

### ซาลโมเนลลา ในไก่ย่าง

**ไก่ย่าง** อาหารยอดนิยมของคนไทย ที่เป็นที่รักทั้งอาหารจานหลัก อาหารว่าง จนถึงอาหารเรียกน้ำย่อย  
ขั้นตอนการทำไก่ย่างนั้นไม่ยุ่งยาก เพียงนำไก่ไปหมักกับเครื่องเทศแล้วนำไปย่างให้สุก  
เท่านั้นก็ได้ไก่ย่าง หนังกรอบ เนื้อนุ่ม และหอมกรุ่นด้วยกลิ่นเครื่องเทศ  
คนไทยนิยมทานไก่ย่างคู่กับข้าวเหนียว ส้มตำ และแก้มด้วยผักสดๆ อาหารชุดนี้นอกจากจะมีรสชาติ  
ถูกปากคนไทยแล้ว ยังให้คุณค่าทางโภชนาการครบทั้ง 5 หมู่ด้วย  
แม้ว่าอาหารชุดนี้จะดีต่อสุขภาพ ทว่าหากส้มตำและผักสดไม่สะอาด และไก่ย่างไม่ย่างให้สุกเพียงพอ  
ก็อาจให้โทษ และเป็นอันตรายต่อสุขภาพเราได้ โดยเฉพาะไก่ย่างเพราะปกติในไก่สดมักพบเชื้อก่อโรค  
ที่ชื่อ ซาลโมเนลลา ปนเปื้อนอยู่ตามธรรมชาติ  
เชื้อชนิดนี้ มักปนเปื้อนมากับเนื้อและเครื่องในสัตว์ เนื้อไก่ เนื้อเป็ด ไช้ และนมดิบ  
หากได้รับเชื้อชนิดนี้เข้าสู่ร่างกาย จะทำให้เกิดการติดเชื้อทางเดินอาหาร มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน  
ปวดท้อง ท้องร่วง และเป็นไข้ ซึ่งจะมีอาการเป็นนาน 1-8 วัน  
วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างไก่ย่างจากร้านค้าและรถเข็นตามย่านต่างๆ ในเขตกรุงเทพฯ  
จำนวน 5 ตัวอย่าง เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ ซาลโมเนลลา  
ปรากฏว่าไม่พบเชื้อ ซาลโมเนลลา ปนเปื้อนในไก่ย่างทุกตัวอย่าง  
แต่ก็อย่าชะล่าใจกันนัก ขอแนะนำควรเลือกซื้อเฉพาะไก่ย่างที่ย่างสุก และสุกทั่วทั้งชิ้นที่เนื้อไก่ไม่  
มีเลือดสีแดงๆ ปะปนอยู่ และก็ควรทานขณะร้อนๆ เพราะเชื้อ ซาลโมเนลลา ไม่ทนความร้อน  
มันจะถูกทำลายได้ที่อุณหภูมิ 62 องศาเซลเซียส นาน 4 นาที  
ส่วนผู้ปรุง ต้องล้างวัตถุดิบไก่สด ด้วยน้ำให้สะอาดก่อนนำมาหมักกับเครื่องเทศทุกครั้ง  
เพื่อลดปริมาณเชื้อที่ปนเปื้อนมากับไก่ดิบ ภาชนะที่ใช้หั่น เชียง มีด ช้อน ถ้วย จาน ต้องล้างให้สะอาด  
และแยกเขียงที่ใช้หั่นหรือสับเนื้อไก่ดิบและเนื้อไก่สุกออกจากกัน ส่วนผู้ขายควรล้างมือให้สะอาด หรือใส่  
ถุงมือทุกครั้งที่ยิบจับเนื้อไก่ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

### ผลวิเคราะห์เชื้อ ซาลโมเนลลา ในไก่ย่าง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ ซาลโมเนลลา (พบ,ไม่พบ/ 25กรัม)
ไก่ย่าง ร้านที่ 1 ย่านพญาไท	ไม่พบ
ไก่ย่าง ร้านที่ 2 ย่านปทุมวัน	ไม่พบ
ไก่ย่าง ร้านที่ 3 ตลาดราชวัตร ย่านดุสิต	ไม่พบ
ไก่ย่าง ร้านที่ 4 ย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ
ไก่ย่าง รถเข็น ริมนาทวิถึ ย่านพระนคร	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 6 ม.ค. – 10 ม.ค. 2558 วิธีวิเคราะห์ ISO 6579: 2002

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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