BMA กรุงเทพมหานคร BANGKOK METROPOLITAN ADMINISTRATION

เรียบเรียงโดย กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

ปลาร้า อันตรายกว่าที่คิด

กรุงเทพมหานครได้ดำเนินการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในน้ำปลาร้าที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทโดยตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร 4 ชนิด และวัตถุกันเสีย

ผลการตรวจวิเคราะห์น้ำปลาร้าทางห้องปฏิบัติการ ปี 2563

ด้านจุลินทรีย์

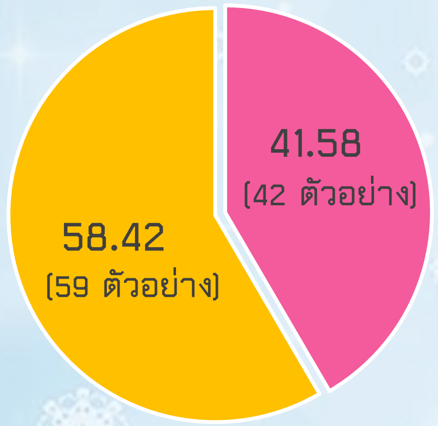
ผลการตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร จำนวน 4 ชนิด ได้แก่

- *E.coli*
- *S.aureus*
- *Salmonella* spp.
- *C.perfringens*

โดยสุ่มเก็บตัวอย่างน้ำปลาร้า จำนวน 50 ตัวอย่าง พบว่าผ่านเกณฑ์คุณภาพทั้งหมด 100%

วัตถุกันเสีย

สุ่มเก็บตัวอย่างจำนวน 101 ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์แสดงดังกราฟ



อันตรายจากวัตถุกันเสีย

1. ระบบทางเดินอาหารเกิดการระคายเคือง
2. หากได้รับในปริมาณมากเกินไป ร่างกายขับออกไม่ทัน อาจทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องเสีย ปวดศีรษะ
3. ทำให้ตับและไตมีปัญหา และประสิทธิภาพการทำงานลดลง
4. หากได้รับในปริมาณน้อยติดต่อกันเป็นเวลานาน อาจก่อให้เกิด **โรคมะเร็ง**ได้

หลักในการเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์ปลาร้าให้ปลอดภัย

- ปลาร้าที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องมีฉลากระบุผู้ผลิต สถานที่ผลิตชัดเจน ระบุวันผลิตและวันหมดอายุ
- เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ปลาร้าที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน
- กรณีเป็นปลาร้าดิบ ควรนำไปปรุงสุกก่อนบริโภค
- ปลาร้าที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะปิดสนิทให้เลือกดูที่มีสีตามลักษณะเฉพาะของปลาร้า เช่น สีเหลืองอ่อน สีน้ำตาลอ่อน ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีกลิ่นสาบ ไม่เหม็นเปรี้ยว

ปลาร้าต้องมีมาตรฐาน ดังนี้

คุณลักษณะทางกายภาพ	สี กลิ่น รส ต้องเป็นธรรมชาติของปลาร้า ต้องไม่พบตัวอ่อนพยาธิตัวจี๊ด และตัวอ่อนพยาธิใบไม้ในตับ
วัตถุเจือปนอาหาร	ห้ามใช้สีและวัตถุกันเสียทุกชนิด
สารปนเปื้อน	ตะกั่ว สารหนูในรูปอนินทรีย์ ปรอท และแคดเมียม พบได้ตามเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด
จุลินทรีย์	*Salmonella* spp. , *S.aureus*, *B.cereus*, Clostridium perfringens, *E.coli*, Yeast/mold พบได้ตามเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด
สุขลักษณะ	กระบวนการผลิตต้องปฏิบัติตามหลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร
การบรรจุ	ภาชนะที่บรรจุต้องภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
การแสดงฉลาก	ต้องแสดงฉลากบนภาชนะบรรจุ

ที่มา : -ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เข้าถึงได้ที่ http://www.ratchakitcha.soc.go.th
-สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา แนวทางการใช้วัตถุเจือปนอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เข้าถึงได้ที่ http://food.fda.moph.go.th.
-วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม ปีที่ ๑๐ ฉบับที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๕๗ - กันยายน ๒๕๕๘

Food Sanitation Division Health Department BMA
สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย