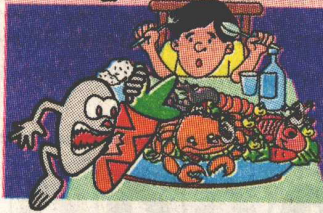


ไทยรัฐ+สถาบันอาหารโครงการอาหารปลอดภัย



# มัน! มา กับอาหาร

## ระวัง ผลพวง “กินหอย” อาจเป็นโรคซาลโมเนลโลซิส

บรรดาอาหารทะเลทั้งหลาย ที่หากินง่ายที่สุดเห็นจะเป็นหอยนี่แหละ ทั้งหอยลาย หอยแครง หอยแมลงภู่ หอยนางรม หอยเชลล์

โดยทั่วไปจะนำมากินกันทั้งแบบสุก แบบกึ่งสุกกึ่งดิบ และแบบดิบ แล้วแต่ความชอบ เรียกว่ากินกันได้ทั้งตัวเหลือไว้ก็เพียงแต่เปลือก หรือฝาหอยเท่านั้น

แต่สิ่งสำคัญที่นักบริโภคหอยควรระวังก็คือ เรื่องของเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคต่างๆ ด้วยความที่หอยเป็นสัตว์กินอาหารโดยการกรอง

มันจะกรองเอาอาหารและเศษผงชิ้นเล็กๆ จากน้ำในบริเวณใกล้เคียงมาเป็นอาหาร นั่นเท่ากับว่า ระหว่างที่มีมันกินอาหาร เจ้าหอยก็จะสะสมจุลินทรีย์ไว้ในระบบย่อยอาหารด้วย

จุลินทรีย์ที่มักพบว่าปนเปื้อนมาในหอย และสัตว์ทะเลที่สำคัญ ได้แก่ เชื้อซาลโมเนลลา

ซาลโมเนลลาเป็นเชื้อแบคทีเรียที่ทำให้อาหารเป็นพิษ สามารถเพิ่มจำนวนมากขึ้นได้ในอาหาร และจะถ่ายทอดได้ทางการกินอาหารเท่านั้น

หากผู้บริโภคได้รับเชื้อซาลโมเนลลาเข้าไป จะทำให้เกิดโรคซาลโมเนลโลซิส

อาการของโรคจะแสดงหลังจากบริโภคอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อเข้าไปแล้ว ประมาณ 6-24 ชม. และมีอาการอยู่ระหว่าง 1-5 วัน โดยจะมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องเดิน ปวดท้อง มีไข้ และอ่อนเพลีย หากเกิดในผู้สูงอายุหรือเด็กทารก จะมีอาการหนักกว่าคนอื่น

สถาบันอาหารได้สุ่มตัวอย่างหอย 4 ชนิด จาก 5 ย่านการค้า เพื่อนำมาวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของเชื้อซาลโมเนลลา

ปรากฏว่า ในทุกตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อนแต่อย่างใด

นับว่าเป็นเรื่องโชคดีของคนไทยอีกครั้ง ที่สามารถกินหอยได้อย่างสบายใจ แต่ขอฝากกันไว้นิดว่า ก่อนจะบริโภคหอยทุกชนิด ควรล้างทำความสะอาดเสียก่อน

ที่สำคัญเพื่อความปลอดภัยยิ่งขึ้น ควรปรุงให้สุกก่อนรับประทานทุกครั้ง.....!!



ตารางแสดงผลการวิเคราะห์เชื้อซาลโมเนลลา ในหอยดิบ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	เชื้อซาลโมเนลลา
หอยนางรม ย่านตลาดพรานบก	ไม่พบ
หอยแมลงภู่ ย่านตลาดพรานบก	ไม่พบ
หอยหลอด ย่านบางแค	ไม่พบ
หอยเชลล์ ย่านบางแค	ไม่พบ
หอยแมลงภู่ ย่านตลาดพิงไซง์ ตอนเบือจ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 2-9 ม.ค. 46 53วิเคราะห์ FDA-BAM(1998) 8<sup>th</sup> ed.(NFI. T 958)  
ฝ่ายบริการข้อมูล / ฝ่ายบริการทดสอบ สถาบันอาหารองค์การหรือฝ่ายกระทรวงอุตสาหกรรม  
โทร. 0-2886-8088 www.nfi.or.th