



ปีที่ 70 ฉบับที่ 22550 วันศุกร์ที่ 18 ตุลาคม พ.ศ. 2562 หน้า 7

## เชือกก่อโรคในหอยดอง

“หอยดอง” เป็นอาหารดิบที่ทำมาจากหอยแมลงภู่น้ำจืดและเปลือก เลือกใช้แต่เนื้อล้วนๆ นำมาล้างให้สะอาดหลายๆรอบ แล้งดองด้วยน้ำส้มสายชู น้ำปลา หรือเกลือแล้วแต่สูตร ซึ่งหลังจากปรุงรสน้ำดองแล้วนำหอยใส่ภาชนะปิดฝา ตากแดดทิ้งไว้ 3 วัน จะได้หอยดอง นำมาชกกับสมุนไพรหลายชนิดทั้ง จิงชอย หอมแดงซอย พริกขี้หนูสวนซอย บีบมะนาวเล็กน้อยเพื่อให้มีกลิ่นหอมและเปรี้ยว รับประทานกับข้าวสวยร้อนๆ พร้อมผักเคียง

ด้วยความที่หอยดองเป็นอาหารรับประทานดิบ ดังนั้นจึงต้องระวังเรื่องความสะอาดของหอย รวมทั้งสมุนไพรสดที่นำมาปรุง เพื่อจะได้ไม่เสี่ยงต่อการได้รับเชือกก่อโรคเข้าสู่ร่างกายได้ โดยเชือกที่มักพบในหอยดองเช่น **ไวรัสโอ คอเลอเร**

เชือกชนิดนี้ปกติพบในแหล่งน้ำกร่อย สัตว์ทะเล เช่น กุ้ง หอย ปู และในอุจจาระของผู้ป่วยหรือผู้ที่เป็นพาหะของโรค ฉะนั้นจึงพบเชือกชนิดนี้ ปนเปื้อนในอาหารทะเลดิบ หรือสุกๆ ดิบๆ และอาหารที่มีแมลงวันตอม หากร่างกายได้รับเชือกดังกล่าว จะมีอาการป่นป่วนในลำไส้ ปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน ถ่ายเป็นน้ำ รายที่อาการไม่หนักจะหายเองภายใน 1 วัน

ที่ซ้ำร้ายยังสัมพันธ์เป็น โรคกระเพาะอาหารหรือลำไส้อักเสบ

ในรายที่มีอาการรุนแรง จะมีอาการท้องร่วงอย่างหนัก อุจจาระเป็นน้ำ ร่างกายจะสูญเสียน้ำและเกลือแร่อย่างรวดเร็ว ถ้าไม่รักษาอย่างทันที่อาจเสียชีวิตได้

เพื่อความสบายใจ “สถาบันอาหาร” ได้สุ่มตัวอย่างหอยดองจำนวน 5 ตัวอย่าง ในเขตกรุงเทพฯและปริมณฑล เพื่อนำมาตรวจวิเคราะห์เชือก **ไวรัสโอ คอเลอเร** ปนเปื้อน

ผลปรากฏว่าหอยดองทุกตัวอย่างไม่พบเชือกชนิดนี้ปนเปื้อนเลย แต่อย่างไรก็อย่าชะล่าใจนัก ควรเลือกซื้อหอยดองจากร้านที่ทันสมัย และมั่นใจในความสะอาดจะดีที่สุด และอย่ารับประทานอาหารดิบ หรือสุกๆ ดิบๆ ให้บ่อยมากนัก จะดีที่สุด.

ผลวิเคราะห์เชือก <b>ไวรัสโอ คอเลอเร</b> ในหอยดอง	
 ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<b>ไวรัสโอ คอเลอเร</b> (พบ, ไม่พบ/25 กรัม)
หอยดอง ร้าน 1 ย่านคลองสามวา	ไม่พบ
หอยดอง รถเข็นริมทาง ย่านเยาวราช	ไม่พบ
หอยดอง ยี่ห้อ 1	ไม่พบ
หอยดอง ยี่ห้อ 2	ไม่พบ
หอยดอง ร้านแผงลอยริมทาง ย่านพรานนก	ไม่พบ

**วันที่วิเคราะห์ 1-3 ก.ค.2562**  
**วิธีวิเคราะห์ FDA-BAM Online, 2004 (Chapter 9)**  
**ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย**  
**สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม**  
**โทร. 0-2422-8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>**