

เชื้อโรคนั้น..... ข้าวหมกไก่

ข้าวหมก เข้ามาในประเทศไทยเมื่อ ชาวเปอร์เซียต้นตำรับเข้ามาติดต่อกับไทยและนำข้าวหมกมาเผยแพร่ ข้าวหมกแบบเปอร์เซีย-อาหรับนั้น จะหุงข้าวกับเครื่องเทศ

เมื่อสุกแล้วโรยหอมแดงเจียว ลูกเกตและอัลมอนด์ คล้ายข้าวบุเลาของอินเดีย คนไทยเรียกข้าวมะเขือ ส่วนข้าวหมกที่ใส่ผงขมิ้น สีเหลืองสุกแล้วกินกับเนื้อสัตว์อบ คนไทยเรียกข้าวบุคอรหรือข้าวบุหรี่ปัจจุบันข้าวหมกที่คนไทยรู้จักและนิยมทาน คือ ข้าวหมกไก่

ที่ไทยนำมาปรับปรุงสูตรให้มีรสชาติถูกปาก อะไรที่เป็นเครื่องเครายุ่งยากก็ตัดออก ที่เห็นวันนี้จะมีแต่หอมแดง และเครื่องเทศที่มีกลิ่นเป็นเอกลักษณ์เท่านั้น

ข้าวหมกไก่ เป็นอาหารจานเดียวที่ผ่านการหยิบจับ โดยมีของแม่ค้าโดยตรง หยิบทั้งผัก ตักไก่ ตักข้าว ตักน้ำซุปล เมื่อตักเสร็จหากไม่เซ็ดมือ ตรงไปล้างจาน เก็บกวาดร้าน และเข้าห้องน้ำ แล้วกลับมาทำใหม่อีกครั้งในลักษณะเดิมๆ โดยลืมล้างและทำความสะอาดมือนั้น

อาจทำให้เชื้อโรคอย่าง *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ที่ติดมือมานั้นปะปนลงในอาหารได้

อาการเกิดโรคสังเกตไม่ยาก หากหลังจากทานข้าวหมกไก่ไปสัก 1-7 ชั่วโมง แล้วมีอาการปวดท้อง คลื่นไส้ และอาเจียนอย่างรุนแรง ให้สันนิษฐานไว้ก่อนเลยว่าข้าวหมกไก่เป็นพิษแน่นอน

วันนี้ ข้อมูลผลการตรวจวิเคราะห์หน้าตักใจเมื่อพบว่าข้าวหมกไก่ที่เก็บจากพื้นที่กรุงเทพฯ 5 เขต

จำนวน 5 ตัวอย่าง ปรากฏว่ามีถึง 4 ตัวอย่างที่ตรวจพบ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ปนเปื้อนเกินเกณฑ์มาตรฐานด้านจุลินทรีย์ของอาหารปรุงสุก ที่กำหนดให้พบเชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส*

ได้ไม่เกิน 100 MPN/ กรัม จะว่าไม่รู้ข้อมูลการรักษาสุลักษณะ ก็ไม่น่าใช่

เพราะมีการรณรงค์และอบรมผู้ปรุงจากหน่วยงานต่างๆ อย่างต่อเนื่อง หรืออาจเป็นเพราะความเคยชิน ส่วนตัวที่ทำอะไรแบบเดิมๆ กลัวความยุ่งยากจนไม่นึกถึงผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นกับผู้บริโภค ทางที่ดี เน้นย้ำให้ผู้ขายอุ่นให้ร้อนก่อนซื้อหรือทานที่ร้านทุกครั้ง เพื่อความปลอดภัย

ผลวิเคราะห์เชื้อก่อโรคนั้นข้าวหมกไก่

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส</i> (โคโลนี/ 1 กรัม)
ข้าวหมกไก่ ร้านย่านตลาดนางเลิ้ง	36,000
ข้าวหมกไก่ ร้านย่านทำนายนนทบุรี ถ. เจริญกรุง	ไม่พบ
ข้าวหมกไก่ ร้านย่านตลาดรามอินทรา-กิโลเมตร 8	420
ข้าวหมกไก่ ร้านย่านตลาดหนองจอก	280
ข้าวหมกไก่ ร้านย่านซอยสวนสยาม 22	840

วันที่วิเคราะห์ 25 มิ.ย. - 16 ก.ค. 2555 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2001 (Chapter 12)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ "พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัว

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