

เชื้อก่อโรคในข้าวมันไก่

ข้าวมันไก่อาหารจานเดียวยอดนิยมที่ความอร่อยไม่ธรรมดา ทำให้โกอินเตอร์ไปถึงต่างประเทศ ข้าวมันไก่ที่อร่อย ข้าวมันต้องหอม นุ่มนวล ข้าวเป็นเมล็ดไม่บานเหมือนข้าวสวยปกติ ความมันของข้าวต้องพอดี ไม่เลี่ยน ที่สำคัญต้องมีกลิ่นหอมของมันไก่ กระเทียม และขิงผสมกัน เนื้อไก่ ต้องมีสีขาวและไม่ยุ่ย และน้ำจิ้มรสต้องเด็ด เค็ม เปรี้ยว หวานอย่างพอเหมาะ ฉะนั้น วัตถุดิบที่ใช้ทั้งข้าว เนื้อไก่ และส่วนผสมของน้ำจิ้มจึงต้องมีคุณภาพ สะอาด และสดใหม่ วิธีการทำข้าวมันไก่นั้นไม่ยุ่งยาก แต่ต้องพิถีพิถัน ใส่ใจในเรื่องความสะอาด และสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้เตรียมและผู้ปรุง เพราะทั้งข้าวมันและเนื้อไก่ที่ปรุงสุกแล้ว จะต้องสัมผัสกับมือของผู้ปรุงหรือผู้ขายหลายครั้งก่อนเสิร์ฟให้ผู้บริโภค และหากร้านข้าวมันไกร้านไหนขายดี ก็จะต้องต้มไก่เตรียมไว้ไม่ต่ำกว่า 3 ตัวต่อวัน และแขวนพักไว้ในตู้หน้าร้าน ส่วนข้าวมันจะถูกพักไว้ในหม้อกว่าจะขายหมดอาจใช้เวลานานหลาย ชั่วโมง ซึ่งหากทิ้งไว้นานกว่า 5 ชั่วโมง เชื้อก่อโรคที่อาจปนเปื้อนอยู่ในเนื้อไก่และข้าวมัน เช่น เชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* จะเจริญเติบโตและเพิ่มจำนวนมากขึ้น ทำให้เป็นอันตรายต่อผู้ทานได้ อาหารที่มักพบเชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ปนเปื้อน ได้แก่ เนื้อและผลิตภัณฑ์ เนื้อสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์จากไข่ อาหารปรุงสุกที่เก็บไว้ในอุณหภูมิไม่เหมาะสมและเก็บไว้เป็นเวลานานก่อนทาน เชื้อก่อโรคชนิดนี้สามารถสร้างสารพิษ เอนเทอโรท็อกซิน ที่เป็นสาเหตุทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ เมื่อร่างกายได้รับเชื้อและสารพิษ จะทำให้มีอาการท้องร่วง คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง เป็นตะคริวที่ท้อง และอ่อนเพลีย อาการจะดีขึ้นภายใน 2-3 วัน ขึ้นอยู่กับปริมาณเชื้อที่ได้รับและความต้านทานของร่างกาย วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บตัวอย่างข้าวมันไก่จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้าในเขต กรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ปนเปื้อน ปรากฏว่า ทุกตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อนของเชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* เลย แต่อย่าชะล่าใจจนเกินไป ขอแนะว่าควรซื้อข้าวมันไก่จากร้านที่สะอาด และอุ่นให้ร้อนก่อนเสิร์ฟทุกครั้ง หรือหากซื้อมาแล้วยังไม่ทานทันที ควรเก็บไว้ในตู้เย็น และก่อนทานต้องอุ่นให้ร้อน เพื่อความสบายท้อง

ผลวิเคราะห์เชื้อ *สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส* ในข้าวมันไก่

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส</i> (ซีเอฟยู/ กรัม)
ข้าวมันไก่ ร้านย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ
ข้าวมันไก่ ร้านย่านซอยวัชรพล เขตประเวศ	ไม่พบ
ข้าวมันไก่ ร้านใน อ.เมือง จ.นนทบุรี	ไม่พบ
ข้าวมันไก่ ร้านย่าน ถ. พระราม 6 เขตราชเทวี	ไม่พบ
ข้าวมันไก่ ร้านย่าน ซ. อรุณอมรินทร์ 36 บางพลัด	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 31 ก.ค. – 2 ส.ค. 2557 วิเคราะห์ FDA – BAM 2001 (Chapter 12)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 028 868 088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>