

เชื้อโรค... ในยำหอยแครง

ป่าชายเลนที่อุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งกำเนิดของสัตว์น้ำนานาชนิด

ไม่ว่าจะเป็นปูทะเล ปลา กุ้ง และหอยต่างๆ อย่างหอยแครง หอยแมลงภู่ และหอยเสียบ

หอยแครง เป็นหอยสองฝาชนิดหนึ่งพบมากในพื้นที่ที่เป็นดินโคลนปนทรายบริเวณปากแม่น้ำ

ที่มักมีสารอินทรีย์สูง คนไทยนิยมนำหอยแครงมาปรุงอาหารโดยนำไปลวกในน้ำเดือด เผา หรือย่างทานกับน้ำจิ้มหรือทำเป็นยำก็อร่อยไปอีกแบบ

หอยแครงอาศัยตามดินโคลน เมื่อนำมาปรุงอาหารจึงต้องแช่น้ำเพื่อให้หอยแครงคลายดินโคลนออกมาและล้างให้สะอาด หากล้างไม่สะอาดมากพออาจมีดินโคลนที่เป็นแหล่งสะสมเชื้อต่างๆ

รวมถึงเชื้อก่อโรคอย่าง **ไวรัสโ พาราอีโมไลติคัส** ปนเปื้อนมากับหอยแครงได้

ไวรัสโ พาราอีโมไลติคัส เป็นแบคทีเรียที่พบได้ตามธรรมชาติ

เชื้อชนิดนี้อาศัยในสิ่งแวดล้อมตามชายฝั่งทะเล ในฤดูที่มีอากาศหนาวเย็นจะพบเชื้อนี้ตามตะกอนโคลนตมในทะเล แต่ในช่วงฤดูที่มีอากาศอบอุ่นพบเชื้อนี้ทั่วไปในน้ำทะเล และในกุ้ง หอย ปู ปลา

หากได้รับ **ไวรัสโ พาราอีโมไลติคัส** เข้าสู่ร่างกายจากการทานอาหารดิบ

อาหารที่ผ่านการให้ความร้อนไม่เพียงพอ หรืออาหารที่ปรุงไม่สุก

จะทำให้เกิดอาการของโรคกระเพาะอาหาร และลำไส้อักเสบ เช่น ท้องเสีย เป็นตะคริวในช่องท้อง

มีอาการคลื่นเหียน วิงเวียน อาเจียน ปวดหัว มีไข้และหนาวสั่น

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้ทำการสุ่มเก็บตัวอย่างยำหอยแครงจำนวน 5 ตัวอย่าง

จากร้านอาหารในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ **ไวรัสโ พาราอีโมไลติคัส**

ปรากฏว่าทุกตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อนของเชื้อ **ไวรัสโ พาราอีโมไลติคัส**

แม้วันนี้ ตัวอย่างยำหอยแครงจะปลอดภัย แต่อย่าชะล่าใจกันเกินไปนัก

หน้าร้อน แดดแรงๆ อย่างนี้ ควรเลือกทานแต่อาหารที่ปรุงสุกใหม่ๆ ไม่ทานอาหารสุกๆ ดิบๆ จะดีกว่าเพื่อความสบายใจ ปลอดภัยและสบายท้อง

ผลวิเคราะห์เชื้อ **ไวรัสโ พาราอีโมไลติคัส** ในยำหอยแครง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ ไวรัสโ พาราอีโมไลติคัส (พบ,ไม่พบ/ 25 กรัม)
ยำหอยแครง ร้านที่ 1 ย่านบางพลัด	ไม่พบ
ยำหอยแครง ร้านที่ 2 ย่านบางพลัด	ไม่พบ
ยำหอยแครง ร้านที่ 3 ย่านดุสิต	ไม่พบ
ยำหอยแครง ร้านที่ 4 ย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ
ยำหอยแครง ร้านที่ 5 ย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 3 - 7 เม.ย. 2558 วิเคราะห์ FDA-BAM online, 2004 (chapter 9)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 886 8088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>