

เชือกก่อโรคใน...ซาซิมิ

ซาซิมิ เป็นอาหารที่ถูกพัฒนาดัดแปลงมาจากอาหารญี่ปุ่นที่ชื่อว่า “นามะสึ” เป็นอาหารที่ชาวประมงรับประทานในยามที่ออกทะเลด้วยการนำปลามาแล่เป็นชิ้นบางๆ รับประทานกันสดๆ คู่กับน้ำส้มสายชูที่ผสมวาซาบิ และน้ำส้มสายชูผสมขิง ลูกกลมกันต่อมาจนเป็นที่นิยมในปัจจุบัน ซาซิมิ มีจุดเด่นคือความสดของวัตถุดิบ หากไม่สดก็ไม่สามารถนำมารับประทานแบบดิบได้

ปลาที่นิยมนำมาทำซาซิมิ ได้แก่ ทูน่า แซลมอน นำมาแล่เป็นชิ้นบางๆ อาหารประเภทนี้ต้องรับประทานสด และเมื่อแล่แล้วต้องรับประทานให้หมดในทันที ไม่ควรวางทิ้งไว้ เพราะอาจเกิดการปนเปื้อนของเชื้อ *ไวรัสโอ คอลอเรลลา* ที่เป็นต้นเหตุของโรคคอหอยคางโรคซึ่งจะเข้าสู่ร่างกายไปอยู่บริเวณลำไส้ และจะสร้างสารพิษออกมาทำปฏิกิริยากับเยื่อบุผนังลำไส้เล็กทำให้เกิดอาการท้องร่วงอย่างรุนแรง หากไม่ได้รับการรักษาอย่างทันท่วงทีอาจทำให้เสียชีวิตได้

บรรดาสาวกของซาซิมิต้องระมัดระวังในการเลือกซื้อ และรับประทาน เลือกรับประทานที่สด และสะอาดจริงๆ เพราะไม่อย่างนั้นโอกาสที่จะเข้าไปนอนในโรงพยาบาลก็มีสูง

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้ทำการสุ่มตัวอย่างซาซิมิจากปลาแซลมอน เพื่อนำมาวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของเชื้อ *ไวรัสโอ คอลอเรลลา* ผลที่ปรากฏไม่พบการปนเปื้อนทุกตัวอย่าง.....

ผลวิเคราะห์เชื้อ *ไวรัสโอ คอลอเรลลา* ในซาซิมิ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อ <i>ไวรัสโอ คอลอเรลลา</i> (พบ,ไม่พบ/25 กรัม)
ซาซิมิ (แซลมอน) ร้าน 1 ย่านท่าพระ	ไม่พบ
ซาซิมิ (แซลมอน) ร้าน 2 ย่านท่าพระ	ไม่พบ
ซาซิมิ (แซลมอน) ซุปเปอร์มาร์เก็ต ย่านงามวงศ์วาน	ไม่พบ
ซาซิมิ (แซลมอน) ร้าน 3 ย่านอิสรภาพ 44	ไม่พบ
ซาซิมิ (แซลมอน) ซุปเปอร์มาร์เก็ต ย่านศรีนครินทร์	ไม่พบ