให้ฟองเต้าหู้แห้งปนเปื้อนเชื้อก่อโรค เช่น *แบซิลลัส ซีเรียส* ได้ เพราะเชื้อชนิดนี้พบได้ทั่วไปในธรรมชาติ ดิน น้ำ ฟุนละออง ผลิตภัณฑ์จากพืช เช่น ข้าว ธัญพืช ถั่ว แป้ง ผลิตภัณฑ์จากแป้ง เครื่องเทศ เครื่องปรุงต่างๆ เมื่อเราได้รับเชื้อ *แบซิลลัส ซีเรียส* เข้าสู่ร่างกาย จะทำให้มีอาการคลื่นไส้และอาเจียนซึ่งเกิดจากร่างกายได้รับสารพิษจากเชื้อที่สร้างขึ้นระหว่างเจริญเติบโตในอาหาร หรืออาจมีอาการปวดเกร็งที่ท้อง และถ่ายอุจจาระเหลว สถาบันอาหาร เก็บตัวอย่างฟองเต้าหู้แห้งจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้าที่วางขายในตลาดสดเขตกรุงเทพฯ จังหวัดปทุมธานีและนนทบุรี เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ *แบซิลลัส ซีเรียส* ปนเปื้อน ผลการวิเคราะห์พบว่าใน 5 ตัวอย่าง มีถึง 4 ตัวอย่าง ที่พบเชื้อ *แบซิลลัส ซีเรียส* ปนเปื้อน และมีอยู่ 1 ตัวอย่าง ที่พบการปนเปื้อนเกินค่ามาตรฐานตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหารของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กำหนดให้อาหารดิบที่ต้องผ่านการปรุงสุกหรือการเตรียมด้วยกรรมวิธีใดๆ ก่อนบริโภคพบเชื้อ *แบซิลลัส ซีเรียส* ปนเปื้อนได้ไม่เกิน 1,000 CFU/ กรัม ซึ่งรวมถึงฟองเต้าหู้แห้ง เห็นผลวิเคราะห์อย่างนี้แล้ว ขอเน้นย้ำว่าก่อนนำฟองเต้าหู้แห้งมาประกอบอาหารต้องล้างน้ำให้สะอาดและปรุงให้สุกด้วยความร้อนที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส อย่างทั่วถึงทุกครั้ง เพื่อความปลอดภัย.

ผลวิเคราะห์ปริมาณเชื้อ *แบซิลลัส ซีเรียส* ในฟองเต้าหู้แห้ง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>แบซิลลัส ซีเรียส</i> (CFU/ กรัม)
ฟองเต้าหู้ ร้าน 1 ย่านดอนเมือง	3,000,000
ฟองเต้าหู้ ร้าน 2 ย่านธัญบุรี	40
ฟองเต้าหู้ ร้าน 3 ย่านปทุมธานี	ไม่พบ
ฟองเต้าหู้ ร้าน 4 ย่านบางใหญ่	250
ฟองเต้าหู้ ร้าน 5 ย่านสะพานสูง	40

วันที่วิเคราะห์ 24 กันยายน – 7 ตุลาคม 2567 วิธีวิเคราะห์ FDA BAM Online, 2020 (Chapter 14)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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