Nfitr 962 มันมากับอาหาร / หน้า 7 ไทยรัฐ 6 ก.ค. 2561

เชื้อก่อโรคในกุ้งแช่น้ำปลา

ขึ้นชื่อว่าอาหารจะเป็นชนิดไหนเมื่อถูกดัดแปลงรสชาติโดยคนไทยจะต้องมีความจัดจ้าน
ด้วยสมุนไพรเผ็ดร้อนนานาชนิด กลมกล่อมลงตัวเปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด
เช่น อาหารประเภทยำ ลาบ จะปรุงให้มีรสจัดเนื่องจากมีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบหลัก
การทำรสชาติให้จัดจะช่วยกลบกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ได้ อาหารรสจัดบางชนิดของไทย
อาจต้องเพิ่มความระมัดระวังในการทาน เพราะเป็นเมนูที่ทานเนื้อสัตว์ดิบ หรืออาหารทะเลดิบ ๆ
เช่น กุ้งแช่น้ำปลา ก้อย ลาบเลือด ซกเล็ก
หากวัตถุดิบที่นำมาปรุงไม่สะอาด มีเชื้อก่อโรคหรือสิ่งปนเปื้อนจะทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้
"กุ้งแช่น้ำปลา" อีกหนึ่งเมนูที่คนไทยทานกันดิบๆ คือ กุ้งดิบราดด้วยน้ำปลา ทานคู่กับน้ำจิ้มซีฟู้ดรสจัด เมื่อทานรวมกันจะมีความอร่อยแบบลงตัว
ท่านที่ชื่นชอบเมนูกุ้งแช่น้ำปลา สิ่งสำคัญคือ กุ้ง หากทำทานเองที่บ้าน
ก็ต้องเป็นคนหัดเลือก หัดสังเกตุ ตั้งแต่การเลือกซื้อกุ้งสด เลือกกุ้งลำตัวใส ติดเปลือกแน่น
หัวติดกับลำตัว ไม่หลุดออกจากกัน ครีบและหางเป็นมัน ไม่หลุดออกจากกัน
ก่อนนำมาปรุงต้องล้างน้ำสะอาด แกะเปลือกและหัวกุ้งออก เพื่อป้องกันเชื้อก่อโรค เช่น
วิบริโอ พาราฮิโมไลติคัส ที่ติดมากับเปลือกและหัวกุ้ง เชื้อชนิดนี้พบได้ตามธรรมชาติ
ในสิ่งแวดล้อมต่างๆ ตามชายฝั่งทะเล ในน้ำทะเลและตามตะกอนโคลนตมในทะเล
จึงอาจมีเชื้อชนิดนี้ปนเปื้อนในอาหารทะเล กุ้ง หอย ปู ปลาได้
เมื่อเราได้รับเชื้อชนิดนี้เข้าสู่ร่างกายจากการทานอาหาร จะทำให้เกิดอาหารเป็นพิษ เกิดโรคกระเพาะอาหาร
และลำไส้อักเสบ มีอาการท้องเสีย เป็นตะคริวในช่องท้อง มีอาการวิงเวียน อาเจียน
ปวดหัว มีไข้ และหนาวสั่น
วันนี้สถาบันอาหาร ได้สุ่มเก็บตัวอย่างกุ้งแช่น้ำปลา จำนวน 5 ตัวอย่าง จากร้านค้าในเขตกรุงเทพ
และปริมณฑล เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ *วิบริโอ พาราฮิโมไลติคัส* ปนเปื้อน ผลปรากฏว่า
พบเชื้อ *วิบริโอ พาราฮิโมไลติคัส* ในกุ้งแช่น้ำปลา 2 ตัวอย่าง ซึ่งตามประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เรื่อง เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2560) กำหนดไว้ว่าต้องไม่พบ เชื้อ *วิบริโอ พาราฮิโมไลติคัส* ปนเปื้อนในอาหารทะเล
ที่บริโภคดิบ ขอแนะว่าเลือกทานอาหารที่ปรุงให้สุกแล้วจะดีกว่า

ผลวิเคราะห์เชื้อ *วิบริโอ พาราฮิโมไลติคัส* ในกุ้งแช่น้ำปลา

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	*วิบริโอ พาราฮิโมไลติคัส* (พบ ไม่พบ/ 25 กรัม)
กุ้งแช่น้ำปลา ร้าน 1 ย่านราชวัตร	ไม่พบ
กุ้งแช่น้ำปลา ร้าน 2 ย่านผดุงกรุงเกษม	ไม่พบ
กุ้งแช่น้ำปลา ร้าน 3 ย่านเสาชิงช้า	ไม่พบ
กุ้งแช่น้ำปลา ร้าน 4 ย่านราชพฤกษ์	พบ
กุ้งแช่น้ำปลา ร้าน 5 ย่านพระราม 5	พบ

วันที่วิเคราะห์ 18 - 28 มิถุนายน 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/