

### เชือกก่อโรค...ในซูชิ

ซูชิ ข้าวปั้นมีหน้า อาหารสัญชาติญี่ปุ่น ที่นำข้าวมาผสมกับน้ำส้มสายชู ทานคู่กับเนื้อปลาดิบชนิดต่างๆ หรืออาหารทะเล ผัก ไข่และเห็ด นิกริ ซูชิ เป็นข้าวปั้นซูชิที่เป็นที่รู้จักมากที่สุดโดยจะปั้นข้าวเป็นก้อน ลักษณะกลมรีคล้ายข้าวต้มมัดเล็กๆ ขนาดเท่าหัวมือแล้ววางเนื้อปลาดิบ ปลาหมึก กุ้ง หอยชนิดต่างๆ ที่หั่นขนาดพอดีคำไว้บนข้าวปั้น อาจเสริมรสหรือตกแต่งด้วยไข่ปลา ผักโรย ผงโรย หรือมายองเนส ซูชิส่วนใหญ่มีไส้วาซาบิบนข้าวเพื่อให้มีความอร่อยยิ่งขึ้น กลิ่นฉุนของวาซาบิสามารถช่วยดับกลิ่นคาวของอาหารทะเลได้

แถมยังมีประโยชน์ในการกระตุ้นต่อมน้ำลายให้ขับน้ำลายออกมา ซึ่งมีส่วนช่วยในการย่อย และพบว่าวาซาบิมีฤทธิ์ฆ่าเชื้อโรคสามารถต่อต้านการติดเชื้อแบคทีเรีย และเชื้อราบางชนิดได้ ขั้นตอนและวัตถุดิบในการทำซูชิ นับเป็นสิ่งที่สำคัญ ถ้าวัตถุดิบไม่สะอาด หรือไม่สดใหม่ และขั้นตอนการทำการรักษาสุขอนามัยไม่ดีเพียงพอ อาจเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคได้ เช่น เชื้อ **ไวรัสโอ คอเรลลา**

**ไวรัสโอ คอเรลลา** หรือเชื้ออหิวาตกโรค เป็นแบคทีเรียที่มักปนเปื้อนอยู่ในอาหารทะเล ได้แก่ กุ้ง หอย ปู ปลา ปลาหมึก หากเชื้อชนิดนี้เข้าสู่ร่างกายโดยการดื่มน้ำหรือทานอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อ ชนิดนี้เข้าไปจะทำให้มีอาการถ่ายอุจจาระเหลวเป็นน้ำ ปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน ซึ่งอาการจะขึ้นกับปริมาณเชื้อที่ร่างกายได้รับ

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บตัวอย่างซูชิ 5 ตัวอย่าง จากย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของเชื้อ **ไวรัสโอ คอเรลลา** ปรากฏว่าไม่พบการปนเปื้อนของ เชื้อ **ไวรัสโอ คอเรลลา** ในทุกตัวอย่าง

ขอแนะว่า ท่านที่ชอบทานซูชิ ควรเลือกซื้อจากร้านที่มั่นใจได้ถึงสุขลักษณะและความสะอาดในการผลิต รวมถึงความสะอาดของหน้าร้านและสุขลักษณะของผู้ขาย เพื่อความสบายใจและทานได้สบายท้อง

### ผลวิเคราะห์เชื้อ **ไวรัสโอ คอเรลลา** ในซูชิ

| ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ                | เชื้อ <b>ไวรัสโอ คอเรลลา</b><br>(พบ, ไม่พบ/ 25 กรัม) |
|------------------------------------|------------------------------------------------------|
| ซูชิ ริมบาทวีถิ ย่านบางพลัด        | ไม่พบ                                                |
| ซูชิ วังหลัง ย่านบางกอกน้อย        | ไม่พบ                                                |
| ซูชิ ตลาดพงษ์ทรัพย์ ย่านบางพลัด    | ไม่พบ                                                |
| ซูชิ บิ๊กซี สาขาอิสรภาพ ย่านธนบุรี | ไม่พบ                                                |
| ซูชิ ตั้งฮั่วเสง ย่านบางลำภู       | ไม่พบ                                                |

วันที่วิเคราะห์ 27 ก.พ. – 4 มี.ค. 2558 วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM online, 2004 (chapter 9)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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