



จ๋าก้วยเตี่ยว

28 มีนาคม 2567 จากเหตุการณ์การเสียชีวิต และป่วยหนักหลังจากการรับประทาน “จ๋าก้วยเตี่ยว” (Char Kway Teow) ในไต้หวัน กระทรวงสาธารณสุขและสวัสดิการ รายงานว่าเกิดจากการได้รับสารพิษกรดบงเครคิก โดยผู้เสียชีวิตรับประทานเส้นที่ทำจากแป้งข้าว

สารพิษกรดบงเครคิกจะส่งผลต่อการทำงานของตับ และไต อาการเริ่มแรกของการได้รับสารพิษจากกรดบงเครคิกเข้าสู่ร่างกายจะมีอาการ เหนื่อยล้า เวียนศีรษะ ปวดท้อง อาเจียน ท้องเสีย กรณีที่ได้รับสารพิษในปริมาณสูง ทำให้อวัยวะภายในทำงานล้มเหลว ไคมา และเสียชีวิต ปริมาณกรดบงเครคิกที่ทำให้เสียชีวิตอยู่ที่ 1 - 1.5 มิลลิกรัม (China CDC Weekly, 2020) ปัจจุบันยังไม่มียาแก้พิษหรือวิธีการรักษาโดยตรง

รู้ก่อน...ปลอดภัยกว่า

กรดบงเครคิก

BONGKREKIC ACID คืออะไร?

“บงเครคิก” หรือ “Bongkreik” มาจากชื่ออาหารที่เป็นจุดกำเนิดในการระบาดครั้งใหญ่ คือ เทมเป้งบงเครก (Tempeh Bongkreik) ซึ่งทำมาจากกากมะพร้าวคั้นกะทิหมัก

“Burkholderia gladioli pathovar cocovenenans” เป็นแบคทีเรียแกรมลบ รูปร่างเป็นแท่ง ต้องการออกซิเจน พบได้ในดิน น้ำ และดินรอบรากพืช อาศัยร่วมกันกับพืชและเชื้อรา แต่สามารถก่อโรคในพืชและมนุษย์เพราะสร้างสารพิษได้หลายชนิด โดยเฉพาะกรดบงเครคิก เมื่อแบคทีเรียเกิดการปนเปื้อนในอาหารกลุ่มเสี่ยง จะสามารถเจริญเติบโตและสร้างสารพิษที่อุณหภูมิ 22 - 33 °C และในสภาวะกรด-ด่าง มีค่าเป็นกลาง กรดบงเครคิกเป็นสารพิษที่ทำลายยาก ไม่สลายตัวในอุณหภูมิปรุงสุก ไม่มีสี ไม่มีกลิ่น

“อาหารกลุ่มเสี่ยง เป็นอาหารประเภทแป้งหมักจากข้าวโพด หรือกากมะพร้าวคั้นกะทิ ที่มีกรดไขมันสูง รวมถึงเส้นก๋วยเตี่ยวเปียก”

คำแนะนำในการลดความเสี่ยง

สำหรับผู้ประกอบการ

- การผลิตอาหารกลุ่มเสี่ยง ภาชนะและสถานที่ผลิตอาหาร ต้องมีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ตามสุขลักษณะที่ดี
- เพิ่มกรด เช่น บิบมะนาว น้ำส้มสายชู หรือกรดแลคติก ในวัตถุดิบที่หมัก ลดการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียที่สร้างสารพิษบงเครคิก
- ควรเก็บอาหารกลุ่มเสี่ยงที่อุณหภูมิช่วง -18 °C ถึง 4 °C หรือช่องแช่แข็ง เพื่อยับยั้งแบคทีเรียเจริญเติบโต



สะอาด



เพิ่มความเป็นกรด



เก็บช่องแช่แข็ง

สำหรับผู้บริโภค

- หลีกเลี่ยงการซื้ออาหารกลุ่มเสี่ยงที่ไม่ทราบแหล่งผลิตที่น่าเชื่อถือ
- ควรแช่ตู้เย็นทันทีหลังซื้อเส้นก๋วยเตี่ยวเปียก ที่อุณหภูมิช่วง -18 °C ถึง 4 °C หรือช่องแช่แข็ง และไม่ควรเก็บไว้นานเกินไป