

เชื้อโรค... ในหอยแครงลวก

หอยแครงพบมากในพื้นที่ที่เป็นดินโคลนปนทรายบริเวณปากแม่น้ำ ซึ่งมักมีสารอินทรีย์สูง หอยแครง เป็นหอยสองฝา ในประเทศไทยมีหอยแครงถึง 5 ชนิด เช่น หอยแครงเทศ หอยแครงปากมุ้ง หอยแครงมัน หอยกลางหรือหอยแครงขน เป็นต้น คนไทยนิยมนำหอยแครงมาปรุงอาหารโดยนำไปลวกในน้ำเดือด เผลอหรือย่างทานกับน้ำจิ้มรสแซบ หอยแครงอาศัยตามดินโคลน เมื่อนำมาปรุงอาหารจึงต้องแช่น้ำ เพื่อให้หอยแครงคลายดินโคลนออกมา และล้างให้สะอาด หากล้างไม่สะอาดมากพอ มีดินโคลนปะปนมาอาจมีเชื้อโรคอื่นๆ ปนเปื้อนมาด้วยอย่าง *ไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส* *ไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส* เป็นแบคทีเรียที่พบได้ตามธรรมชาติ อาศัยในสิ่งแวดล้อมตามชายฝั่งทะเล ในฤดูที่มีอากาศหนาวเย็นจะพบเชื้อนี้ตามตะกอนโคลนตมในทะเล แต่ในช่วงฤดูที่มีอากาศอบอุ่นพบเชื้อนี้ทั่วไปในน้ำทะเล และในกุ้ง หอย ปู ปลา หากได้รับ *ไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส* เข้าสู่ร่างกายจากการทานอาหารดิบ อาหารที่ผ่านการให้ความร้อนไม่เพียงพอ หรืออาหารที่ปรุงไม่สุก มีระยะฟักตัว 4-96 ชั่วโมง หลังจากได้รับเชื้อเข้าไป โดยส่วนใหญ่อาการเกิดประมาณ 15 ชั่วโมงหลังจากได้รับเชื้อ จะทำให้เกิดอาการของโรคกระเพาะอาหาร และลำไส้อักเสบ เช่น ท้องเสีย เป็นตะคริวในช่องท้อง มีอาการคลื่นเหียน วิงเวียน อาเจียน ปวดหัว มีไข้และหนาวสั่น แต่เชื้อชนิดนี้สามารถทำลายได้ง่ายด้วยความร้อน

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้ทำการสุ่มเก็บตัวอย่างหอยแครงลวกจำนวน 5 ตัวอย่าง จากร้านริมบาทวิถี ย่านการค้าในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ *ไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส* ปรากฏว่าทุกตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อนของเชื้อ *ไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส* แม้วันนี้ หอยแครงลวกที่รับประทานกันจะปลอดภัย แต่อย่าชะล่าใจจนเกินไป

ทางที่ดีควรลวกหอยแครงให้สุก ไม่ควรรับประทานแบบสุกๆ ดิบๆ จะดีกว่า เพื่อความสบายใจ ปลอดภัยและสบายท้อง

ผลวิเคราะห์เชื้อ *ไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส* ในหอยแครง

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ <i>ไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส</i> (พบ,ไม่พบ/ 25 กรัม)
หอยแครงลวก ร้านที่ 1 ริมบาทวิถี ย่านพญาไท	ไม่พบ
หอยแครงลวก ร้านที่ 2 ริมบาทวิถี ย่านปทุมวัน	ไม่พบ
หอยแครงลวก ร้านที่ 3 ตลาดนัดซอยบางพรหม ย่านตลิ่งชัน	ไม่พบ
หอยแครงลวก ร้านที่ 4 ย่านภาษีเจริญ	ไม่พบ
หอยแครงลวก ร้านที่ 5 ตลาดนัดวัดชัยฉิมพลี ย่านภาษีเจริญ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 20 - 23 เม.ย. 2558 วิเคราะห์ FDA-BAM online, 2004 (chapter 9)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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