

ระวัง ... เชื้ออหิวาตกโรคในหอยดอง

หน้าร้อนที่มีอากาศอบอ้าวแบบนี้ สิ่งที่จะต้องระวังที่สุดคงเป็นเรื่องของสุขภาพ และอาหารการกิน โรคอาหารเป็นพิษจึงเป็นเรื่องใกล้ตัวที่เราที่ไม่ควรมองข้าม

วันนี้คอลัมน์ มั่นมากับอาหาร มีเรื่องของอาหารพื้นบ้านอย่าง “หอยดอง” มาฝาก หลายคนชื่นชอบรสชาติที่จัดจ้าน ที่ทั้งเปรี้ยวและเค็มของหอยดอง ยิ่งนำมาใส่เครื่องยำ เต็มพริกสดกับหอมแดงหั่นฝอยสักหน่อย ก็จะได้หอยดองที่มีรสชาติจัดจ้านสมใจ

หอยดองนั้นทำมาจากการนำหอยแมลงภู่สดมาแกะเอาแต่เนื้อ นำมาผสมน้ำดองคือ น้ำส้มสายชู และน้ำปลา แล้วปรุงให้ออกรสเปรี้ยวมากกว่าเค็ม จากนั้นนำไปใส่ในขวดโหลที่เตรียมไว้ ปิดฝาขวดให้แน่น แล้วนำไปวางไว้กลางแดดจัดๆ อย่างน้อย 3 แดดเป็นอันว่าใช้ได้

กรรมวิธีการทำหอยดองพื้นบ้านนั้นนับว่าไม่ยุ่งยาก แต่หากวัตถุดิบคือ หอยไม่สดและไม่ล้างให้สะอาด เพียงพอก่อนนำมาดอง หรือภาชนะที่ใช้ในขณะดองไม่สะอาด หรือสุขลักษณะในการดองและการปรุงไม่ดี เพียงพอ โอกาสที่หอยดองจะปนเปื้อนเชื้อก่อโรคนั้นจะมีสูงตามไปด้วย

เชื่อที่ว่าเป็นคือ เชื้อ *วibriโอ คลอเรลลา (Vibrio cholerae)*

เชื้อชนิดนี้พบในสัตว์ทะเลทุกชนิด โดยเฉพาะหอยสองฝา เช่น หอยนางรม หอยแครง หอยแมลงภู่ หากเราทานอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อ *วibriโอ คลอเรลลา* จะทำให้เป็นโรค อหิวาตกโรค

มีอาการถ่ายอุจจาระเป็นน้ำ บางครั้งอาเจียน ผู้ป่วยที่มีอาการรุนแรงหากไม่ได้รับการรักษา อาจเสียชีวิตได้ภายใน 2-3 ชั่วโมง

สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างหอยดอง 5 ตัวอย่าง จาก 5 ย่านการค้า เพื่อนำมาตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ *วibriโอ คลอเรลลา*

ปรากฏว่า ทุกตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อนเชื้อ *วibriโอ คลอเรลลา*

ขอแนะนำ ทางที่ดีควรเลือกซื้อจากพ่อค้า แม่ค้าเจ้าประจำที่ไว้ใจได้ในเรื่องของความสะอาด และปรุงอย่างถูกสุขลักษณะ หรือนำมาผ่านความร้อนก่อนทาน แม้อาจทำให้เสียรสชาติไปบ้างแต่ก็เพื่อความปลอดภัย อิ่มสบายท้อง ///

ผลวิเคราะห์เชื้อ วับริโอ คลอเรลลา ในหอยดอง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ วับริโอ คลอเรลลา
หอยดอง จากย่านตลาดนนทบุรี	ไม่พบ
หอยดอง จากย่านตลาดนครนายก ย่านบางแค	ไม่พบ
หอยดอง จากย่านตลาดรถไฟธนบุรี	ไม่พบ
หอยดอง จากตลาดบางปะกอก	ไม่พบ
หอยดอง จากย่านตลาดพรานนก	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 21 – 23 มี.ค. 2555 วิธีวิเคราะห์ FDA – BAM, 2004 (Chapter 9)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter

