

ยาปฏิชีวนะตกค้างกับ... สเต็กไก่

สเต็ก เมนูอาหารฝรั่งที่ได้รับความนิยมและเป็นที่ยอดนิยมของชาวไทยมานาน มีทั้งสเต็กหมู เนื้อ ไก่ และปลา ทำให้เป็นอีกเมนูที่เป็นแหล่งโปรตีนที่ดีให้แก่ผู้บริโภคอย่างเราๆ ทุกวันนี้เราจึงเห็นมีร้านสเต็กขายกันดาษดื่นตามริมถนน ตลาดสด ในกรุงเทพฯ และหัวเมืองใหญ่ๆ ตีคู่มากับร้านขายอาหารไทย เช่น ร้านส้มตำ ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ต้มเลือดหมู ข้าวขาหมู ข้าวมันไก่ ร้านสเต็กแบบไทยๆ จะเสิร์ฟสเต็กคู่กับมันฝรั่งทอด ไส้กรอก ขนมปังปิ้ง สลัดผัก ผักต้ม ขึ้นอยู่กับว่าคณทานมีรสนิยมชอบทานคู่กับอะไร

ทว่า วันนี้ท่านที่ชอบทานสเต็กอาจต้องระวังไว้บ้าง เพราะอาจเป็นไปได้ว่า สเต็กที่ท่านทานอยู่นั้นอาจมีสารปฏิชีวนะตกค้างได้ แล้วตกค้างได้อย่างไร?

ในการเลี้ยงสัตว์ เช่น หมู ไก่ วัว เกษตรกรบางรายอาจมีการใช้ยาปฏิชีวนะในขณะเลี้ยงเพื่อรักษาและป้องกันโรค หรือเพื่อเร่งการเจริญเติบโตของสัตว์ ซึ่งหากใช้ปริมาณมากๆ หรือใช้เกินความจำเป็น หรือใช้ไม่ถูกหลักการที่เหมาะสม จะทำให้มีสารปฏิชีวนะตกค้างในเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ เช่น ไข่ นม ที่เรานำมาปรุงเป็นอาหารทานได้ เมื่อเราได้รับสารปฏิชีวนะเข้าสู่ร่างกายจะทำให้เกิดอันตราย เช่น เกิดอาการข้างเคียงของยา เกิดการแพ้ยารุนแรงในรายที่มีการแพ้

และหากเป็นการตกค้างของยาปฏิชีวนะชนิดที่ใช้รักษาโรคในคน เช่น เทตระไซคลิน คลอร์เทตระไซคลินด้วยแล้ว ก็อาจทำให้ร่างกายสร้างเชื้อที่ดื้อยาชนิดนี้ขึ้นมาได้ ทำให้เมื่อใช้ยาชนิดนี้รักษาโรคจะไม่ได้ผล หรือทำให้เราดื้อยานั่นเอง

สถาบันอาหารได้สุ่มเก็บตัวอย่างสเต็กไก่ 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้า ในเขตกรุงเทพฯ และนนทบุรี เพื่อนำมาวิเคราะห์ยาปฏิชีวนะ 3 ชนิด ได้แก่ คลอร์เทตระไซคลิน, ออกซิเทตระไซคลิน และเทตระไซคลิน ผลปรากฏว่าไม่พบการตกค้างของยาปฏิชีวนะทั้ง 3 ชนิด ในสเต็กไก่ทั้ง 5 ตัวอย่าง เห็นผลวิเคราะห์อย่างนี้แล้ว คนกรุงเทพฯ คงทานสเต็กไก่กันอย่างสบายใจ ///

ผลวิเคราะห์ยาปฏิชีวนะตกค้างในสเต็กไก่

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ยาปฏิชีวนะ (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)		
	คลอร์เทตระไซคลิน	ออกซิเทตระไซคลิน	เทตระไซคลิน
สเต็กไก่ ร้าน 1 ย่านนนทบุรี	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
สเต็กไก่ ร้าน 2 ย่านอิสรภาพ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
สเต็กไก่ ร้าน 3 ย่านจรัญสนิทวงศ์	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
สเต็กไก่ ร้าน 4 ย่านบางซื่อ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
สเต็กไก่ ร้าน 5 ย่านบางพลัด	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 9 - 20 ส.ค. 2561 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9200 based on Journal of Chromatography A, 987 (2003) p 227-233. ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02 422 8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>