

เชื้อโรคในหอยแมลงภู์แคะ (ต้มสุก)

ในบรรดาสัตว์น้ำไม่ว่าจะเป็นน้ำเค็ม หรือน้ำจืด พวก กุ้ง หอย ปู ปลา สิ่งที่คนนิยมบริโภคมากที่สุดเห็นจะเป็น ปลา กับ หอย เพราะถ้าเป็นกุ้งทะเล หรือปูทะเล นั้นจะมีราคา ค่อนข้างสูง สำหรับคนหาเข้ากินค่าเห็นจะยากในเรื่องที่จะกินกุ้ง หรือปูสักมื้อ

ชดเชยการขาดอาหารทะเล กินหอย กับปลาก็ยังได้ออคืออยู่บ้าง สำหรับหอยที่เรามักคุ้นชื่อกันอยู่คงจะมีไม่มาก มีหอยแมลงภู์ หอยแครง หอยหวาน หอยเชลล์ และอีกหลายหอยที่กล่าวไม่หมด

2 ชนิดแรก เป็นหอยที่มีราคาไม่แพง สามารถหาซื้อได้ตามตลาดนัด จนกระทั่งซูเปอร์มาร์เก็ต ซึ่งเดี๋ยวนี้นี้เค้ามีบริการนึ่ง อย่าง จนถึงแคะให้สำเร็จ เพื่ออำนวยความสะดวกให้กับคนกินที่อยากกินแต่ไม่ยอมแคะ

จะว่ากันไปแล้วหากหอยพวกนี้มีความสด และผ่านการต้มให้สุกก็ไม่จำเป็นต้องห่วง แต่หลายครั้งที่มักจะได้ยินว่ากินหอยแล้วท้องเสีย เรื่องท้องเสียนี้นี้คงจะเป็นเพราะเชื้อโรคที่อยู่ในหอย

อย่าลืมว่าหอยเป็นสัตว์ที่กินอาหารโดยการกรอง โดยจะกรองอาหารและเศษผงชิ้นเล็กๆ จากน้ำในบริเวณ ใกล้เคียงเป็นอาหาร โดยจะสะสมจุลินทรีย์ และแบคทีเรียต่างๆ ไว้ในระบบย่อยของตัวมันเอง

เมื่อคนกินหอยที่มีการสะสมของจุลินทรีย์ และแบคทีเรียเข้าไป จะทำให้คนกินเสี่ยงต่อการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ

และส่วนใหญ่จุลินทรีย์ที่มักพบปนเปื้อนในหอยได้แก่ เชื้อ *ไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส* *ไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส* เป็นแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ และเป็นสาเหตุของการเกิดโรคกระเพาะอาหารและลำไส้อักเสบ

เชื้อชนิดนี้มีระยะฟักตัว 4-96 ชั่วโมงหลังจากได้รับเชื้อจากการกินอาหาร แต่โดยส่วนใหญ่แล้วอาการจะเกิดประมาณ 15 ชั่วโมงหลังจากได้รับเชื้อ

ผู้ที่ได้รับเชื้อจะเกิดอาการท้องเสีย เป็นตะคริวในช่องท้อง มีอาการคลื่นเหียน วิงเวียน อาเจียน ปวดหัว มีไข้ และหนาวสั่น สำหรับคนชอบกินหอยวันนี้ต้องระวัง เมื่อสถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างหอยแมลงภู์แคะ (ต้มแล้ว) ที่มีจำหน่ายอยู่ตามท้องตลาดในเขตกรุงเทพฯ และพระประแดง จำนวน 4 ตัวอย่าง เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ *ไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส*

ผลการวิเคราะห์พบว่าทั้ง 4 ตัวอย่าง พบเชื้อ *ไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส* ปนเปื้อน ฉะนั้นก่อนบริโภคก็ควรอุ่นให้ร้อนอีกครั้ง เพื่อความปลอดภัย.....

ผลวิเคราะห์เชื้อ *ไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส* ในหอยแมลงภู์แคะ (ต้มแล้ว)

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ <i>ไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส</i> (เอ็ม พี เอ็น/ กรัม)
หอยแมลงภู์แคะ (ต้มแล้ว) ย่านตลาดเทเวศร์	11
หอยแมลงภู์แคะ (ต้มแล้ว) ย่านตลาดพระประแดง	15
หอยแมลงภู์แคะ (ต้มแล้ว) ย่านตลาดพรานนก	9.31
หอยแมลงภู์แคะ (ต้มแล้ว) ย่านตลาดหัวรถไฟ	6.1

วันที่วิเคราะห์ 13 – 20 มิ.ย. 2554 วิถีวิเคราะห์ FDA – BAM Online, 2004 (Chapter 9)

ศูนย์วิจัยประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02 8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter