

สภาพความเสี่ยงในอาหารกลุ่มสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์

การผลิตอาหารในกลุ่มสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์ของไทย จากการวิจัยความเสี่ยงของอันตรายในกลุ่มสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ พบอันตรายที่สำคัญมี 2 ประเภท คือ อันตรายทางชีวภาพและอันตรายทางเคมี

อันตรายทางชีวภาพ

พบการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรค *V. parahaemolyticus* และ *Salmonella spp.* ในกุ้งกุลาดำแช่เยือกแข็ง หอยต้มเยือกแข็ง หอยต้ม ปลาหมึกสด กุ้งสด โดยมีจุดเสี่ยงคือการเพาะวัตถุดิบในระหว่างการผลิต และการสัมผัสอาหารโดยผู้ปฏิบัติงานในโรงงาน การปนเปื้อน *V. cholerae* ในหอยแครง กุ้งสด กุ้งกุลาดำแช่เยือกแข็ง โดยมีจุดเสี่ยงคือ การเพาะเลี้ยงและน้ำที่ใช้ล้างและคนงาน การปนเปื้อนของสารพิษจากแบคทีเรีย *Staphylococcal toxin* ในเนื้อปูต้มแกะ โดยปนเปื้อนมาจากคนงาน

ส่วนอันตรายทางชีวภาพลำดับสุดท้าย ได้แก่ พยาธิใบไม้ในปลาน้ำจืด โดยมีจุดเสี่ยงคือวัตถุดิบและการเตรียมอาหาร อันตรายชนิดนี้จะสูงหรือต่ำขึ้นกับพฤติกรรมการบริโภคของผู้บริโภคเป็นปัจจัยสำคัญ

อันตรายทางเคมี

พบการปนเปื้อนของยา/ เกล็ดเคมีภัณฑ์ ในกุ้งกุลาดำและกุ้งก้ามกรามโดยเฉพาะสารไนโตรฟูแรน (nitrofurantoin) และคลอแรมเฟนิคอล (chloramphenicol) โดยมีจุดเสี่ยงในขั้นตอนการเพาะเลี้ยง สาเหตุของการปนเปื้อนมาจากการขาดความรู้ความเข้าใจ ความรู้เท่าไม่ถึงการณ์ หรือแม้กระทั่งกระทำลงไปโดยตั้งใจ

อันตรายรองลงมาคือ การเติม บอแรกซ์ ในลูกชิ้นปลา/กุ้ง/หมึกและเนื้อปลา โดยมีจุดเสี่ยง คือ กระบวนการผลิต

ส่วนอันตรายทางเคมีจากชีวพิษ ซึ่งเกิดขึ้นตามธรรมชาติในสัตว์น้ำบางชนิด ได้แก่ **Tetrodotoxin** และ **Paralytic shellfish poisoning** ในปลาปักเป้าทะเล ปลาปักเป้าน้ำจืด และแมงดาถ้วย ซึ่งเกิดเป็นครั้งคราวแต่ทำให้มีอันตรายถึงกับชีวิต โดยมีจุดเสี่ยงคือ วัตถุดิบและฮีสตามีน โดยมีจุดเสี่ยงเกิดขึ้นจากวัตถุดิบที่ไม่ได้คุณภาพและระหว่างกระบวนการผลิตหรือแปรรูป ซึ่งเป็นผลที่ไม่ได้ตั้งใจให้เกิดขึ้นในผลิตภัณฑ์น้ำปลา ปลาอินทรีเค็ม ปลากระตักแห้ง

อันตรายทางกายภาพ

พบสิ่งแปลกปลอมในผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำได้แก่ ขน ผม หรือชิ้นส่วนแมลง เป็นต้น ซึ่งส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ



เช่น พบในเนื้อปูบรรจุกระป๋อง กุ้งบรรจุกระป๋อง สินค้าอาหารพื้นเมืองที่ส่งออกไปยังต่างประเทศทำให้เกิดปัญหาเกี่ยวกับสินค้า

แหล่งที่มา : โครงการวิเคราะห์ปัญหาสุขภาพความเสี่ยงในห่วงโซ่อาหารที่มีต่อผู้บริโภค.

โดยคณะผู้วิจัยจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร คณะสัตวแพทย์ คณะเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ และสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และกรมประมง, 2547