

เชือก้อโรค *ไวรัสโ พาราฮีโมไลติคัส* ในหอยแมลงภู่วลวก

หอยแมลงภู่วลวก อาหารทะเลที่คนไทยนำมาทำอาหารได้หลากหลายทั้ง หอยดอง หอยตากแห้ง หอยทอด ยำทะเล ที่นิยมเห็นจะเป็นเมนูหอยแมลงภู่วลวก หากใช้หอยสดมาลวกให้สุกกำลังดี ไม่แข็งหรือละเกินไปจะได้เนื้อหอยหวาน นุ่ม ชุ่มฉ่ำ ทานคู่กับน้ำจิ้มซีฟู้ดรสแซบ เปรี้ยว เผ็ดและหวาน จะอร่อยลงตัวปกติในน้ำกร่อย น้ำทะเล ผิดดิน ที่หอยแมลงภู่อาศัยอยู่นั้น มักมีเชื้อ *ไวรัสโ พาราฮีโมไลติคัส* อาศัยอยู่ด้วยตามธรรมชาติ ฉะนั้นจึงอาจพบเชื้อ *ไวรัสโ พาราฮีโมไลติคัส* ปนเปื้อนในหอยแมลงภู่วลวกตามธรรมชาติได้ หากพ่อค้าแม่ค้าลวกหอยแมลงภู่วลวกไม่สุก หรืออุณหภูมิน้ำที่ใช้ลวกไม่ถึง 70 องศาเซลเซียส และลวกในเวลาสั้นๆ อาจทำให้เชื้อยังคงมีชีวิตอยู่ หรือหากเก็บหอยแมลงภู่วลวกแล้วในสถานที่ที่ไม่ถูกสุขลักษณะ อาจเกิดการปนเปื้อนเชื้อ *ไวรัสโ พาราฮีโมไลติคัส* ในหอยแมลงภู่วลวกอีกได้ และหากเก็บที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลานานๆ เชื้อจะยิ่งเพิ่มจำนวนมากขึ้น เมื่อเรทานหอยแมลงภู่วลวกที่ปนเปื้อนเชื้อ *ไวรัสโ พาราฮีโมไลติคัส* เข้าสู่ร่างกายจะทำให้เกิดอาการผิดปกติในระบบทางเดินอาหาร เช่น ท้องเสียเป็นน้ำ มีมูกเลือดปนปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน มีไข้ ปวดศีรษะ ยิ่งผู้ที่มีโรคประจำตัว เช่น โรคไต โรคตับหรือภูมิแพ้ หากได้รับเชื้อเข้าไปอาจทำให้เกิดอาการอย่างรุนแรงได้ ตามกฎหมายไทย กำหนดให้อาหารทะเลหรืออาหารที่มีอาหารทะเลเป็นส่วนประกอบ ต้องไม่พบเชื้อ *ไวรัสโ พาราฮีโมไลติคัส* ปนเปื้อนในอาหาร 25 กรัม สถาบันอาหาร เก็บตัวอย่างหอยแมลงภู่วลวก จำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ร้านค้า ในเขตกรุงเทพฯ จ.ปทุมธานี และนนทบุรี เพื่อนำมาตรวจวิเคราะห์เชื้อ *ไวรัสโ พาราฮีโมไลติคัส* ปนเปื้อน ผลวิเคราะห์พบว่ามี 2 ตัวอย่างที่พบเชื้อ *ไวรัสโ พาราฮีโมไลติคัส* ปนเปื้อน เห็นผลวิเคราะห์อย่างนี้แล้ว ขอเตือนขาประจำหอยแมลงภู่วลวกว่า ควรเลือกซื้อจากร้านที่สะอาด คนขายมีการรักษาสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดี ควรให้ร้านลวกหรือต้มให้สุกและทานร้อนๆ ทุกครั้ง หรือหากซื้อกลับควรอุ่นให้ร้อนก่อนทาน หรือหากซื้อหอยแมลงภู่วลวกสดมาลวกทานเองที่บ้านควรลวกในน้ำต้มที่มีอุณหภูมิสูงกว่า 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3-5 นาที เพื่อป้องกันอันตรายจากเชือก้อโรคในอาหารเข้าสู่ร่างกายเรา.

ผลวิเคราะห์เชื้อ *ไวรัสโ พาราฮีโมไลติคัส* ในหอยแมลงภู่วลวก

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>ไวรัสโ พาราฮีโมไลติคัส</i> (พบ/ ไม่พบ ใน 25 กรัม)
หอยแมลงภู่วลวก ร้าน 1 ย่านดอนเมือง	ไม่พบ
หอยแมลงภู่วลวก ร้าน 2 ย่านธัญบุรี จ.ปทุมธานี	ไม่พบ
หอยแมลงภู่วลวก ร้าน 3 ย่าน อ.เมือง จ.ปทุมธานี	พบ
หอยแมลงภู่วลวก ร้าน 4 ย่านบางใหญ่ จ. นนทบุรี	พบ
หอยแมลงภู่วลวก ร้าน 5 ย่านดุสิต	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 24 ก.ย.- 10 ต.ค. 2567 วิธีวิเคราะห์ ISO 21872-1:2017

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 422 8688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>