วิบริโอ คอเลอเร่ ในส้มตำปูปลาร้า

ส้มตำ อาหารไทยอีสานที่มีรสชาติจัดจ้านทั้งเปรี้ยว เผ็ด เค็มและหวานผสมผสานกันทำให้เป็นเมนูยอดนิยมของคนไทย โดยเฉพาะสาวๆ ที่ชอบอาหารรสแซ่บที่ทานแล้วไม่อ้วน แทบทุกหัวระแหงในเมืองไทย เรามักเห็นร้านหาบเร่ แผงลอย รถเข็น ร้านอาหารไทยและอีสาน ทั้งร้านธรรมดาถึงร้านระดับหรูหรา ต้องมีเมนูส้มตำขายและมีหลากหลายชนิดให้เลือก เช่น ส้มตำปู ส้มตำปูปลาร้า ส้มตำไทย ส้มตำไทยใส่ปู ส้มตำข้าวโพด ส้มตำลาว ส้มตำไหลบัวกุ้งสด ส้มตำไข่เค็มทว่าวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงส้มตำส่วนใหญ่ไม่ได้ผ่านการให้ความร้อนหรือทำให้สุกก่อนนำมาตำ จึงมีโอกาสปนเปื้อนเชื้อก่อโรคบางชนิด เช่น *วิบริโอ คอเลอเร่* ได้ เชื้อชนิดนี้มักพบปนเปื้อนในสัตว์น้ำ จำพวกกุ้ง หอย ปู ฉะนั้นเมื่อเราทานส้มตำปูปลาร้าที่ใช้ปูจืดหรือปูเค็มที่ไม่ล้างทำความสะอาดให้ดีเพียงพอ หรือใช้น้ำปลาร้าที่ไม่ต้มให้สุกก่อนนำมาปรุง ก็อาจทำให้ได้รับเชื้อ *วิบริโอ คอเลอเร่* เข้าสู่ร่างกาย และทำให้เกิดโรคอหิวาตกโรคได้ ทำให้มีอาการถ่ายอุจจาระเป็นน้ำมาก บางรายอุจจาระขาวขุ่น เหมือนน้ำซาวข้าว คลื่นไส้ อาเจียน สูญเสียน้ำอย่างรวดเร็ว และอาจทำให้การไหลเวียนโลหิตล้มเหลวได้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างส้มตำปูปลาร้า จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านอาหาร และรถเข็น ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ *วิบริโอ คอเลอเร่* ปนเปื้อน ผลปรากฏว่า ส้มตำปูปลาร้าทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบเชื้อ *วิบริโอ คอเลอเร่* ปนเปื้อน เห็นผลวิเคราะห์อย่างนี้แล้วไม่ควรชะล่าใจ ควรเลือกซื้อจากร้านที่มั่นใจได้ว่าใช้วัตถุดิบ ปู ปลาร้าที่สดสะอาด ร้านค้ามีการรักษาสุขลักษณะที่ดี และหากเลี่ยงอาหารดิบ อาหารกึ่งสุกกึ่งดิบได้ก็ควรเลี่ยงเพื่อความปลอดภัยและสบายท้อง //

ผลวิเคราะห์ *วิบริโอ คอเลอเร่* ในส้มตำปูปลาร้า

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	*วิบริโอ คอเลอเร่* (พบ,ไม่พบ/ 25 กรัม)
ส้มตำปูปลาร้า ร้าน 1 ย่านตลิ่งชัน	ไม่พบ
ส้มตำปูปลาร้า ร้าน 2 ย่านบางกรวย จ.นนทบุรี	ไม่พบ
ส้มตำปูปลาร้า ร้าน 3 หน้าศูนย์การค้า ย่าน อ.เมือง จ.นนทบุรี	ไม่พบ
ส้มตำปูปลาร้า ร้าน 4 ย่านบางรัก	ไม่พบ
ส้มตำปูปลาร้า ร้าน 5 ย่านบางกอกน้อย	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 25 ม.ค. – 1 ก.พ. 2566 วิธีวิเคราะห์ FDA BAM *Online*, 2004(Chapter 9)

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