

### เชือกก่อโรคกับ... หอยนางรมดิบ

หากกล่าวถึงอาหารบำรุงสุขภาพเพศชายหลายคนต้องนึกถึง “หอยนางรม” สด ๆ หอยนางรมที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับของคนไทยคือ หอยนางรมจากสุราษฎร์ เพราะมีขนาดใหญ่ และรสชาติดีกว่าหอยนางรมจากพื้นที่อื่น หอยนางรมแต่ละถิ่นจะมีรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ ต่างกันไป จากความแตกต่างของระดับความเค็มของน้ำทะเล อุณหภูมิและคุณภาพของน้ำแต่ละถิ่น แต่สิ่งที่เหมือนกันคือ คุณค่าทางอาหาร หอยนางรมเป็นแหล่งของโปรตีน วิตามินเอ บี1 บี2 แคลเซียม เหล็ก โพแทสเซียม และสังกะสีตัวการสำคัญที่สร้างฮอร์โมนเพศชายและผลิตอสุจิ

ทว่าสิ่งที่ต้องระวังคือ อันตรายจากเชือกก่อโรคที่อาจปนเปื้อนในหอยนางรมดิบ โดยเฉพาะเชื้อ *ไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส* ที่มักพบปนเปื้อนในน้ำทะเล และอาหารทะเลดิบ หากร่างกายได้รับเชื้อชนิดนี้เข้าไปจะทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ โรคกระเพาะอาหารและลำไส้อักเสบ ทำให้มีอาการท้องเสีย เป็นตะคริวในช่องท้อง คลื่นเหียน วิงเวียน อาเจียน ปวดหัว มีไข้และหนาวสั่น รายที่มีอาการรุนแรงต้องเข้ารับการรักษาในโรงพยาบาล และอาจมีอันตรายถึงชีวิตได้

วันนี้สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างหอยนางรมดิบจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 สถานที่จำหน่ายในเขต กรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชือกดังกล่าว ผลวิเคราะห์ปรากฏว่าพบเชื้อ *ไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส* ปนเปื้อนในหอยนางรมดิบถึง 4 ตัวอย่าง ตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและโภชนาการของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กำหนดให้อาหารทะเลที่ทานดิบ ต้องไม่พบเชื้อ *ไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส* ปนเปื้อน ในปริมาณ 25 กรัม เห็นผลวิเคราะห์อย่างนี้แล้ว ท่านที่ชอบทานหอยนางรมดิบๆ คู่กับยอดกระถินสดและน้ำจิ้มรสเด็ด หรือทานแก้มแล้าเบียร์ ขอแนะนำควรหันมาทำให้สุก เช่น ต้ม ลวก นึ่งหรืออบก่อนทานจะดีกว่า เพราะความร้อนจะทำลายเชื้อชนิดนี้ให้หมดไปได้ เพื่อความปลอดภัย และสบายท้อง ///

### ผลวิเคราะห์เชื้อ *ไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส* ในหอยนางรมดิบ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>ไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส</i> (พบ/ ไม่พบ ใน 25 กรัม )
หอยนางรมดิบ จากซูเปอร์มาร์เก็ต ย่านพร้อมพงษ์	พบ
หอยนางรมดิบ จากร้านค้า ย่านสามย่าน	พบ
หอยนางรมดิบ จากซูเปอร์มาร์เก็ต ย่านสยาม	พบ
หอยนางรมดิบ จากซูเปอร์มาร์เก็ต ย่านราชดำริ	พบ
หอยนางรมดิบ จากซูเปอร์มาร์เก็ต ย่านจรัญสนิทวงศ์	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 12-18 ม.ค. 2561 วิธีวิเคราะห์ In-house method T9218 based on ISO/TS 21872-1:2007/Cor.1:2008 ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โทร. 02 422 8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>