

วิบริโอ พาราฮีโมไลติคัส ในกุ้งแช่น้ำปลา

กุ้งแช่น้ำปลา อาหารรสแซบที่ถูกปากของสาวออฟฟิศ และผู้ที่ชื่นชอบเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ โดยทานคู่กับน้ำจิ้มซีฟู้ด และผักเคียงชนิดต่างๆ เช่น กะหล่ำปลี มะระจีน กระเทียม ใบสะระแหน่ ทว่ากุ้งแช่น้ำปลาเป็นเมนูที่ทานในลักษณะดิบ ไม่ได้นำกุ้งมาผ่านความร้อนหรือปรุงสุกก่อนทาน ฉะนั้น หากเราทานกุ้งแช่น้ำปลาที่ผู้ผลิตใช้กุ้งดิบที่ด้อยคุณภาพ ไม่ล้างทำความสะอาดกุ้งให้ดีเพียงพอ อาจทำให้มีความเสี่ยงที่จะได้รับเชื้อก่อโรค เช่น *วิบริโอ พาราฮีโมไลติคัส* เข้าสู่ร่างกายได้ เชื้อชนิดนี้ พบได้ตามทะเลชายฝั่งแบบเปิดหรือน้ำกร่อย อาศัยอยู่ในดินหรือตะกอนก้นทะเลที่ไม่ลึกมาก จึงมักพบเชือนี้ในตัวกุ้ง กุ้ง ปู และหอย ตามธรรมชาติ เมื่อเราได้รับเชื้อเข้าสู่ร่างกาย จะทำให้เกิดโรคกระเพาะลำไส้อักเสบ มีอาการท้องร่วง ท้องเสีย อุจจาระมีเลือดปน คลื่นไส้ อาเจียน ปวดหัว หนาวสั่น ไข้ต่ำ อาการมักปรากฏหลังได้รับเชื้อเข้าสู่ร่างกาย 10-12 ชั่วโมง สถาบันอาหาร สุ่มเก็บตัวอย่างกุ้งแช่น้ำปลาจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านอาหารในกรุงเทพฯ และ ปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ *วิบริโอ พาราฮีโมไลติคัส* ปนเปื้อน ผลปรากฏว่าพบเชื้อปนเปื้อนในกุ้งแช่น้ำปลา 2 ตัวอย่าง ตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ฉบับที่ 3 พ.ศ. 2560 ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กำหนดให้อาหารพร้อมบริโภคประเภทอาหารดิบ หรืออาหารที่มีอาหารดิบเป็นส่วนประกอบต้องไม่พบเชื้อ *วิบริโอ พาราฮีโมไลติคัส* ปนเปื้อน เห็นผลวิเคราะห์ห้อย่างนี้แล้ว ขอแนะว่าเลือกซื้อกุ้งแช่น้ำปลาจากร้านที่มั่นใจได้ถึงคุณภาพและความสะอาดของกุ้งและวัตถุดิบอื่นๆ หรือเลือกทานแต่เมนูกุ้งที่ปรุงสุกเท่านั้น เพื่อความปลอดภัยของลำไส้และสบายท้อง

ผลวิเคราะห์เชื้อ *วิบริโอ พาราฮีโมไลติคัส*

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>วิบริโอ พาราฮีโมไลติคัส</i> (พบ,ไม่พบ/ 25 กรัม)
กุ้งแช่น้ำปลา ร้าน 1 ย่าน บางแค	พบเชื้อ
กุ้งแช่น้ำปลา ร้าน 2 ย่านบางกรวย จ. นนทบุรี	พบเชื้อ
กุ้งแช่น้ำปลา ร้าน 3 ย่านบางซื่อ	ไม่พบ
กุ้งแช่น้ำปลา ร้าน 4 ย่านบางรัก	ไม่พบ
กุ้งแช่น้ำปลา ร้าน 5 ย่านจอมทอง	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 25-30 ม.ค. 2566 วิธีวิเคราะห์ ISO 21872-1: 2017

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