

ชื่อเรื่อง การสำรวจสุขลักษณะความปลอดภัยของการจัดการเนื้อสัตว์สำหรับการแปรรูปเนื้อสัตว์
ผู้แต่ง เศรษฐศิลป์ อัมมวรรณ ภัทรารักษ์ ศรีสมรรถการ พยุงศักดิ์ มะโนชัย รักษ์ ด้านดำรงรักษ์
ศราวุธ มณีวงศ์ และวัชรวิ ทานันท์
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 33 ฉบับที่ 6 (พิเศษ). 2545. หน้า 373-375
คำสำคัญ เนื้อสัตว์; การแปรรูป; ความปลอดภัย

บทคัดย่อ

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจสุขลักษณะของวัตถุดิบเนื้อสัตว์ก่อนการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เพื่อเป็นแนวทางในการวางมาตรฐานงานสุขาภิบาลโรงฆ่าสัตว์การจัดการเนื้อสัตว์ เพื่อให้ได้วัตถุดิบเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพดีก่อนการแปรรูปผลิตภัณฑ์

จากการสำรวจสุขลักษณะของเนื้อสัตว์ที่ผ่านการฆ่าจากโรงฆ่าสัตว์ของเทศบาลเมืองลำปาง และโรงฆ่าสัตว์เอกชนที่ได้รับการอนุญาตจากเทศบาล ทำการสุ่มตัวอย่างหลังการฆ่าก่อนส่งโรงงานแปรรูปเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ พบว่าเนื้อสัตว์ที่ผ่านการฆ่าจากโรงฆ่าสัตว์ของเทศบาลมีปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดเฉลี่ย 1.68×10^4 โคโลนีต่อกรัม แบคทีเรียโคลิฟอร์มเฉลี่ย 24 ต่อกรัม (MPN) จุลินทรีย์ที่พบส่วนใหญ่เป็นแบคทีเรีย *E. coli* แต่ไม่มีการปนเปื้อนของ *Staphylococcus aureus* และ *Salmonella* จุลินทรีย์ที่พบมีปริมาณน้อยกว่าเนื้อที่ผ่านการฆ่าจากโรงฆ่าสัตว์เอกชน ซึ่งพบจุลินทรีย์ทั้งหมดเฉลี่ย 2.25×10^5 โคโลนีต่อกรัม แบคทีเรียโคลิฟอร์มเฉลี่ย 24 ต่อกรัม (MPN) ส่วนใหญ่เป็นแบคทีเรีย *E. coli* ไม่มีการปนเปื้อนของ *Staphylococcus aureus* และ *Salmonella* ในระหว่างการขนส่งเนื้อสัตว์ไปยังโรงงานแปรรูป เช่น โรงงานลูกชิ้นและหมูยอ พบว่าเนื้อสัตว์จะมีการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์เพิ่มขึ้น ดังผลการสำรวจเนื้อสัตว์ที่เข้าโรงงานหมูยอและลูกชิ้น มีจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดเฉลี่ย 2.68×10^4 โคโลนีต่อกรัม แบคทีเรียโคลิฟอร์ม 2.89×10^3 โคโลนีต่อกรัม และแบคทีเรีย *E. coli* 1.79×10^3 โคโลนีต่อกรัม แต่ไม่มีการปนเปื้อนของ *Staphylococcus aureus* และ *Salmonella* และในระหว่างการผลิตมีการเก็บเนื้อไว้ในถังน้ำแข็ง พบว่ามีเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดเฉลี่ย 5.65×10^5 โคโลนีต่อกรัม แบคทีเรียโคลิฟอร์ม 3.91×10^4 โคโลนีต่อกรัม หรือมากกว่า 24 ต่อกรัม โดยวิธี MPN และแบคทีเรีย *E. coli* 3.17×10^3 โคโลนีต่อกรัม แต่ไม่มีการปนเปื้อนของ *Staphylococcus aureus* และ *Salmonella* ดังนั้นวิธีการฆ่า การขนส่ง การจัดเก็บเนื้อสัตว์ และการจัดการเนื้อสัตว์ก่อนการแปรรูปมีผลต่อสุขลักษณะความปลอดภัย โดยเฉพาะด้านจุลินทรีย์ วัตถุดิบที่มีเชื้อจุลินทรีย์เริ่มต้นมากอาจมีผลให้ปริมาณเชื้อจุลินทรีย์เพิ่มขึ้น