

เชื้อก่อโรคกับหอยนางรมสด

หอยนางรมสด อาหาร ที่คนไทยนิยมทานคู่กับเครื่องดื่มต่างๆ เช่น กระเทียม พริก ยอดกระถิน หอยนางรมสด เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางอาหารมากมาย เช่น กรดอะมิโนทอรีน ที่ช่วยควบคุมระดับความดันโลหิตในผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง มีวิตามินหลายชนิด และมีแร่ธาตุที่จำเป็นต่อร่างกาย เช่น สังกะสี เหล็ก ทองแดง ไอโอดีน ซีลีเนียม ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ ป้องกันการเสื่อมของเซลล์ต่างๆ รวมทั้งมีกรดไขมันหลายตัว ที่เป็นส่วนประกอบของฮอร์โมนที่สำคัญของร่างกาย ที่สามารถช่วยเพิ่มจำนวนสเปิร์มในเพศชายได้ หอยนางรมที่แกะออกจากเปลือกแล้วจะตายทันที ถ้านำมาแช่เย็นหรือแช่แข็งก็จะเก็บได้นานขึ้น แต่หากเก็บไว้นานมากๆ คุณภาพอาจเสื่อมลง และหากเก็บไว้ในที่ที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ก็อาจมีสิ่งสกปรก หรือเชื้อก่อโรคปนเปื้อนได้ เช่น เชื้อ วิกิริโอ พาราอีโมไลติคัส , เชื้อ ซาลโมเนลลา วันนี้ คอลัมน์มั่นมากับอาหาร ได้สัมผัสตัวอย่างหอยนางรมสด จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 4 ย่านการค้า ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ ซาลโมเนลลา ปนเปื้อน ผลปรากฏว่า พบเชื้อ ซาลโมเนลลา ปนเปื้อนในหอยนางรม 1 ตัวอย่าง หากเราทานหอยนางรมที่ปนเปื้อนเชื้อ ซาลโมเนลลา นี้เข้าไปจะทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ ทำให้มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง และถ่ายเหลว อาการจะรุนแรงต่างกันขึ้นอยู่กับ ชนิดและปริมาณของเชื้อ ซาลโมเนลลา ที่ปนเปื้อน และความต้านทานของร่างกาย เช่น หากเป็นผู้ที่มีภูมิคุ้มกันต่ำ ผู้สูงอายุ ผู้ที่เป็นโรคตับ โรคไต มะเร็ง เบาหวาน หากได้รับเชื้อเข้าไปจะยิ่งทำให้เป็นโรคอาหารเป็นพิษที่มีความรุนแรงสูง เห็นผลวิเคราะห์อย่างนี้แล้ว ขอแนะว่าควรเลี่ยงการทานหอยนางรมสด หันมาทานแบบปรุงสุกจะดีกว่า เพื่อความปลอดภัย

ผลวิเคราะห์เชื้อ ซาลโมเนลลา ในหอยนางรมดิบ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ซาลโมเนลลา (พบ/ ไม่พบใน 25 กรัม)
หอยนางรมดิบ ร้าน 1 ย่านตลาดสามย่าน	ไม่พบ
หอยนางรมดิบ ร้าน 2 ย่านตลาดสามย่าน	ไม่พบ
หอยนางรมดิบ ร้าน 3 ย่านพระราม 1	ไม่พบ
หอยนางรมดิบ ร้าน 4 ย่านราชดำริ	พบ (กลุ่ม O)
หอยนางรมดิบ ร้าน 5 ย่านปทุมวัน	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 27 ม.ค. - 6 ก.พ. 2559 วิเคราะห์ ISO 6579 : 2002/ Cor. 1 : 2004
ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
โทร. 028 868 088 หรือ <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/>