

การประเมินความเสี่ยงด้านจุลินทรีย์เชิงกึ่งปริมาณและตรวจหาตัวอ่อนพยาธิของซาซิมิ
ในร้านอาหารญี่ปุ่นและซูเปอร์มาร์เก็ตในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล
Semi-quantitative microbial risk assessment and parasitic larvae detection of sashimi
in Japanese restaurant and supermarket in Bangkok and peripheries

นพพร แจ่มใส* นันธิดาดาว พัสกุล พงศธร ลิมสวัสดิ์
Nopporn Jamsai*, Nunthidadao Phatsakul, Phongsathon Limsawat
สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Bureau of Quality and Safety of Food, Department of Medical Sciences

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้เพื่อศึกษาคุณภาพทางด้านจุลินทรีย์และตัวอ่อนพยาธิในตัวอย่างซาซิมิ ในกรุงเทพมหานครและปริมณฑลจากร้านอาหารญี่ปุ่นและซูเปอร์มาร์เก็ต ในปี พ.ศ. 2561 จำนวน 52 ตัวอย่าง (34 และ 18 ตัวอย่าง) และปี พ.ศ. 2561 จำนวน 41 ตัวอย่าง (22 และ 19 ตัวอย่าง) ตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาด้วยเทคนิคเพาะเชื้อโดยใช้ประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์เรื่องเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหารของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ฉบับที่ 3 (2560) และตรวจพยาธิด้วยเทคนิค compression candling พบว่ามีตัวอย่างซาซิมิไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 71.2 และ 73.2 ของตัวอย่างที่ตรวจแต่ละปี (จากร้านอาหารญี่ปุ่นร้อยละ 67.6 และ 68.2 และจากซูเปอร์มาร์เก็ต ร้อยละ 77.8 และ 78.9 ตามลำดับ) สาเหตุไม่ผ่านเกณฑ์ ส่วนใหญ่มาจากจำนวนจุลินทรีย์รวมเกินเกณฑ์ ร้อยละ 69.2 และ 65.9 ส่วน *E. coli* พบเกินเกณฑ์ ร้อยละ 17.3 และ 12.2 ตามลำดับ และพบจุลินทรีย์ก่อโรค 3 ชนิด ได้แก่ *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp. และ *Vibrio parahaemolyticus* โดยปี 2556 พบ ร้อยละ 9.6, 1.9 และ 1.9 และปี 2561 พบ ร้อยละ 4.9, 2.4 และ 4.9 ตามลำดับ การตรวจไม่พบตัวอ่อนพยาธิ เมื่อนำข้อมูลการปนเปื้อนจุลินทรีย์มาประเมินความเสี่ยงเชิงกึ่งปริมาณ พบว่าซาซิมิยังมีความเสี่ยงในระดับต่ำ แต่ผู้บริโภคอาหารกลุ่มซาซิมิยังมีความเสี่ยงต่อการได้รับเชื้อก่อโรคอาหารเป็นพิษ เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคดังนั้นหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจึงควรต้องมีการเฝ้าระวังอย่างต่อเนื่องและให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการในการปรับปรุงสุขลักษณะการผลิตซาซิมิต่อไป

คำสำคัญ: ซาซิมิ

Abstract

This study aimed to study the microbial and the larvae of the parasite of sashimi in Bangkok metropolitan and peripheries area from Japanese restaurants and supermarkets in 2013, 52 samples (34 and 18 samples) and 2018, 41 samples (22 and 19 samples), respectively. Microbiological analysis by enumeration technique based on the Notification of the Department of Medical Sciences for the microbiological quality of food and food contact containers No.3 (2017) and larvae of the parasite analysis by compression candling technique. The results showed that the sashimi did not meet the criteria 71.2 and 73.2 percent of the samples examined each year (67.6 and 68.2 percent from Japanese restaurants and 77.8 and 78.9 percent from supermarkets, respectively). The majority was the total aerobic plate count that exceeded the criteria of 69.2 and 65.9 percent and for *E. coli* at 17.3, and 12.2 percent, respectively. Meanwhile, 3 pathogenic bacteria that cause food poisoning found in samples were identified as *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp. and *Vibrio parahaemolyticus* at 9.6, 1.9, and 1.9 percent during 2013 and at 4.9, 2.4, and 4.9 percent during 2018, respectively. No larvae of the parasite were detected. Thus, the microbial contamination data were used to Semi-quantitative microbial risk assessment shown a low-risk level. Nevertheless, sashimi is still contaminated with food poisoning microorganisms. To protect consumers, the related agencies have launched surveillance and given knowledge as well as advisory to entrepreneurs for improving sashimi production hygiene.

Keywords: sashimi

Corresponding author: nopporn.j@dmsc.mail.go.th