


## ไทยรัฐ

วันศุกร์ที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ.2546 หน้า 7

**ไทยรัฐ+สถาบันอาหารโครงการอาหารปลอดภัย**



**มัน! มา กับอาหาร**

**หมูยอไทย มันใจไม่เป็นโรคชาลโมเนลโลซิส**

วันนี้ถึงคิวของหมูยออีกครั้ง เห็นว่าเป็นอาหารยอดนิยมของคนไทย ทั้งซื้อไปกินเองและเป็งของฝาก

หมูยอสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด ทอดกินกันเล่นๆ ทำ ยำก็แซบดี จะทำเป็นแกงจืด หรือผัดโบกเพราะก็อร่อยไม่แพ้กัน

หมูยอนั้นมีถิ่นกำเนิดมาจากชาวอีสานและชาวเหนือ ส่วนผสมหลักๆ ได้แก่ หมูเนื้อแดง เกสร ผักไทยป่น แป้งมัน และน้ำแข็ง กรรมวิธีการผลิตก็ ไม่ยุ่งยาก เริ่มจากนำส่วนผสมทุกชนิดมารวมกัน แล้วเติมสารพวกโพลีฟอสเฟต เพื่อให้ส่วนผสมเหนียวและเข้ากัน

หลังจากนั้นนำไปบรรจุลงในพิมพ์รูปทรงกระบอก แล้้นำไปต้มให้สุก ในน้ำเดือด 45 นาที นำมาผ่านน้ำเย็น เมื่อนำพิมพ์ออกก็จะได้หมูยออย่างที่ เราเห็น

แม้ว่าหมูยอนั้น จะมีกรรมวิธีการผลิตที่ผ่านขั้นตอนของการทำให้สุก มาบ้างแล้ว แต่ทั้งนี้ก็ได้หมายความว่า หมูยอจะปราศจากการปนเปื้อน ของเชื้อโรคซะทีเดียว

โดยเฉพาะเชื้อ ชาล โมเนลลา ซึ่งเป็นเชื้อที่มักพบในอาหารที่ทำจากเนื้อ สัตว์ เช่น พายเนื้อ ไส้กรอก แอม เบคอน แชนด์วิชไก่ ไข่ ผลิตภัณฑ์นม ปลา และอาหารทะเล

นอกจากนั้น ยังพบได้ในของเสี้ยวจากร่างกายมนุษย์และสัตว์ ทางเดิน อาหารของคน และยังแพร่ไปได้ง่ายกับน้ำ อาหาร และสิ่งแวดล้อม

**หากผู้บริโภคกินอาหารที่มีเชื้อชาล โมเนลลาปนเปื้อนอยู่นั้น จะ ทำให้เกิด โรคชาล โมเนล โลซิสได้**

อาการจะเกิดขึ้นหลังจากบริโภคอาหารที่มีเชื้อปนเปื้อนอยู่แล้วประมาณ 6-24 ชั่วโมง โดยจะมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องเดิน ปวดท้อง มีไข้ และ อ่อนเพลีย ซึ่งจะแสดงอาการอยู่ 1-5 วัน หากเกิดในผู้สูงอายุ หรือเด็กทารก พบว่าจะแสดงอาการหนักกว่าคนในวัยอื่นๆ

เมื่อเจ้าเชื้อ ชาล โมเนลลา มีความสำคัญกับอาหารขนาดนี้แล้ว สถาบัน อาหารจึงได้สุ่มตัวอย่างหมูยอ จำนวน 5 ยี่ห้อ เพื่อนำมาวิเคราะห์หาการปน เปื้อนของเชื้อ ชาล โมเนลลา

ผลปรากฏว่า ในทุกตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อนของเชื้อชาล โมเนลลา แต่อย่างใด

เป็นเรื่องที่น่ายินดี ที่ต่อไปเราจะได้กินหมูยอโดยไม่เป็นโรคชาล โมเนล โลซิส!!!

**ผลการวิเคราะห์เชื้อ ชาลโมเนลลา ในหมูยอ**

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อชาลโมเนลลา (พบ/ไม่พบในหมูยอ25กรัม)
หมูยอ ยี่ห้อที่ 1	ไม่พบ
หมูยอ ยี่ห้อที่ 2	ไม่พบ
หมูยอ ยี่ห้อที่ 3	ไม่พบ
หมูยอ ยี่ห้อที่ 4	ไม่พบ