

ไวรัสโอ คอเลอเร ในปูไข่ตองน้ำปลา

ปูไข่ตอง เมนูที่มีต้นกำเนิดมาจากประเทศเกาหลีตั้งแต่ยุคโชซอน แต่ปัจจุบันได้กลายเป็นเมนูยอดนิยมในบ้านเรา ไม่ว่าจะเป็นตลาดสด ตลาดนัด สตรีทฟู้ดส์ ศูนย์อาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหารริมทาง ล้วนต้องเห็นมีร้านขายเมนูปูไข่ตองแทบทั้งสิ้น ทั้งปูไข่ตองน้ำปลา ปูไข่ตองซอสต่างๆ หรือนำมาดัดแปลงเป็นสูตรต่างๆ เพื่อเพิ่มความหลากหลายของรสชาติให้ถูกปากคนไทย ทว่าปูไข่ตองน้ำปลาเป็นอาหารสดพร้อมบริโภค ที่ทานดิบๆ โดยไม่นำมาปรุงให้สุกก่อน ฉะนั้นต้องระวังเรื่องการปนเปื้อนของเชื้อก่อโรค เช่น **ไวรัสโอ คอเลอเร** เชื้อชนิดนี้พบตามธรรมชาติบริเวณปากแม่น้ำ (น้ำกร่อย) ในทะเลหรือที่เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ จึงพบเชื้อนี้ปนเปื้อนในอาหารทะเล เช่น กุ้ง ปู หอยต่างๆ หากได้รับเชื้อนี้เข้าสู่ร่างกาย จะทำให้เกิดโรคอหิวาตกโรคหรือโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน ทำให้มีอาการท้องเดิน ปวดท้อง อุจจาระร่วงและมีสีขาวขุ่นเหมือนน้ำข้าวขำ อาเจียน มีไข้ และเป็นตะคริวที่ขา เกิดการสูญเสียของเหลวในร่างกายอย่างรวดเร็ว ทำให้ขาดน้ำ ช็อก หากรักษาไม่ทันอาจเสียชีวิตได้ ตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและโภชนาการของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กำหนดให้อาหารทะเลที่บริโภคดิบ ต้องไม่พบ เชื้อ **ไวรัสโอ คอเลอเร** ปนเปื้อน วันนี้สถาบันอาหาร ได้เก็บตัวอย่างปูไข่ตองน้ำปลา จำนวน 5 ตัวอย่าง ที่ขายในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ **ไวรัสโอ คอเลอเร** ปนเปื้อน ผลปรากฏว่าไม่พบปนเปื้อนในทุกตัวอย่าง เห็นผลวิเคราะห์อย่างนี้แล้วสบายใจได้เปราะหนึ่ง แต่ไม่ควรชะล่าใจขอแนะนำให้เลือกซื้อจากร้านที่ทำสดใหม่ มั่นใจได้ถึงความปลอดภัย สะอาดของวัตถุดิบและมีการรักษาสุขลักษณะที่ดีในการผลิตและสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้ขาย และซื้อมาแล้วควรบริโภคทันที เพื่อความปลอดภัยของร่างกายและสบายท้อง.

ผลวิเคราะห์เชื้อ **ไวรัสโอ คอเลอเร** ในปูไข่ตองน้ำปลา

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ไวรัสโอ คอเลอเร (พบ/ ไม่พบต่อ 25 กรัม)
ปูไข่ตองน้ำปลา ร้าน 1 จากย่านบางซื่อ	ไม่พบ
ปูไข่ตองน้ำปลา ร้าน 2 จากย่านธนบุรี	ไม่พบ
ปูไข่ตองน้ำปลา ร้าน 3 จากย่านจตุจักร	ไม่พบ
ปูไข่ตองน้ำปลา ร้าน 4 จากย่านบางแค	ไม่พบ
ปูไข่ตองน้ำปลา ร้าน 5 จากย่านดุสิต	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 22-27 ก.พ. 2566 วิเคราะห์ FDA BAM Online, 2004 (Chapter 9)

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 422 8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>