



ผลิตและบริโภคหน่อไม้ปิ้งอย่างไร...ให้ปลอดภัย

สวัสดีค่ะคุณผู้ฟัง พบกันอีกเช่นเคยในรายการ.....ซึ่งดิฉันได้นำสารน่ารู้มาเสนอคุณผู้ฟัง เป็นประจำ และวันนี้ดิฉันมีเรื่องของหน่อไม้มาพูดคุยกัน ในเรื่อง “ ผลิตและบริโภคหน่อไม้ปิ้งอย่างไร...ให้ปลอดภัย ” โดยการสนับสนุนข้อมูลจากกองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

คุณผู้ฟังคะ ที่ผ่านมามีกระแสข่าวซึ่งได้สร้างความตื่นตระหนกต่อผู้บริโภค กรณีชาวบ้าน อำเภอบ้านหลวง จังหวัดน่าน กว่า 200 ชีวิต ป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานหน่อไม้ปิ้ง ที่ปนเปื้อนเชื้อคลอสตริเดียม โบทูลินัม ส่งผลให้ผู้บริโภคจำนวนมากมีความหวั่นวิตก ไม้กล้า รับประทานหน่อไม้ปิ้ง กันนะคะ จากเหตุการณ์ดังกล่าว สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือ อย. ได้ตรวจสอบแล้วพบว่า การปนเปื้อนเชื้อคลอสตริเดียม โบทูลินัม ในหน่อไม้ปิ้ง เกิดจากวิธีการผลิต โดยหน่อไม้ที่ใช้เป็น วัตถุดิบอาจมีการปนเปื้อนด้วยสปอร์ของเชื้อคลอสตริเดียม โบทูลินัม และขั้นตอนในการผลิตให้ความร้อนที่ไม่ทั่วถึง ทำให้ไม่สามารถทำลาย สปอร์ของเชื้อคลอสตริเดียม โบทูลินัม ได้ อีกทั้งการต้มในการผลิตจะปล่อยออกซิเจนจากปีบ หลังจากทำการปิ้ง จะทำให้สภาวะภายในปีบอยู่ในสภาวะขาดออกซิเจน ทำให้เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของสปอร์และกลายเป็นเซลล์ที่มีชีวิตสร้างสารพิษโบทูลินัม ซึ่งเป็นสารพิษที่มีฤทธิ์ทำลายระบบประสาท หารับประทานอาหารที่มีสารพิษชนิดนี้ปนเปื้อนเพียง 1 ไมโครกรัม จะทำให้เกิดอาการป่วยที่เรียกว่า “ โบทูลิซึม ” มีอาการมองเห็นภาพซ้อน คลื่นไส้ อาเจียน หน้ามืด เป็นอัมพาต หายใจขัด และเสียชีวิตเนื่องจากระบบหายใจ ล้มเหลว ซึ่งอาการดังกล่าวจะเกิดขึ้นภายใน 12 –36 ชั่วโมง หลังจากรับประทานอาหาร และอาจเสียชีวิตภายใน 3-6 วัน

ที่หยิบยกเรื่องนี้มาพูดคุยจริง ๆ ไม้อยากให้คุณผู้ฟังที่บ้านตระหนกตกใจจนเลิกรับประทานหน่อไม้ปิ้ง เพราะหากผู้ผลิตหน่อไม้ปิ้งผลิตอย่างถูกวิธี ก็จะไม่เกิดปัญหาการปนเปื้อนเชื้อ คลอสตริเดียม โบทูลินัม และเพื่อเป็นการสร้างความมั่นใจเรื่องความปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภค อย. และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้ร่วมกันทำการศึกษาวิจัยเพื่อสำรวจสถานการณ์ผลิตและปนเปื้อนของเชื้อคลอสตริเดียม โบทูลินัม ในอาหารบรรจุในภาชนะปิดสนิท และได้หาแนวทางโดยมีการกำหนดมาตรการเบื้องต้น โดยให้ผู้ผลิตหน่อไม้ปิ้งที่ปัจจุบันยังเป็นแบบพื้นบ้านต้องนำหน่อไม้มาต้มให้สุกก่อนแล้วเท่านั้น จากนั้นจึงปรับให้น้ำที่ใช้บรรจุร่วมกับหน่อไม้ปิ้งมีความเป็นกรด โดยเติมกรดซิตริก หรือที่เรียกกันจนติดปากว่ากรดมะนาว เพื่อให้หน่อไม้มีความเป็นกรดสูง ให้มีค่า พีเอช น้อยกว่า 4.6 ป้องกันมิให้เกิดเชื้อ และในการผลิตต้องให้ความร้อนอย่างทั่วถึง ไม้ให้ต้มแบบตั้งปีบสัมผัสกับเปลวไฟโดยตรง ให้ต้มผ่านอ่างน้ำ ส่วนปีบที่ใช้ในการผลิตต้องเป็นปีบใหม่

เพราะแป้งเก่าอาจมีจุลินทรีย์ ทำให้เชื้อจุลินทรีย์เล็ดลอดเข้าไปข้างในได้ รวมทั้งให้ความรู้ด้วยการอบรมเทคนิคการผลิตที่ถูกต้องแก่เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจสอบ ผู้ประกอบการขนาดเล็กกลุ่มแม่บ้านผลิตขนมไม่แป้ง เพื่อให้ทันฤดูกาลผลิตในเดือนกรกฎาคมที่ใกล้จะถึงนี้ อีกมาตรการที่สำคัญก็คือ กำหนดให้การผลิตขนมไม่แป้งบรรจุแป้งมีการควบคุมมาตรฐานจีเอ็มพี ถ้าการผลิตไม่ได้มาตรฐานจีเอ็มพี ก็จะผลิตเพื่อจำหน่ายไม่ได้ สำหรับคุณผู้ฟังที่ชอบรับประทานขนมไม่แป้ง หรือนำขนมไม่แป้งมาปรุงอาหารจานเด็ด วันนี้ดิฉันมีข้อเสนอแนะอย่างง่าย ๆ ในการเลือกซื้อและวิธีเตรียมขนมไม่แป้งก่อนการรับประทาน มาฝาก ดังนี้ค่ะ

การเลือกซื้อขนมไม่แป้ง

- เลือกซื้อขนมไม่แป้งที่บรรจุแป้งใหม่ ไม่มีรอยขีดกรีดที่ฝาแป้ง ตัวแป้งไม่มีรอยบุบ บวม ร้าว หรือมีสนิมรอบตะเข็บ
- ไม่เลือกซื้อขนมไม่แป้งที่ก้นแป้งดำ เนื่องจากมีการฆ่าเชื้อโดยให้แป้งถูกเผาไหม้โดยตรงกับเปลวไฟ อาจทำให้สารเคลือบมีการละลายมาปนเปื้อนกับขนมไม่
- ที่ฉลาดก็มีมีรายละเอียดครบถ้วนชัดเจน อาทิ ชื่อผู้ผลิต วันหมดอายุ เลขสารบบอาหารในกรอบเครื่องหมาย ออ.

วิธีการเตรียมก่อนการรับประทานขนมไม่แป้ง

- ขนมไม่ทั่วไป ให้ต้มในน้ำเดือดอย่างน้อย 20 – 30 นาที
- ขนมไม่แป้งปรับกรด ให้ต้มในน้ำเดือดอย่างน้อย 15 – 20 นาที เทน้ำทิ้ง และต้มอีกครั้งเพื่อลดความเปรี้ยวของขนมไม่

คุณผู้ฟังคะ สารพิษที่ผลิตโดยเชื้อคลอสตริเดียม โบทูลินัม เป็นสารที่ไม่ทนความร้อน ดังนั้น หากจะบริโภคขนมไม่แป้งให้สบายใจและปลอดภัย ต้องต้มก่อนบริโภคเสมอ ส่วนขนมไม่ดอง และขนมไม่สดที่วางขายโดยธรรมชาติปลอดภัยจากสารพิษตัวนี้อยู่แล้ว แต่อย่างไรก็ต้องปรุงให้สุกนะคะ



พบกับ สารระบับเทิงเกี่ยวกับอาหารและยา คลิกมา WWW.ORYOR.COM