เรียบเรียงโดย นางสาวสุภาวดี ศรีนวล นักวิชาสุขาภิบาลชำนาญการ

สำนักอนามัย
กรุงเทพมหานคร

ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ลุย(เชื้อ)โรค



ปัจจุบันมีอาหารพร้อมบริโภคที่มีรสชาติอร่อย หาซื้อได้ง่ายตามตลาดนัด รถเข็น แผงลอย ย่านขายอาหารทั่วๆไป ทานแล้วไม่อ้วน และเป็นอีกเมนูสุขภาพที่กำลังเป็นที่นิยม ซึ่งก็คือ “ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน”

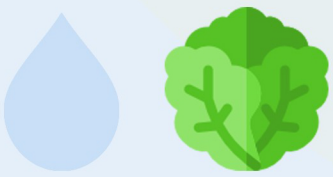
“ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน” อีกหนึ่งเมนูสุขภาพ ทานแล้วไม่อ้วน ให้คาร์โบไฮเดรตไม่มากจากแผ่นก๋วยเตี๋ยว และก๋วยเตี๋ยวลุยสวนส่วนใหญ่ใช้วัตถุดิบสดเป็นส่วนประกอบ และกรรมวิธีการทำต้องสัมผัสกับมือของผู้ปรุงประกอบ และผู้ขายอาหารแทบทุกขั้นตอน โดยไม่ผ่านความร้อนหรือปรุงสุกก่อนนำมารับประทาน

การเปื้อนของเชื้อโรคโดยทั่วไป

เกิดได้จาก...



ผู้ปรุงประกอบ และผู้ขายอาหารไม่มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี ไม่รักษาความสะอาดของมือ และเล็บ



ไม่ล้างวัตถุดิบก่อนนำมาปรุงประกอบอาหาร



ภาชนะอุปกรณ์สำหรับปรุงประกอบ เช่น มีด เขียง ถ้วย ชาม จาน ไม่สะอาด

ผลการเก็บและวิเคราะห์ตัวอย่างก๋วยเตี๋ยวลุยสวน

ปี 2560 สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างก๋วยเตี๋ยวลุยสวน จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้า ในเขตกรุงเทพฯและสมุทรปราการ เพื่อวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร ผลปรากฏว่ามี 1 ตัวอย่าง ที่พบเชื้อสแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส ปนเปื้อนและเกินเกณฑ์มาตรฐานของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เรื่อง เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหารที่กำหนดให้พบเชื้อสแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส ปนเปื้อนใน อาหารพร้อมบริโภคไม่เกิน 100 ซีเอฟยู/กรัม

การป้องกันการปนเปื้อน เชื้อสแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส



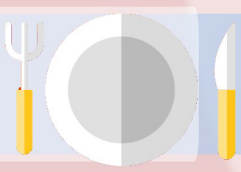
ผู้ประกอบการและผู้ขายอาหาร ต้องรักษาความสะอาดของร่างกายอยู่เสมอ แต่งกายสะอาด ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวและสวมหมวกคลุมผมสีขาว



ต้องล้างมือให้สะอาด เพื่อรักษาความสะอาดของมือและเล็บสม่ำเสมอ ล้างมือก่อนทำอาหารทุกครั้ง ล้างมือหลังจากหยิบจับสิ่งสกปรก



วัตถุดิบ ต้องล้างวัตถุดิบที่จะใช้ประกอบอาหารให้สะอาด เพื่อกำจัดสิ่งสกปรกต่างๆ ที่ปนเปื้อนมากับตัวอาหาร



ภาชนะอุปกรณ์ ควรเลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ให้เหมาะสมกับประเภทอาหารและการใช้งาน ล้างภาชนะทุกครั้งก่อนนำมาใช้

ที่มาของข้อมูล
1. มันมากับอาหาร. หน้า 7 ไทยรัฐ 17 กรกฎาคม 2560 [เข้าถึงเมื่อ 14 มีนาคม 2562].เข้าถึงได้จาก: http://www.nfi.or.th/foodsafety
2. กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย. คู่มือสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร: กรุงเทพมหานคร. 2556.

ออกแบบโดย นายณัฐชนน ชูชมชื่น พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
อาคารสำนักงานเขตราชเทวี ชั้น 8 เลขที่ 10 ถนนพญาไท แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กทม. | โทรศัพท์ 0-2035-1861-2 โทรสาร 0-2035-1861-2 ต่อ 5