

ผลิต : กรกฎาคม 2552

อันตรายที่พบ

สารพิษ "โบทูลินัม"

มีผลต่อระบบประสาท (Neurotoxin) อย่างรุนแรง โดยผู้ที่รับประทานอาหารที่มีสารพิษนี้เข้าไปจะเกิดอาการของโรคโบทูลิซึม (Botulism) ซึ่งมีอาการเริ่มตั้งแต่ คลื่นไส้ อาเจียน เวียนศีรษะ ปวดท้อง ท้องเสีย แล้วต่อเนื่องเป็น ปาก คอ ลิ้นแห้ง ม่านตาขยาย หรือไม้หัดเล็กกลองเมื่อถูกไฟส่อง ตามองเห็นภาพซ้อน กลืนลำบาก หายใจขัด ตาพร่ามัว เป็นอัมพาต กล้ามเนื้ออ่อนแรง ระบบการหายใจ ล้มเหลว จนเสียชีวิตในที่สุด โดยความรุนแรง และระยะเวลา ที่เกิดอาการขึ้นอยู่กับปริมาณสารพิษที่ได้รับ



แต่สารพิษ "โบทูลินัม"

ไม่ทนต่อความร้อน ดังนั้น เพื่อความปลอดภัย ให้ **ต้ม** หม่อไม้ทุกครั้ง ก่อนนำไปบริโภค



กินน้ำพริก ให้ปลอดภัย หม่อไม้ ต้องต้มก่อน

หม่อไม้ต้ม

เป็นอาหารที่คนไทยนิยมรับประทานกับน้ำพริกด้วยโปรด แต่การนำหม่อไม้ไปรับประทานโดยเข้าใจว่าปลอดภัย เพราะมีการต้มก่อนบรรจุปีบแล้ว อาจส่งผล ถึงเสียชีวิตได้



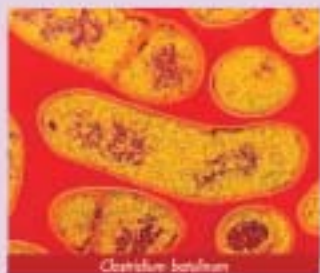
หม่อไม้ **ไม่ต้ม** มีบทพิสูจน์แล้วว่า อันตรายเกินคาด

กินหม่อไม้... ไม่ต้ม อาจต้องฉวยจากโรค 'โบทูลิซึม' ทั้งท้องเสีย มองเห็นภาพซ้อน เป็นอัมพาต และเสียชีวิตได้



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

บริโภคหน่อไม้อย่างไร... คลายกังวล



เชื้อคลอสตริเดียม โบทูลินัม (*Clostridium botulinum*) จะไม่ทำให้กระป๋องหรือป๊อปที่บรรจุอยู่บวม อีกทั้งอาหารไม่มียีสขึ้นบูดหรือเปรี้ยว ผู้บริโภคจึงไม่สามารถสังเกตการปนเปื้อนของเชื้อคลอสตริเดียม โบทูลินัม ได้โดยตรง ก่อนเลือกซื้อจึงควรรยึดหลักปฏิบัติ ดังนี้

การเลือกซื้อ



หน่อไม้ป๊อป



1. ควรเลือกซื้อหน่อไม้ป๊อปที่มีการปรับกรดแล้ว ซึ่งจะมีรสเปรี้ยวบ้าง
2. ซื้อในร้านค้าปลีก เลือกร้านที่มีป้ายรับรอง "ร้านนี้จำหน่ายหน่อไม้ป๊อปปรับกรด"
3. สังเกตฉลาก (ในกรณีที่เห็นป๊อปที่บรรจุหน่อไม้) ดูให้มีชื่อสถานที่ผลิต เดือนปีที่ผลิต หรือวันเดือนปีที่หมดอายุ และแสดงเลขสารบบอาหาร 13 หลัก อยู่ในกรอบเครื่องหมาย ออย. ตัวอย่างเลขสารบบอาหาร เช่น
4. ป๊อปอยู่ในสภาพดี ไม่บูบ ไม่มีรอยเขม่าไฟ ฝาไม่บดกริตะกั่ว

หน่อไม้บรรจุกระป๋อง



1. ซื้อที่แสดงฉลากถูกต้อง เช่น มีชื่อที่อยู่ผู้ผลิต วันผลิตหรือหมดอายุ มีเลขสารบบอาหาร 13 หลักอยู่ในกรอบเครื่องหมาย ออย. เป็นต้น
2. ไม่เลือกซื้อกระป๋องที่บวม เพราะรอยตะเข็บอาจปริแตก ให้อากาศรั่วซึมเข้าไปได้ ทำให้อาหารเสียได้ทั้ง ๆ ที่ยังไม่ได้เปิดรับประทาน



หน่อไม้สด



เลือกที่มีสีใกล้เคียงกับธรรมชาติ และดมกลิ่นดู จะต้องไม่มีกลิ่นฉุนแสบจมูก จะได้ไม่เสี่ยงต่อการพบสารปนเปื้อน อาทิ ฟอรัมาลิน หรือ สารฟอกขาว " โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ " (Sodium hydrosulfite)

หน่อไม้บรรจุป๊อป

หรือกระป๋อง เป็นอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ และการที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ไม่มีอากาศ จึงมีความเสี่ยงที่จะได้รับสารพิษจากเชื้อ **คลอสตริเดียม โบทูลินัม** (*Clostridium botulinum*) ซึ่งเป็นเชื้อที่พบได้ทั่วไปในดิน สร้างสปอร์ที่ทนต่อความร้อน เจริญได้ดีในอาหารกรดต่ำและในที่ปราศจากอากาศ หากการผลิตหน่อไม้ป๊อปใช้ความร้อนไม่เพียงพอ สปอร์ไม่ถูกทำลายก็จะเจริญเติบโตและสร้างสารพิษ " โบทูลินัม " ทำให้ผู้บริโภคเสียชีวิตได้ตามที่เคยเป็นข่าว

แต่หากมีการปรับกรดในการผลิตหน่อไม้ป๊อปให้มีความเป็นกรดต่ำ ไม่เกิน 4.6 ในสภาวะที่เป็นกรด เชื้อจะไม่เจริญเติบโตจึงไม่มีการสร้างสารพิษ หน่อไม้ป๊อปปรับกรด จึงมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

