

วิจารณ์ผลการทดลอง

การทดลองการตรวจหาการปนเปื้อนของเชื้อ *Salmonella* spp. และเชื้อ *E. coli* ในน้ำกินที่ใช้เลี้ยงในโรงเรือนไก่เนื้อที่วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเพชรบูรณ์

อาหารเลี้ยงเชื้อ EMB เป็นอาหารเลี้ยงเชื้อชนิด Differential media ใช้สำหรับแยกแบคทีเรียในกลุ่ม Enterobactericeae ซึ่งแบคทีเรียที่สามารถเจริญได้ได้แก่ *Escherichia coli*(*E. coli*), *Enterobacter aerogenes*, *Salmonella typhiurium*, *Shigella* spp., *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus* และ *Proteus* spp. สำหรับ *E. coli* ที่สามารถเจริญเติบโตในอาหารเลี้ยงเชื้อ EMB จะพบว่ามีลักษณะโคลิโนนิขนาดเล็กสีดำตรงกลางมีประกายโลหะสีเขียว ส่วนโคลิโนของแบคทีเรียที่สามารถเจริญเติบโตบนอาหารเลี้ยงเชื้อ XLD พบแบคทีเรียในกลุ่มของ *Proteus mirabilis*, *E. coli*, *Salmonella ariozonae*, *Salmonella typhimurium*, *Shigella sonneii* และ *Staphylococcus aureus* ดังนั้นทำให้ผู้ปฏิบัติไม่สามารถแยกเชื้อแบคทีเรียชนิดดังกล่าวออกได้จากลักษณะโคลิโนที่พบเมื่อนำไปทดสอบคุณสมบัติทางชีวเคมีไม่พบเชื้อ *Salmonella* spp. และ *E. coli* แต่เป็นที่น่าสังเกตจากลักษณะการเกิดโคลิโนบนอาหารเลี้ยงเชื้อ และการสร้างรอยฝ้าแผ่นเป็นวงสีขาวทุ่นบางๆ (swarming) บนอาหารรอบๆ โคลิโนของเชื้อแบคทีเรีย ซึ่งอาจเป็นแบคทีเรียในกลุ่มของ *Proteus* spp. (Conda, 2010)

น้ำที่ใช้ในการอุปโภคและบริโภคในฟาร์มสัตว์เลี้ยงมีความสำคัญมาก หากมีการปนเปื้อนของเชื้อก่อโรคจะทำความเสียหายต่อสัตว์ และอาจจะส่งผลกระทบมา殃ผู้บริโภคได้ จากการค้นคว้าพบว่ามีรายงานที่ได้รายงานการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียในน้ำ อथิเช่น

Morgan และ Jones (1980) พน้ำด้าวย่างที่ให้ผลบวกกับเชื้อ *Salmonella* spp. ในฟาร์มเลี้ยงไก่เนื้อมากขึ้น ซึ่งเชื้อ *Salmonella* spp. ในน้ำด้าวย่างพบจากบริเวณฟาร์มไก่เนื้อ 21.6%

Poppe et al. (1991) พนการปนเปื้อนของเชื้อ *Salmonella* spp. ในด้าวย่างน้ำ 12.3% ที่นำໄไปตรวจสอบ โดยส่วนมากจะพบเชื้อ *Salmonella* spp. จำพวก *S. hadar*, *S. infantis* และ *S. schorzengrund* ในน้ำด้าวย่างคิดเป็น 8.8% - 33.3% และพบภายในผงอีก 7.1%

Renwick et al. (1992) ได้รายงานอัตราเลี้ยงในการปนเปื้อนของเชื้อ *Salmonella* spp. ในน้ำที่ใช้ในการเลี้ยงไก่พบว่ามีปริมาณของเชื้อดังกล่าวอยู่สูงถึง 6-7 เท่า ซึ่งพบจากส่วนต่างๆ ของบริเวณโรงเรือนและภายในโรงเรือน ซึ่งถ้ามีการใช้น้ำที่มีการปนเปื้อนนำໄไปเลี้ยงสัตว์อาจส่งผลต่อตัวสัตว์ และสิ่งแวดล้อมได้ โดยเชื้อดังกล่าวอาจมีการปนเปื้อนลงสู่สิ่งแวดล้อม

Goan *et al.* (1992) ไม่สามารถแยกเชื้อ *Salmonella* spp. จากกลุ่มตัวอย่างในการทดสอบ แต่ผลกระทบหลักที่พบมาจากการปนเปื้อนของอุจจาระลงในน้ำกิน เป็นการเพิ่มความเสี่ยงต่อการติดเชื้อในลำไส้

Geldreich (1998) ศึกษาตัวอย่างนำกินจากฟาร์ม 5 แห่ง ได้แก่ Nienstedten, Tinda, Calvinia, Oysterbeds และ Sterrenbos ตรวจสอบโดยทำการเจือจางตัวอย่างน้ำที่ระดับ 10^6 , 10^5 , 10^4 , 10^3 , 10^2 และ 10 อัตราที่พบ *Salmonella* spp. จะอยู่ที่ 100%, 99%, 66%, 33%, 21% และ 11% ตามลำดับ พบว่ามีการปนเปื้อนของเชื้อ *Salmonella* spp. คิดเป็น 12.5% การปนเปื้อนเชื้อดังกล่าวทำให้เกิดผลเสี่ยงต่อคุณภาพน้ำและคุณภาพของไก่ที่เลี้ยงภายในฟาร์ม

Barros *et al.* (2001) วิเคราะห์จาก 72 ตัวอย่างของน้ำกินในฟาร์ม ไก่เนื้อ และรายงานพบว่า ยังมีการปนเปื้อนของแบคทีเรียที่สูงในสัปดาห์แรก แต่ยังไม่ได้ทำการแยกชนิดของเชื้อ *Salmonella* spp.

Kirk *et al.* (2002) ได้ทำการแยกประเภทของเชื้อ *Salmonella* spp. พบว่าสามารถแยกได้เชิงโรคกลุ่ป *Typhimurium* และ *Meleagridis* จากบริเวณร่างกายในฟาร์มเลี้ยงไก่

นอกเหนือจากการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียในน้ำที่ใช้ในฟาร์ม ไก่เนื้อแล้ว เชื้อแบคทีเรียดังกล่าวขึ้นสามารถเกิดการปนเปื้อนในชาบทองไก่เนื้อได้ จากการค้นคว้า พบว่ามีรายงานที่ได้รายงานการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียในชาบทองไก่เนื้อ อาทิ เช่น

วรรณพิพัยและคณะ(2549) นับจำนวนเชื้อ *Salmonella* spp. บนอาหารเลี้ยงเชื้อเบรเยลเทียบกัน 2 ชนิดคือ Xylose Lysine Desoxycholate agar (XLD) และ Hektoen Enteric agar (HE) ในเนื้อสัตว์จำนวน 30 ตัวอย่าง (เนื้อหมู 17 ตัวอย่าง และเนื้อไก่ 13 ตัวอย่าง) ที่ซื้อมาจากตลาดสดและห้างสรรพสินค้าในเขตจังหวัดกรุงเทพมหานครและสมุทรปราการพบว่าทั้งสองวิธีตรวจไม่พบเชื้อ *Salmonella* spp. 16 ตัวอย่าง (53%) และตรวจพบเชื้อ *Salmonella* spp. จำนวน 14 ตัวอย่าง (47%) อาหารเลี้ยงเชื้อ XLD ให้ผลบวกจำนวน 14 ตัวอย่างอาหารเลี้ยงเชื้อ HE ให้ผลบวกจำนวน 12 ตัวอย่าง

Saad *et al.* (2007) ทำการผ่าชาบทองเพื่อตรวจหาการปนเปื้อนของเชื้อ *Salmonella* spp. จากตัวอย่าง โดยจากการบริโภคอาหารและน้ำของไก่เนื้อพบการปนเปื้อนของเชื้อ *Salmonella* spp. ในชาบทองไก่เนื้อจากการขายในตลาด 17.53% และ 7.29% ในชาบทองฟาร์มเลี้ยงไก่โดยตรง แสดงอัตราการปนเปื้อนคิดเป็น 13.88% เมื่อเทียบกับในชาบทองที่ปนเปื้อนจากระบบขับถ่าย 8.28% และจากแหล่งที่อยู่อาศัยในฝุ่ง 4.87% และสิ่งแวดล้อม 10% ซึ่งในกลุ่มของเชื้อ *Salmonella* serovars ที่ตรวจพบได้แก่ *S.munchen*(16.2%), *S.livingstone*(15.64%), *S.enteritidis*(14.52%), *S.infantis*(11.73%), *S.emek*(10.05%), *S.Virchow*(8.93%) และ *S.java*(7.26%)

ชัชวาลย์(2551) พบว่าเชื้อ *E.coli*, *S.aureus*, *Actinomyces pyogenes* และ *Eeysipelothrix rhusiopathiae* ทำให้เกิดการก่อโรค Avian cellulitis ในไก่เนื้อถือได้ว่าเป็นโรคที่ก่อให้เกิดความเสียหายสูงมากกับอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่โดยจะไปทำให้คุณภาพของไก่ด้อยลง ไก่มีน้ำดีเล็กน้อยติดเชื้อที่ผิวหนังพิภานงของไก่เสื่อมลาย และพบไก่คัดทึบเมื่อส่งโรงพยาบาลแล้วพบเชื้อ *E.coli* โดยจะพบมากถึง 91.80% และ Serotype ของเชื้อ *E.coli* ก่อโรคมากที่สุดคือ Serotype O78 : O2 = 52.22% : 14.44 % ตามลำดับ

Ahmad *et al.*(2009)ทำการเก็บตัวอย่างน้ำ 89 ตัวอย่าง จากการคัดเลือกฟาร์มไก่น้ำทั้งหมด 55 ฟาร์ม เพื่อทำการตรวจหาเชื้อ *E. coli* ที่ทำให้เกิดโรค โดยทำการเพาะเชื้อบนอาหาร MacConkey's agar และตรวจสอบเพื่อยืนยันเชื้อคือ ทดสอบคุณสมบัติทางชีวเคมี ผลการทดลองพบว่า จากการเก็บตัวอย่างน้ำ 89 ตัวอย่าง พบ 73 ตัวอย่างที่มีการเจริญบนอาหาร MacConkey's agar เมื่อนำไปทดสอบ Indole test และทดสอบคุณสมบัติทางชีวเคมี พบจำนวน 26 ตัวอย่าง ที่เป็นเชื้อ *E. coli* ในจำนวน 26 ตัวอย่าง พบ 20 ตัวอย่างที่ให้ลักษณะของโคลิโนเป็นสีแดงอิฐ ส่วนอีกจำนวน 6 ตัวอย่างพบโคลิโนมีลักษณะสีเทาขาว หลังจากเชื้อเจริญเติบโตเป็นระยะเวลา 96 ชั่วโมง พบว่าไม่ทำให้เกิดโรคขึ้น

กฤติกรและสิริพงศ์ (2551) สาเหตุที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียส่วนใหญ่น่าจะคืนวัสดุคุณภาพที่ติดอยู่ตามเท้าขนของสัตว์ปีกและน้ำที่(droplets)ส่วนจากสาเหตุอื่นๆ ได้แก่ น้ำที่ใช้อากาศผู้ปฏิบัติงานเครื่องมือและอุปกรณ์บรรจุภัณฑ์จากตัวสัตว์เองและแมลงแบคทีเรียหลายชนิดสามารถพนได้บนซากของสัตว์ปีกและสามารถแพร่กระจายจากซากหนึ่งไปยังอีกซากหนึ่งหรือเกิดการปนเปื้อนภายในระหว่างกระบวนการผลิต กระบวนการผลิตเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียในงานรองกระปุกน้ำที่ให้เกิดการปนเปื้อนภายในโรงงาน เกิดจากการที่มีการปนเปื้อนของอุจจาระและแกนบที่ใช้ในโรงงาน ผลเกิดการหล่นลงเข้าไปในงานรองกระปุกน้ำ จึงทำให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียลงในน้ำໄก่กิน

แนวทางในการป้องกันและการแก้ไขปัญหาคือ การสังเกตปัญหาหลัก โดยปัญหาหลักที่พบ ได้แก่ สาเหตุที่ใช้ในการเลี้ยงไก่ หรือใช้ในการอุปโภคในน้ำ เกิดมีการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรีย หรือเชื้อจุลทรรศน์ที่มีมากเกินไป ควรเปลี่ยนแปลงวิธีการในการให้น้ำไก่โดยการหมั่นทำความสะอาดจานรองกระปุกน้ำเป็นประจำ เพื่อเป็นการลดปริมาณการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรีย ต่างๆ ชัชวาลย์ (2552) ได้แนะนำว่า คุณภาพของน้ำเป็นพื้นฐานจำเป็นจะต้องให้ความสำคัญโดยมาตรฐานของน้ำทั่วไปไม่ได้มีการทำหนดไว้ในแต่ละสายพันธุ์ของสัตว์ที่นำมาเลี้ยง โดยทั่วไปจะใช้มาตรฐานน้ำกินของมนุษย์เมื่อว่าส่วนประกอบบางตัวจะมีค่าตัวบ่งชี้ที่แตกต่างจากน้ำที่คนกินในเชิง

อุดมคติแล้ว จะมีการแนะนำให้มีการตรวจน้ำปีละ 2 ครั้งทั้งนี้อาจมีการตรวจวิเคราะห์ ในช่วงฤดู แล้งกับฤดูฝน โดยการตรวจทางกายภาพ และการวิเคราะห์ทางเคมี เช่นความเป็นกรดเป็นด่าง ความกระด้างของน้ำ ปริมาณของสารอินทรีย์ในน้ำสูนิมเหล็ก ในไตรท ไนโตรท แอมโมเนียม คลอไรด์ เป็นต้น และนอกจากนี้ การตรวจวิเคราะห์เชิงชีวภาพ เช่นการตรวจหาของเชื้อแบคทีเรียต่างๆ เช่น *E.coli*, *Clostridium*, *Coliforms* *Streptococci*, *Pseudomonas*, *Staphylococci* เป็นต้น การตรวจวิเคราะห์น้ำ ควรทำการสุ่มตัวอย่างน้ำที่จะนำมาทำการวิเคราะห์จากหลายแหล่ง เช่น กันบ่อแอ่งน้ำ ผิวน้ำแหล่งน้ำหลักที่ใช้ในการเลี้ยงไก่ เป็นต้น และที่สำคัญจุดปลายน้ำที่ไก่กินหรือที่สัตว์สัมผัสอยู่ ก็มักจะเป็นจุดๆ หนึ่งที่จะต้องนำมาตรวจสอบ เพราะเป็นจุดศูนย์รวมของการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรีย ต่างๆ ดังนั้นสิ่งหนึ่งที่ฟาร์มไก่จะต้องทำเป็นประจำคือการทำความสะอาดระบบขนน้ำและที่ให้น้ำเป็นประจำด้วย นอกจากนี้จะต้องมีการวิเคราะห์ผลทางห้องปฏิบัติการของน้ำที่ส่งตรวจวิเคราะห์ อย่างสม่ำเสมอ เมื่อพบว่าคุณภาพของน้ำไม่ดีก็จะต้องทำการแก้ไขอย่างรวดเร็วต่อไปเพื่อไม่ให้เกิดปัญหาขึ้นกับไก่ที่เลี้ยงอยู่ภายในฟาร์มต่อไป

ข้อเสนอแนะ

1. การวิเคราะห์ข้อมูลในครั้งต่อไป ควรมีการตรวจด้วยเทคนิคทางชีววิทยาโมเลกุล เช่น PCR, RT-PCR และวิธีการ Real-Time RT-PCR เพื่อความแม่นยำและความจำเพาะมากยิ่งขึ้น
2. การศึกษาในครั้งต่อไป ควรมีการตรวจทางจุลชีววิทยานทรานสปีชีส เพื่อเป็นการระบุชนิดของแบคทีเรีย และอาจจะทราบส่วนถึงแหล่งที่มาได้ว่ามีการปนเปื้อนมาจากแหล่งใด