Nfitr 889 มันมากับอาหาร / หน้า 7 ไทยรัฐ 3 ก.พ. 2560

เชื้อก่อโรคใน... ไก่ย่าง

อาหารไทย นอกจากมีกรรมวิธีการปรุงที่สลับซับซ้อน มีรสชาติที่น่าสนใจแล้ว ชื่อเรียกการปรุงอาหารแต่ละชนิดก็หลากหลายและคล้ายๆ กัน เช่น คั่ว กับ รวน เป็นการทำให้อาหารสุกเหมือนกันแต่ลักษณะที่ปรากฏไม่เหมือนกัน

ส่วนปิ้งและย่างคือ การทำให้อาหารสุกด้วยการวางไว้เหนือไฟเหมือนกัน ปิ้งเป็นการนำอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วมาวางบนตะแกรงโดยใช้ไฟไม่แรง จนเกรียมกรอบ ใช้เวลาน้อยกว่าย่าง

ส่วนย่าง เป็นการทำให้เครื่องปรุงและเนื้อสัตว์สุกระอุทั่วกัน ทั่วถึง จะใช้เวลาค่อนข้างนาน

ส่วนใหญ่เรามักเรียกผสมกันไปว่าปิ้งย่าง ไก่ย่าง เป็นอาหารยอดนิยมอีกชนิดของชาวไทย นอกจากถูกปากคนไทยแล้ว ยังหาทานได้ง่าย ส่วนใหญ่จะทานคู่กับ ส้มตำ ข้าวเหนียว และผักแกล้ม

ไก่ย่าง หากจะให้อร่อยและปลอดภัย ต้องเลือกทานที่ย่างจนสุกเท่านั้น

เพราะหากเราซื้อไก่ย่าง จากร้านที่ย่างไม่สุกทั่วทุกส่วนหรือสุกทั่วทั้งตัว และผู้ขายมีกรรมวิธีการเตรียม การปรุงไก่สดที่ไม่สะอาด ไม่ล้างมือหลังจากทำธุระหนักในห้องน้ำ ไม่รักษาสุขลักษณะส่วนตัว และทำความสะอาดเขียง มีด ผ้าเช็ดมือ และผ้ากันเปื้อนบ่อยๆ อาจทำให้ได้รับเชื้อก่อโรค เช่น *ซาลโมเนลลา* เข้าสู่ร่างกายได้ ทำให้มีอาการท้องร่วง ท้องเสีย อาการเหล่านี้มักเกิดหลังทานอาหารที่มีเชื้อปนเปื้อน 6-48 ชั่วโมง และจะมีอาการอยู่ 1-5 วัน

วันนี้ “มันมากับอาหาร” มีผลการสุ่มตรวจการปนเปื้อนเชื้อก่อโรค *ซาลโมเนลลา* ในไก่ย่างแสนอร่อย 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ ผลวิเคราะห์พบว่าทุกตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อนเลย แม้วันนี้จะปลอดภัย แต่ขอเตือนว่าก่อนซื้อหามาทาน ควรดูให้แน่ใจก่อนว่าไก่นั้นสุกทั่วถึงทั้งชิ้นหรือไม่ ที่สำคัญ ต้องเช็คสภาพเบื้องต้นของคนขาย อุปกรณ์ที่ใช้ มีด เขียง บริเวณร้าน ว่าสะอาดในระดับที่รับได้หรือไม่ ถ้าไม่ก็ควรหลีกเลี่ยง

ผลวิเคราะห์เชื้อ ซาลโมเนลลา ในไก่ย่าง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	***เชื้อ ซาลโมเนลลา*** **(พบ,ไม่พบ/ 25 กรัม)**
ไก่ย่าง ร้าน 1 ย่านราชภัฏธนบุรี	ไม่พบ
ไก่ย่าง ร้าน 2 ริมบาทวิถี ย่านสามเสน	ไม่พบ
ไก่ย่าง ร้าน 3 ริมบาทวิถี ย่านศรีย่าน	ไม่พบ
ไก่ย่าง ร้าน 4 ย่านอารีย์สัมพันธ์	ไม่พบ
ไก่ย่าง ร้าน 5 ย่านวงเวียนใหญ่	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 18 ม.ค. - 21 ม.ค. 2560 วิธีวิเคราะห์ ISO 6579:2002/Cor.1 : 2004

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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