

ข้าวมันไก่กับเชื้อก่อโรค

อาหารจานเดียว ของไทยที่ใครๆ ก็รู้จัก ไม่ว่าจะเดินไปย่านไหน ๆ มักจะเห็นนั่นคือ ข้าวมันไก่ ข้าวคลุกกะปิ ข้าวขาหมู ข้าวมันไก่ เป็นอาหารจานเดียวที่หารับประทานง่าย ราคาถูก รสชาติอร่อย

สำหรับขาประจำนั้นจะต้องตระหนักไว้เสมอว่า ข้าวมันไก่ เป็นอาหารที่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบหลัก อาจต้องระวังเรื่องของเชื้อก่อโรคที่อาจปนเปื้อนเป็นของแถมมากับเนื้อสัตว์ด้วย ของแถมที่ว่านี้คือ เชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ร้านขายข้าวมันไก่ วันหนึ่งๆ นั้นจะต้องต้มไก่ทั้งไว้ประมาณ 2-3 ตัว ถ้าร้านไหนขายดีอาจต้องต้มไว้มากกว่านั้น และส่วนใหญ่อาจต้องต้มทั้งไว้ประมาณ 8 – 9 ชั่วโมง กว่าที่จะขายหมด

หารู้ไม่ว่าเนื้อไก่ที่ต้มไว้สุกแล้วหากทิ้งไว้นานเกินกว่า 5 ชั่วโมง

เชื้อจุลินทรีย์ทั้งชนิดก่อโรคและไม่ก่อโรคที่ปนเปื้อนอยู่ในเนื้อไก่ อาจเจริญเติบโตและเพิ่มจำนวนขึ้นอย่างรวดเร็ว และหากมีวิธีการปรุงที่ไม่ถูกสุขลักษณะด้วยแล้ว โอกาสที่เชื้อก่อโรคจะปนเปื้อนนั้นจะมีสูงตามไปด้วย

เชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* เป็นเชื้อที่ผลิตสารพิษที่เป็นอันตรายได้ขณะปนเปื้อนอยู่ในอาหาร

ตัวเชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* นั้นจะถูกทำลายได้ที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 18.8 นาที แต่สารพิษที่มันผลิต จะสามารถทนความร้อนได้เกินกว่า 300 องศาเซลเซียส

อาการของโรคท้องร่วงที่เกิดจากการรับประทานอาหารที่มีสารพิษของเชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ปนเปื้อน จะเกิดขึ้นอย่างรวดเร็วและบางรายอาจเกิดขึ้นอย่างเฉียบพลัน

จะแสดงอาการหลังจากได้รับสารพิษประมาณ 1-7 ชั่วโมง อาการที่พบได้แก่ คลื่นไส้ อาเจียนอย่างรุนแรง ท้องเดิน ปวดท้อง ตะคริวที่ท้อง ชักกระตุก หนาวสั่น อ่อนเพลีย ช็อคและอาจเป็นลมได้ อาการดังกล่าวนี้จะแสดงอยู่ 1-2 วัน

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างข้าวมันไก่พร้อมบริโภคนำมาวิเคราะห์เชื้อก่อโรค คือ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ผลการวิเคราะห์พบว่ามี 2 ตัวอย่างที่พบการปนเปื้อนและพบในปริมาณที่เกินกว่าเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยา สำหรับอาหารทั่วไป ที่กำหนดโดยกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

ฉะนั้น ทางที่ดีผู้ขายควรจำกัดเวลาขายไม่ให้เกิน 4 ชั่วโมง โดยนับเวลาตั้งแต่ต้มไก่สุกจนกระทั่งขาย หากเกินเวลาควรมีการอุ่นให้ร้อนก่อนขายเพื่อควบคุมปริมาณจุลินทรีย์ให้อยู่ในเกณฑ์คุณภาพ

อีกทั้งผู้ขายต้องระมัดระวังการสัมผัสอาหารที่ปรุงสุกแล้วด้วยมือ อุปกรณ์ และภาชนะที่ไม่สะอาด เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคชาวไทย

ผลวิเคราะห์เชื้อก่อโรคในข้าวมันไก่

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส</i> (ซี เอฟ ยู / กรัม)
ข้าวมันไก่ ร้านที่ 1 ย่านศิริราช	ไม่พบ
ข้าวมันไก่ ร้านที่ 2 ย่านปิ่นเกล้า	1,600
ข้าวมันไก่ ร้านที่ 3 ย่านตลาดราชวัตร	50,000
ข้าวมันไก่ ร้านที่ 4 ย่านตลาดเทเวศน์	ไม่พบ
ข้าวมันไก่ ร้านที่ 5 ย่านตลาดศรียาน	ไม่พบ

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
โทร. 02 8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter

