

แซนวิชกับเชื้อก่อโรค

แซนวิช อาหารสะดวกทานเหมาะสำหรับคนเมืองที่มีชีวิตเร่งรีบ ต้องการอาหารที่ทานง่ายพกพาไปได้ทุกที่ และหาซื้อได้ง่าย เช่น ตามตลาดเช้า ร้านสะดวกซื้อ ร้านเบเกอรี่ และร้านริมทาง แซนวิช มีไส้และส่วนประกอบหลากหลาย เช่น หมูหยอง แฮมหมู แฮมไก่ ปลาทูน่า ปูอัด ไส้กรอก ไช้ดาว ไช้ต้ม ผัก ชีส มายองเนสและซอสต่างๆ ด้วยความที่การทำแซนวิชต้องสัมผัสกับมือของผู้ผลิต ทำให้อาจมีเชื้อก่อโรค เช่น เชื้อ *สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส* ปนเปื้อนได้ เชื้อชนิดนี้ พบได้ในสิ่งแวดล้อม เช่น ดิน น้ำ อากาศ ในจมูก และบริเวณผิวหนังคน ฉะนั้น ระหว่างการทำแซนวิชหากผู้ผลิตไม่ล้างทำความสะอาดมือให้ดีเสียก่อนแล้วหยิบจับขนมปัง ส่วนประกอบต่างๆ ก็อาจทำให้เชื้อ *สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส* จากมือปนเปื้อนลงในแซนวิชได้ และหากวางขายหรือจัดเก็บในสภาพแวดล้อมที่ไม่สะอาด ไม่ถูกสุขลักษณะ หรือเก็บไว้ในอุณหภูมิที่ไม่เหมาะสม จะทำให้เชื้อที่ปนเปื้อนอยู่แล้วนั้นเจริญเติบโตเพิ่มจำนวนมากขึ้นจนสร้างสารพิษที่เป็นอันตรายกับผู้ทานได้ เช่น ทำให้คลื่นไส้ วิงเวียน เป็นตะคริวในช่องท้อง อ่อนเพลีย อาเจียน ปวดท้อง ท้องเสีย และการเด่นของชีพจรผิดปกติ ตามกฎหมายไทย กำหนดให้อาหารพร้อมบริโภคทั่วไปรวมถึง แซนวิช พบเชื้อ *สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส* ปนเปื้อนได้ แต่ต้องน้อยกว่า 100 CFU/กรัม สถาบันอาหาร เก็บตัวอย่างแซนวิชไส้ต่างๆ จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 1 ยี่ห้อและ 4 ร้านค้า ในเขตกรุงเทพฯ จ. นนทบุรีและปทุมธานี เพื่อนำมาวิเคราะห์ เชื้อ *สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส* ปนเปื้อน ผลวิเคราะห์พบว่าทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนเลย แต่ก็อย่าชะล่าใจ ควรเลือกซื้อแซนวิชที่ทำสดใหม่ จากร้านที่มั่นใจถึงความสะอาด และซื้อแซนวิชที่บรรจุอยู่ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท หรือห่อหุ้มด้วยพลาสติกอย่างมิดชิด เพื่อป้องกันอันตรายจากเชื้อโรคที่อาจมาพร้อมกับแซนวิชแสนอร่อย.

ผลวิเคราะห์เชื้อ *สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส* ในแซนวิช

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส</i> (CFU/ กรัม)
แซนวิชแฮมชีส ยี่ห้อ 1 ย่านดอนเมือง	ไม่พบ
แซนวิชไส้ปูอัด ร้าน 1 ย่านธัญบุรี จ.ปทุมธานี	ไม่พบ
แซนวิชไส้กรอกไก่ ร้าน 2 ย่าน อ. เมืองปทุมธานี	ไม่พบ
แซนวิชไส้แฮมหมูหยอง ร้าน 3 ย่านบางใหญ่ จ.นนทบุรี	ไม่พบ
แซนวิชไส้ไช้ดาวและปูอัด ร้าน 4 ย่านสะพานสูง	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 23-27 กันยายน 2567 วิธีวิเคราะห์ FDA BAM Online, 2016 (Chapter 12)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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