

## สลด!! ส้มตำรสแซบ ทำนักเรียน ม.๔ ท้องร่วง ดับคาบ้าน

ชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย\*

เจนจิรา ดวงสอนแสง\*

จากกรณีรายงานข่าวแจ้งว่า ที่ จ.บุรีรัมย์ ได้เกิดเรื่องเศร้าสลดขึ้น เมื่อมีนักเรียนหญิงรายหนึ่งต้องจบชีวิตลง หลังจากเธอไปกินส้มตำปูปลาร้า แล้วติดเชื้อท้องร่วงรุนแรงจนช็อกเสียชีวิต โดยรายงานเผยว่าก่อนเกิดเหตุผู้ตายและแม่ได้กินส้มตำด้วยกันปกติ แต่พอใกล้จะสว่างกลับมีอาการท้องเสียรุนแรงผู้เป็นแม่จึงพยายามให้กินเพื่อบรรเทาอาการ แต่กลับไม่ดีขึ้น จนกระทั่งช่วงเที่ยงผู้ใหญ่บ้านได้เข้ามาช่วยเหลือด้วยการเรียกรถกู้ภัยให้ไปส่งโรงพยาบาล แต่ระหว่างทางผู้ตายเกิดอาการช็อกหมดสติ เพราะอ่อนเพลียมากจากอาการท้องเสีย กู้ภัยพยายามปั๊มหัวใจหลายครั้ง แต่ไม่พบชีพจร และเสียชีวิตในที่สุด ขณะที่แพทย์ เผยว่าสาเหตุการเสียชีวิตครั้งนี้ เกิดจากการติดเชื้อในทางเดินอาหาร ด้านครอบครัวจึงมั่นใจว่า เพราะส้มตำที่ซื้อมากินที่ทำให้เกิดท้องร่วงและเสียชีวิต ไม่เกี่ยวกับกระแสบทว่าผู้ตายกินยาลดความอ้วนแต่อย่างไร เพราะเพื่อนสนิทออกมายืนยันแล้วว่า ผู้ตายไม่ได้ซื้อเกี่ยวแน่นอน

**ส้มตำ** เป็นอาหารยอดนิยมที่เรียกว่ากินกันทั่วประเทศ ตั้งแต่วัยรุ่นที่เริ่มกินเผ็ดได้ไปจนวัยเด็ก กินได้ทุกเวลา เข้า สาย บ่าย เย็น แล้วแต่ความชอบและความอยากของแต่ละคน ที่สำคัญส้มตำยังเป็นอาหารไทยยอดนิยมที่ติด 1 ใน 50 ของอาหารที่อร่อยที่สุดในโลกจากการสำรวจของเว็บไซต์ CNN go เมื่อปี 2554 ทำให้วันนี้ส้มตำเป็นเมนูที่ชาวต่างชาตินิยมรับประทานอย่างเป็นล่ำเป็นสัน อาจเพราะปัจจุบันพ่อค้าหันมาปรับรสชาติ และเพิ่มส่วนประกอบให้ทานง่ายขึ้น เช่น ส้มตำไข่เค็ม ส้มตำหมูย่าง ส้มตำไก่ย่าง เป็นต้น แต่ก็ยังไม่สามารถแทนที่ส้มตำดั้งเดิมที่มีแค่ปู-ปลาร้าได้ ซึ่งจะอร่อยหรือไม่ขึ้นอยู่กับส่วนผสมและวัตถุดิบที่ใส่อย่างปูและปลาร้า ปลาร้าที่มีกลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อม ไม่เค็มเกินไป นำมาปรุงรสที่เป็นเคล็ดลับของแต่ละร้าน ต้มจนสุกจะได้น้ำปลาร้าปรุงสำเร็จ

ผู้ที่ชื่นชอบส้มตำต้องระวังอย่างยิ่งยวด เพราะเป็นอาหารที่ไม่ผ่านความร้อนเลยยกเว้นปลาร้าต้มสุก ถ้าร้านไหนไม่มีการต้มน้ำปลาร้าก็ให้หลีกเลี่ยง ไม่เช่นนั้นอาจต้องล้มหมอนนอนเสื่อกับโรคอาหารเป็นพิษได้ ซึ่งทำให้มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง อ่อนเพลีย ในรายที่รุนแรงอาจมีอาการปวดศีรษะ ปวดกล้ามเนื้อ

สถาบันอาหารได้ทำการสุ่มตัวอย่างส้มตำปู-ปลาร้า เพื่อวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของเชื้อดังกล่าว ผลปรากฏว่า มี 1 ตัวอย่าง ที่พบเชื้อชนิดนี้ปนเปื้อน แต่ปริมาณที่พบยังไม่เกินเกณฑ์มาตรฐานของกรมวิทยาศาสตร์ ที่กำหนดให้อาหารพร้อมบริโภคพบเชื้อสแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส ปนเปื้อนได้ไม่เกิน 100 ซีเอฟยู/กรัม ซึ่งเกณฑ์มาตรฐานของกรมวิทยาศาสตร์ มีดังนี้

---

\* สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

## จุลินทรีย์

1. จุลินทรีย์ทั้งหมด ต้องไม่เกิน  $1 \times 10^4$  โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม
2. แซลโมเนลลา ต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม
3. สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส ต้องน้อยกว่า 10 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม
4. บาซิลลัส ซีเรียส  $1 \times 10^3$  โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม
5. คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ต้องไม่เกิน 100 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม
6. เอสเชอริเชีย โคลิ โดยวิธีเอ็มพีเอ็น ต้องน้อยกว่า 3 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม
7. ยีสต์และรา ต้องไม่เกิน 100 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือ BAM (U.S.FDA) หรือวิธีอื่นที่เทียบเท่า

## พยาธิ

1. พยาธิตัวจืด แนนโทสโตมา สไปนิจิร์ม (*Gnathostoma spinigerum*) ต้องไม่พบในตัวอย่าง 100 กรัม
2. ตัวอ่อนพยาธิใบไม้ในตับ (*Metacercaria of Opisthorchis viverrini*) ต้องไม่พบในตัวอย่าง 100 กรัม

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 4<sup>th</sup> edition 2001

สัมดำที่มีวิธีการปรุงไม่ถูกสุขลักษณะ หรือใช้วัตถุดิบที่ล้างไม่สะอาดเพียงพอ อาจทำให้เกิดอาการอุจจาระร่วงได้ เพราะสัมดำที่ไม่สะอาดนั้น อาจมีเชื้อ อี.โคไล (*E.coli*) ปนเปื้อนอยู่ ผู้บริโภคสามารถป้องกัน เชื้อ อี.โคไล ได้ ด้วยการทานอาหารปรุงสุกและสะอาด ส่วนผักผลไม้สดต้องล้างด้วยน้ำสะอาดหลายๆครั้ง หรือแช่ในน้ำโซเดียมไบคาร์บอเนต หรือน้ำส้มสายชูและล้างด้วยน้ำสะอาด ก่อนนำมารับประทาน หากจำเป็นต้องซื้ออาหารปรุงสำเร็จนอกบ้าน ต้องสังเกตสุขอนามัยส่วนบุคคลของพ่อค้าแม่ค้า ว่าล้างมือสะอาดทุกครั้ง หรือใส่ถุงมือก่อนหยิบจับส่วนผสมก่อนตำสัมดำให้เราทานหรือไม่

## เอกสารอ้างอิง

1. MTHAI.com [อินเทอร์เน็ต]. กรุงเทพฯ: บริษัท เอ็มไทย จำกัด; 2541 [วันที่อ้างถึง 30 สิงหาคม 2562].  
ที่มา: <http://foodsafetythailand.org/th/news-national-detail.php?id=451&pcid=270>
2. THAIRATH.com [อินเทอร์เน็ต]. กรุงเทพฯ: บริษัท ไทยรัฐ จำกัด; 2493 [วันที่อ้างถึง 30 สิงหาคม 2562].  
ที่มา: <https://www.thairath.co.th/content/486474>
3. THAIRATH.com [อินเทอร์เน็ต]. กรุงเทพฯ: บริษัท ไทยรัฐ จำกัด; 2493 [วันที่อ้างถึง 30 สิงหาคม 2562].  
ที่มา: <https://www.thairath.co.th/content/612418>

4. รองศาสตราจารย์ ดร.ธนิดา ผาติเสนะ และ รองศาสตราจารย์วัฒนาภรณ์ โชครัตนชัย. รายงานการถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาร้าสู่มาตรฐาน คุณภาพอาหารเพื่อเสริมสร้างรายได้และเพิ่มมูลค่าเชิงพาณิชย์ ตำบลกระเบื้องใหญ่ อำเภอพิมาย จังหวัดนครราชสีมา. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา [อินเทอร์เน็ต]. นครราชสีมา; 2560 [วันที่อ้างถึง 30 สิงหาคม 2562].  
ที่มา : [http://www.old.nrru.ac.th/clinique/UserFiles/File/merged\(1\).pdf](http://www.old.nrru.ac.th/clinique/UserFiles/File/merged(1).pdf)