

เตือน...อันตรายจากอาหารหาง่ายใกล้ตัว

นำเสนอเมื่อ : 25 มี.ค. 2552

อันตราย...จากข้าวมันไก่



จานข้าวมันไก่ที่วางรอขายนานเกิน 4

ชั่วโมงเตือนผู้ซื้อควรร้องขอให้ผู้ขายลวกเนื้อไก่ซ้ำก่อนซื้อหรือกินเพื่อป้องกันและควบคุมอันตรายจากโรคทางเดินอาหาร

จากการสุ่มตรวจข้าวมันไก่ซึ่งนิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลายและมีขายอยู่มากตามริมบาทวิถีทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัดโดยนางสาวปรารถนา เกิดบัวรัตน์ ศึกษานิเทศศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พบว่าข้าวมันไก่เป็นอาหารอีกชนิดหนึ่งที่มีการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์สูงแม้ว่าจะผ่านการปรุงสุกแล้วก็ตามโดยโคกมัตตัวสุดท้ายถูกแขวนไวรอขายนาน 8-9 ชั่วโมงจนกว่าจะปิดร้านขณะที่ FAD Food Code

แนะนำเวลาในการรอเสิร์ฟไม่ควรเกิน 4 ชั่วโมงนับตั้งแต่การปรุงสุกสำหรับแบคทีเรียที่ตรวจพบในข้าวมันไก่ คือ *S.aureus*, *C.perfringens*, *Salmonella* โดยเฉพาะเนื้อไก่ที่ปรุงทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้องนานเกิน 5 ชั่วโมงเชื้อจะเจริญเติบโตเพิ่มจำนวนขึ้นมากและพบเชื้อ *E.coli* ในแซนด์วิชมากกว่าเปลือกทุกชิ้นที่เป็นเครื่องเคียงกินกับข้าวมันไก่อีกด้วยติดมากับใบมีด เขี่ย! และมือที่ไม่สะอาดโดยจุลินทรีย์ที่พบสามารถก่อให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียนท้องเดิน ปวดท้องมีไข้หนาวสั่นและอ่อนเพลีย

แต่ความรุนแรงของอาการที่เกิดขึ้น

จะแตกต่างกันไปตามปริมาณและชนิดของเชื้อที่บริโภคผู้วิจัยเสนอแนะว่ามาตรการควบคุมจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดให้อยู่ในเกณฑ์คุณภาพคือ ควรจำกัดเวลาขายไม่เกิน 4

ชั่วโมงโดยนับเวลาตั้งแต่ตักใส่จานจนกระทั่งขายหากเกินเวลาควรมีการอุ่นอาหารก่อนรับประทาน

ซึ่งจะเป็นทางเลือกที่ก่อให้เกิดความปลอดภัยต่อการบริโภคมากยิ่งขึ้นนอกจากนี้ผู้ขายควร ระวังระดับการสัมผัส ผัสด้านอาหารที่ปรุงสุกแล้วด้วยมือหรืออุปกรณ์ และภาชนะที่ไม่สะอาดเพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค

สำหรับจุลินทรีย์ในน้ำจิ้มข้าวมันไก่

มีค่าสูงเกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์อาจเกิดจากการปนเปื้อนมาจากวัตถุดิบไม่สะอาดแต่เนื่องจากระดับ pH ของน้ำจิ้มข้าวมันไก่อัดได้ 4.22 ขณะที่เชื้อแบคทีเรียจะเจริญได้ดีในอาหารที่มี pH 5.5-7.0 ดังนั้นสภาพในน้ำจิ้มจึงไม่เหมาะ ต่อการเจริญของแบคทีเรีย อย่างไรก็ตามราคาควรเปลี่ยนน้ำจิ้มใหม่ทุกวัน
