

ชื่อเรื่อง	การเฝ้าระวังจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมเพื่อลดเชื้อซัลโมเนลลาในการผลิตเนื้อไก่กระทงแช่เยือกแข็งเพื่อการส่งออก
ผู้แต่ง	สุมณฑา วัฒนสิทธิ์, อรุณ บำงตระกูลนนท์ และ ธเนศ ชิดเครือ
ที่มา	เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการครั้งที่ 40 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน, 4-6 กุมภาพันธ์ 2545. 2545. 527 หน้า.
คำสำคัญ	ไก่กระทง; การปนเปื้อน

บทคัดย่อ

ได้ศึกษาการเฝ้าระวังเชื้อซัลโมเนลลา ณ จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม 4 จุด (CCP₁-CCP₄) ในโรงงานผลิตเนื้อไก่กระทงแช่เยือกแข็งเพื่อการส่งออก 9 แห่งๆละ 2 รอบ จำนวน 44 ตัวอย่าง และเก็บตัวอย่างไก่อีก 57 ตัวอย่างที่ผ่านการลดเชื้อซัลโมเนลลาด้วยเทคนิคจำลอง 3 เทคนิค นำมาตรวจเชื้อซัลโมเนลลาโดยวิธี ELISA พบเชื้อซัลโมเนลลา 60 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 24.58 จำแนกอัตราการปนเปื้อนเฉลี่ยหลังผ่านจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม 4 จุด ได้ร้อยละ 13.33, 26.47, 33.33 และ 20.0 ตามลำดับ เมื่อใช้เกณฑ์ตัดสินใจที่ระดับการปนเปื้อนของเชื้อไม่เกินร้อยละ 20 ปรากฏว่าจุด CCP₂-CCP₄ ล้มเหลวในการควบคุม ที่จุด CCP₂ ใช้เทคนิคจำลอง 3 เทคนิคโดยเปลี่ยนสารฆ่า/ลดเชื้อจากคลอรีนที่โรงงานใช้ เป็นไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ในชื่อการค้า Hertisil 846 เข้มข้น 30 mg/L กรดเปอร์อะซิดิกในชื่อการค้า CID-2000 เข้มข้นร้อยละ 0.5 และกาซโอโซนจากเครื่องเดิมคิดเป็นปริมาณโอโซนได้ 125 mg/L ให้เทคนิคของโรงงานเป็นเทคนิคควบคุม ปรากฏว่า อัตราการปนเปื้อนเฉลี่ยของเชื้อซัลโมเนลลาจากไก่ที่ผ่านเทคนิคจำลองทั้งสามผ่านเกณฑ์ควบคุม ในขณะที่เทคนิคโรงงานทั้งผลการวิเคราะห์จากตัวไก่และจากน้ำแช่ไก่ที่ไหลออกจากถังแช่ (Chiller) เดียวกันไม่ผ่านเกณฑ์เมื่อทดสอบทางสถิติที่ระดับนัยสำคัญ ($p < 0.05$) ปรากฏว่าไก่ที่ผ่านกรดเปอร์อะซิดิกเท่านั้นที่มีอัตราการปนเปื้อนต่ำกว่าอัตราการปนเปื้อนที่พบจากน้ำแช่ไก่ที่ไหลออกจาก Chiller อย่างมีนัยสำคัญ แต่ไม่แตกต่างจากตัวไก่ ผลของเซอร์วิทยา พบสปีชีส์ S. Albany สูงสุด (ร้อยละ 33.33) การเก็บตัวอย่างไก่สองครั้งจากโรงงานเดียวกัน ปรากฏว่าอัตราการปนเปื้อนในไก่จากโรงงาน 3 แห่งแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($p < 0.05$)