

เชื้อก่อโรคกับยาปูม้า (ดิบ)

ยาปูม้า อาหารรสแซ่บที่ถูกปากคนไทยแทบทุกเพศ ทุกวัย โดยเฉพาะบรรดาสาวๆ ออฟฟิศ ที่นิยมชมชอบอาหารประเภทยำที่มีรสจัดจ้าน เผ็ดร้อนและไขมันต่ำ ดังจะเห็นว่าแทบทุกหัวมุมถนนริมทาง ริมฟุตบาท ร้านอาหารในตลาดสด ศูนย์อาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต ล้วนต้องมีร้านขายสารพัดยำ รวมถึงยาปูม้า ที่มีส่วนผสมหลักเป็นปูม้าดิบหรือสุก มะม่วงสับ หอมแดง พริก ถั่วลิสง และเครื่องปรุงอย่าง มะนาว น้ำตาล น้ำปลา เพื่อให้มีรสจัดจ้าน ทว่าปูม้าเป็นอาหารทะเลที่ปกติตามธรรมชาติ อาจพบเชื้อก่อโรคปนเปื้อนได้ เช่น *ไวรัสโอ พาราฮีโมไลติคัส* เชื้อชนิดนี้มักอาศัยอยู่ตามทะเลชายฝั่ง แบบปิดหรือน้ำกร่อย อาศัยอยู่ในดินหรือตะกอนก้นทะเลที่ไม่ลึกมาก จึงมักพบปนเปื้อนใน กุ้ง กุ้ง ปู หอย หากพ้อค้ำ แม่ค้ำ ไม้ล้างทำความสะอาดกุ้ง หอย ปู ที่นำมาปรุงอาหารโดยเฉพาะอาหารประเภทยำดิบๆ ให้สะอาดเพียงพอ หรือไม่นำมาล้าง หอย ปู มาทำให้สุกก่อนปรุงเป็นยำขาย ก็อาจทำให้ผู้บริโภคที่ซื้อและ ทานเข้าไปเป็นอันตรายได้ เพราะเชื้อ *ไวรัสโอ พาราฮีโมไลติคัส* นั้นทำให้เกิดโรคกระเพาะ ลำไส้อักเสบ ทำให้มีอาการท้องร่วง ท้องเสีย อุจจาระมีเลือดปน คลื่นไส้ อาเจียน ปวดหัว หนาวสั่น มีไข้ต่ำ ซึ่งตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ฉบับที่ 3 พ.ศ. 2560 ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กำหนดให้อาหารพร้อมบริโภคทั่วไปต้องไม่พบ *ไวรัสโอ พาราฮีโมไลติคัส* ปนเปื้อนในอาหาร 25 กรัม สถาบันอาหารได้เก็บตัวอย่างยาปูม้า (ดิบ) จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้าในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ *ไวรัสโอ พาราฮีโมไลติคัส* ปนเปื้อน ผลปรากฏว่า พบเชื้อ *ไวรัสโอ พาราฮีโมไลติคัส* ในยาปูม้า (ดิบ) 1 ตัวอย่าง เห็นผลวิเคราะห์อย่างนี้แล้ว ท่านที่ชอบทานยาปูม้า(ดิบ) ยังทานกันได้ แต่ควรเลือกซื้อจากร้านที่มั่นใจถึงความสะอาด ทางที่ดีเลือกซื้อยาปูม้าที่ทำให้สุกแล้วนำมาย่างจะปลอดภัยและสบายท้องกว่า ///

ผลวิเคราะห์เชื้อ *ไวรัสโอ พาราฮีโมไลติคัส* ในยาปูม้า (ดิบ)

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>ไวรัสโอ พาราฮีโมไลติคัส</i> (พบ,ไม่พบ/ 25 กรัม)
ยาปูม้า(ดิบ) ร้าน 1 จากตลาดย่านบางกอกใหญ่	ไม่พบเชื้อ
ยาปูม้า(ดิบ) ร้าน 2 ย่านปทุมวัน	พบเชื้อ
ยาปูม้า(ดิบ) ร้าน 3 ย่านบางกอกน้อย	ไม่พบเชื้อ
ยาปูม้า(ดิบ) ร้าน 4 ย่านบางซื่อ	ไม่พบเชื้อ
ยาปูม้า(ดิบ) ร้าน 5 ย่านห้วยขวาง	ไม่พบเชื้อ

วันที่วิเคราะห์ 16 - 22 มิ.ย. 2565 วิธีวิเคราะห์ ISO 21872-1: 2017

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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