

เชื่อก่อโรคใน... ยำมะม่วงปู้ม่า

คนไทยชอบทานอาหารรสจัด นิยมนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาผสมผสาน

ปรุงให้มีรสชาติถูกปาก หรือดัดแปลงจนเป็นอาหารชนิดใหม่อย่างที่ไม่น่าจะเข้ากันได้

เช่น ยำมะม่วงปู้ม่า ปูจืด ปูเค็ม หอยนางรม กุ้งสด ที่นำวัตถุดิบที่ไม่น่าจะเข้ากันได้มายำรวมกัน

เกิดเป็นเมนูใหม่ที่วัตถุดิบแต่ละชนิดต่างช่วยเสริมรสชาติให้แก้กัน กลายเป็นเมนูที่มีรสชาติจัดจ้าน

แถมมีสีสันทานานยิ่งขึ้น ยำมะม่วงปู้ม่า เมนูยอดฮิตที่มักเห็นขายอยู่ตามรถเข็น ร้านค้าริมทาง ริมถนน

คนไทยหาซื้อ หาทานกันได้ตลอดปีทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด

ใครที่ชื่นชอบยำมะม่วงปู้ม่า วันนี้ขอเตือนให้ระวังกันไว้บ้างโดยเฉพาะเรื่องของความสด สะอาดของปู้ม่า

เพราะหากไม่ระมัดระวังอาจเกิดอันตรายและผลเสียต่อร่างกาย

จากเชื่อก่อโรคที่อาจปนเปื้อนมากับปู้ม่าสด เช่น เชื้อ *ไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส*

เชื้อชนิดนี้มักพบในสัตว์ทะเล เช่น กุ้ง หอย ปู เมื่อเราได้รับเข้าสู่ร่างกายจากการทานอาหาร

จะทำให้เกิดโรคลำไส้อักเสบ มีอาการท้องเสีย ถ่ายเหลว คลื่นไส้ อาเจียน ปวดหัว หนาวสั่น มีไข้ต่ำ

ส่วนใหญ่อาการจะหายไปเองภายใน 3 วัน บางรายอาจมีอาการนานถึง 10 วัน

วิธีป้องกันอันตรายจากเชื้อชนิดนี้ที่ดีที่สุดคือ นำอาหารทะเลมาปรุงให้สุกก่อนทานทุกครั้ง ทว่ายำมะม่วง

ปู้ม่า เป็นเมนูที่นำปู้มาดิบๆ มาปรุงกับน้ำยำ มะม่วงดิบ และส่วนผสมต่างๆ เมื่อยำเสร็จก็ทานกันดิบๆ

โดยไม่ผ่านความร้อน ฉะนั้น อาจมีเชื้อชนิดนี้ปนเปื้อนอยู่ได้

วันนี้ สถาบันอาหาร ได้สุ่มตัวอย่างยำมะม่วงปู้ม่า จำนวน 5 ตัวอย่าง จากร้านค้า 5 แห่ง

ในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ *ไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส* ปนเปื้อน

ผลวิเคราะห์ปรากฏว่าพบเชื่อดังกล่าวปนเปื้อนในยำมะม่วงปู้ม่า 3 ตัวอย่าง

ซึ่งตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารฯ ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กำหนดให้

ต้องไม่พบเชื้อ *ไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส* ปนเปื้อนเลยในอาหาร เห็นอย่างนี้แล้ว

ทางเลี่ยงความเสี่ยงและอันตรายจาก เชื้อ *ไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส* ที่ดีที่สุดคือ

เลือกซื้อจากร้านค้าที่มั่นใจว่าใช้ปู้ม่าที่สด สะอาด และมีการล้างทำความสะอาดปู้มาอย่างเพียงพอ

ก่อนนำมาปรุง ผู้ปรุงมีการรักษาสุขลักษณะส่วนบุคคล และทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ต่างๆ

ที่ใช้ในการปรุงสม่ำเสมอ หรือถ้าจะให้ดีเลือกซื้อและเลือกทานอาหารที่ปรุงสุกจะปลอดภัยกว่า

ผลวิเคราะห์เชื้อ *ไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส* ในยำมะม่วงปู้ม่า

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>ไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส</i> (พบ, ไม่พบ/ 25 กรัม)
ยำมะม่วงปู้ม่า ร้าน 1 ย่านบางแวก	พบ
ยำมะม่วงปู้ม่า ร้าน 2 ย่านตลิ่งชัน	ไม่พบ
ยำมะม่วงปู้ม่า ร้าน 3 ย่านปิ่นเกล้า	พบ
ยำมะม่วงปู้ม่า ร้าน 4 ย่านห้วยขวาง	พบ
ยำมะม่วงปู้ม่า ร้าน 5 ย่านสะพานพุทธ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 9-13 ก.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/>