มันมากับข้าวมันไก่

หากใครติดตามคอลัมน์มันมากับอาหารเป็นประจำ เห็นหัวข้อด้านบน
จะต้องเกิดความสงสัยแน่นอน ว่าทำไมช่วงหลังนี้ถึงได้เขียนเรื่องราวของข้าวมันไก่บ่อยๆ
เนื่องจากข้าวมันไก่ เป็นอาหารที่หาทานได้ง่าย ทานได้ทั้งเด็กและผู้ใหญ่
การทำก็ไม่ยุ่งยาก เดี๋ยวนี้ในตลาดนัดมีขายแพร่หลาย
แต่ขายแบบเป็นไก่ที่ต้มและสับมาแล้วพร้อมข้าวและเปิดกล่องไว้รอขาย
ใครมาซื้อก็ปิดกล่อง ตักน้ำซุปใส่ถุงเป็นอันเสร็จพิธี
ถ้าเป็นลักษณะนี้ต้องระวังเรื่องของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคที่อาจปนเปื้อนมากับข้าวมันไก่ด้วย
เนื่องจากไก่ที่นำมาขายไม่ได้มีการอุ่นให้ร้อนตลอดเวลา
หนำซ้ำเมื่อนำมาใส่กล่องไว้รอขาย หรือแม้แต่กระทั่งตามร้านทั่วไป
ที่ต้มไก่ไว้ตั้งแต่กลางคืน รุ่งเช้านำออกขายตลอดทั้งวันโดยไม่ได้มีการอุ่นหรือทำให้ร้อน
อาจทำให้เชื้อก่อโรค ที่มีชื่อว่า *สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส* เจริญเติบโตเพิ่มจำนวนขึ้นมาก
จนทำให้เป็นอันตรายต่อผู้ที่บริโภคได้
คือ ท้องร่วง ซึ่งจะแสดงอาการหลังจากได้รับสารพิษจากเชื้อชนิดนี้เข้าไปประมาณ 1-7 ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับความไวต่อสารพิษชนิดนี้ในแต่ละบุคคล
บางรายไม่ถึง 1 ชั่วโมง แต่บางรายกลับไม่เป็นอะไรทั้งที่ทานเหมือนกัน
วันนี้ หากพิจารณาผลวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อก่อโรค *สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส*
ในข้าวมันไก่ต้ม ที่ขายอยู่ใน 5 ย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ พบว่ามี 2 ตัวอย่าง ที่มีเชื้อปนเปื้อน
และ 1 ใน 2 ตัวอย่างนี้ พบปนเปื้อนเกินมาตรฐานของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
ที่กำหนดให้อาหารปรุงสุกทั่วไปพบ *สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส* ได้ไม่เกิน 100 MPN/ กรัม
วิธีควบคุมปริมาณเชื้อโรคในข้าวมันไก่ให้อยู่ในเกณฑ์คุณภาพคือ ผู้ขายควรจำกัดเวลาขายไม่เกิน 4 ชั่วโมง โดยนับเวลาตั้งแต่ต้มไก่สุกจนกระทั่งขาย หากเกินเวลาต้องอุ่นก่อนนำมาทานทุกครั้ง
เราซึ่งเป็นผู้บริโภคต้องระมัดระวังในการเลือกซื้ออาหาร หากมีกลิ่น หรือลักษณะที่ไม่เป็นปกติ ไม่ควรซื้อมาทาน และควรเลือกซื้อจากร้านที่สะอาด คนขายมีสุขลักษณะที่ดีสวมหมวก และสวมถุงมือทุกครั้งที่จับอาหาร เพื่อความปลอดภัย

ผลวิเคราะห์เชื้อก่อโรคในข้าวมันไก่

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	*สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส* (โคโลนี/ 1 กรัม)
ข้าวมันไก่ต้ม เขตดอนเมือง	**20**
ข้าวมันไก่ต้ม เขตหลักสี่	ไม่พบ
ข้าวมันไก่ต้ม เขตลาดกระบัง	ไม่พบ
ข้าวมันไก่ต้ม เขตดุสิต	**1,000**
ข้าวมันไก่ต้ม เขตบางซื่อ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 2 – 10 ก.ค. 2555 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2001 (Chapter 12)

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