

ล้างไก่กลับแพร์โรค หวานเชื้อโรคทำให้อาหาร เป็นพิษไปทั่วครัว

นำเสนอเมื่อ : 5 ส.ค. 2553

การล้างไก่ดิบทั้งตัวก่อนปรุงอาหาร อาจ จะเป็นโทษ ทำให้อาหารเกิดเป็นพิษได้

สำนักมาตรฐานอาหารของอังกฤษ ได้ศึกษาพบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ถึง 3 ใน 4 มักจะทำเช่นนั้น ซึ่งก่อให้เกิดอันตราย เพราะจะแพร่ เชื้อโรคให้กระจายออกไปเป็นรัศมีโดยรอบกว้าง 3 ฟุต

นักวิจัยของสำนักได้ พบว่า ไก่ดิบที่ซื้อจากร้าน มากถึงร้อยละ 65 ที่ปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียชนิดที่อันตราย อันเป็นเชื้อที่ก่อให้เกิดอาหารเป็นพิษมากที่สุดที่เกิดในอังกฤษ ทำให้เจ็บป่วยมีอาการท้องร่วงและปวดท้อง แม้ว่าการทำให้สุกจะสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ ก็ยังไม่วายทำให้มีผู้เจ็บป่วยเพราะอาหาร

เป็นพิษขึ้นทั้งในอังกฤษและแคว้นเวลส์ ปีหนึ่งไม่ต่ำกว่า 300,000 ราย ถึงกับต้องเข้าโรงพยาบาล 15,000 ราย

ผู้ที่ล้มป่วยต่างโทษเชื้อซาลโมเนลลาที่เป็นจุลินทรีย์ที่ทำให้ ท้องร่วงอย่างหนึ่ง ว่าเป็นตัวการใหญ่ที่สุด มีที่นี้ถึงเชื้อแบคทีเรียชนิดที่ร้ายแรงเพียงร้อยละ 2 เท่านั้น

โฆษกของสำนักงานกล่าวแจ้งว่า "น้ำประปาไม่อาจจะฆ่าเชื้อโรคที่ทำให้อาหารเป็นพิษ เมื่อเราเอาไก่ไปล้าง มันก็เท่ากับเราแพร่เชื้อโรคออกไปทั่วครัวนั่นเอง"

ขอบคุณที่มาจาก [ไทยรัฐ](#)