

## เชื้อ แซลโมเนลลา ในไข่เยี่ยวม้า

ไข่เยี่ยวม้าหรือไข่สำเภา อาหารที่เกิดจากการนำไข่เปิด ไข่ไก่ มาแปรรูปหรือถนอมอาหาร โดยใช้กรรมวิธีทำให้เป็นด่าง ทำให้ได้ไข่เยี่ยวม้ามีลักษณะไข่ขาวเป็นวันใสสีน้ำตาลอ่อนถึงเข้ม ส่วนไข่แดงมีลักษณะครีมแข็งบางส่วน สีเทาดำหรือเขียวเข้มปนน้ำตาล มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะตัว ไข่เยี่ยวม้าที่ขายตามท้องตลาด เมื่อซื้อมาสามารถทานได้เลย เช่น หั่นเป็นชิ้นๆ ทานเป็นออเดิร์ฟ หรือนำมาปรุงเป็นเมนูที่ชอบ เช่น กระเพราไข่เยี่ยวม้า โจ๊กไข่เยี่ยวม้า ไข่เยี่ยวม้าที่เราเห็นเป็นวันนั้น แท้ที่จริงยังไม่ผ่านการทำให้สุก แต่เป็นวันเพราะผ่านกระบวนการทางเคมี ฉะนั้น ก่อนทานแนะนำให้นำไปทำให้สุก หรือต้ม หรือผ่านความร้อนให้สุกก่อนจะดีกว่า เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดจากเชื้อก่อโรค เช่น เชื้อ แซลโมเนลลา เชื้อชนิดนี้ ปกติพบปนเปื้อนในอาหารประเภทสัตว์ปีก เนื้อไก่ ไข่ นมและผลิตภัณฑ์นม ที่ไม่ผ่านความร้อนอย่างเพียงพอ หรือไม่ผ่านการปรุงให้สุก หากไข่สดที่นำมาเป็นวัตถุดิบในการทำไข่เยี่ยวม้า ไม่ล้างทำความสะอาดให้ดีเสียก่อน ก็อาจทำให้มีเชื้อ แซลโมเนลลา ปนเปื้อนได้ หรือหากผู้ผลิตไข่เยี่ยวม้าไม่รักษาสุขลักษณะส่วนบุคคลให้ดีเพียงพอ เช่น เข้าห้องน้ำไม่ล้างมือ ไอ จามไม่ปิดปาก อาจทำให้เชื้อ แซลโมเนลลา ปนเปื้อนในไข่เยี่ยวม้าได้ เมื่อเรทานอาหารที่มีเชื้อปนเปื้อนเข้าไปจะทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ มีอาการ คลื่นไส้ อาเจียน ท้องเดิน ปวดศีรษะ ปวดท้อง มีไข้ หนาวสั่นและอ่อนเพลีย ความรุนแรงของอาการขึ้นกับปริมาณเชื้อที่ได้รับและความต้านทานของแต่ละคน ซึ่งตามกฎหมายกำหนดให้ต้องไม่พบเชื้อ แซลโมเนลลา ปนเปื้อนในไข่เยี่ยวม้า 25 กรัม สถาบันอาหาร สุ่มตัวอย่างไข่เยี่ยวม้า จำนวน 5 ตัวอย่าง จากตลาดในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ แซลโมเนลลา ปนเปื้อน ผลปรากฏว่าทุกตัวอย่างไม่พบเชื้อ แซลโมเนลลา ปนเปื้อน ขอย้ำอีกครั้งว่า ก่อนทานควรนำไข่เยี่ยวม้ามาปรุงให้สุกก่อน หรือหากต้องเก็บไว้แนะนำให้เก็บไว้ในตู้เย็นก่อนนำมาปรุงให้สุกและทาน เพื่อความปลอดภัย

### ผลวิเคราะห์เชื้อ แซลโมเนลลา ในไข่เยี่ยวม้า

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ซาลโมเนลลา (พบ/ ไม่พบใน 25 กรัม)
ไข่เยี่ยวม้า ยี่ห้อ 1 จากย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ
ไข่เยี่ยวม้า ยี่ห้อ 2 จากย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ
ไข่เยี่ยวม้า ยี่ห้อ 3 จากย่านปทุมธานี	ไม่พบ
ไข่เยี่ยวม้า ยี่ห้อ 4 จากย่านตลิ่งชัน	ไม่พบ
ไข่เยี่ยวม้า ยี่ห้อ 5 จากย่านพุทธมณฑล	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 14-17 ก.พ. 2566 วิธีวิเคราะห์ ISO 6579-1:2017

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 422 8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>