

พิษร้าย...ในหอยแมลงภู'

นำเสนอเมื่อ : 19 มี.ค. 2552

เตือน 'หอยแมลงภู' หนึ่งนานเสียงอาหารเป็นพิษ

แนะบริโภคที่ปรุงสุกใหม่-ผ่านความร้อนเหมาะสม



สธ. เตือนผู้นิยมเปิบ “หอย” ให้ระวังอันตราย ชี้ หอยแครง-หอยแมลงภูที่ลวก หรือหนึ่งเสร็จแล้วใส่ถุงไว้ขายตามตลาดนัด หรือซูปเปอร์มาร์เก็ตในห้างสรรพสินค้าพบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษอยู่บ่อยๆ ผลการวิจัยหอยแมลงภูที่หนึ่งขายตามตลาดมีเชื้อรายสูงถึง 88.9%

ขณะที่หอยแครงลวกคนขายใช้แค่น้ำร้อนธรรมดา แถมใช้เวลาลวกแค่แป๊บเดียวหอยยังมีเลือดแดงสด ๆ ติดอยู่ แนะนำวิธีลวกหอยต้องใช้น้ำเดือดลวกนาน 1-2 นาที ส่วนการหนึ่งหอยตองนาน 5-7 นาที จะมาเชื้อโรคได้หมดกินหอยได้อย่างปลอดภัย

ที่โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ เมื่อวันที่ 26 ม.ค. มีการจัดสัมมนาระบาดของวิทยาแห่งชาติ ครั้งที่ 20 โดย น.ส.สุกัญญา จงถาวรสถิต นักวิชาการสาธารณสุข 7 สำนักโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข (สธ.) กล่าววา ตนและคณะได้วิจัยเรื่อง “การปนเปื้อนเชื้อโรคอาหารเป็นพิษในหอยแครงและหอยแมลงภูพร้อมบริโภค” เนื่องจากเห็นว่าโรคอาหารเป็นพิษพบได้ตลอดทั้งปี

โดยตั้งแต่วันที่ 1 ม.ค. 2551-8 ต.ค.2551 ที่ผ่านมาพบผู้ป่วย 86,834 ราย เสียชีวิต 3 ราย บัวิจัยเสียงและแหล่งโรคส่วนใหญ่เป็นอาหารทะเลที่ปรุงสุก ๆ ดิบ ๆ จึงได้ศึกษาการปนเปื้อนในหอยแครงและหอยแมลงภูพร้อมบริโภคที่จำหน่ายในห้างสรรพสินค้า ตลาดนัด และร้านอาหาร

จากการสุ่มเก็บตัวอย่างหอยแมลงภูหนึ่งทันที หอยแมลงภูที่หนึ่งไว้แล้ว หอยแครงลวกทันที และหอยแครงลวกไว้แล้วที่จำหน่ายในห้างสรรพสินค้า 10 แห่ง จำนวน 20 ตัวอย่าง ตลาดนัด 10 แห่ง จำนวน 24 ตัวอย่าง และร้านอาหาร 10 แห่ง จำนวน 17 ตัวอย่าง มาตรวจวิเคราะห์เชื้อและบัวิจัยที่มีผลต่อการพบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ

พบว่า ตัวอย่างจากห้างสรรพสินค้า ตรวจพบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ คือ วิกิริโอ พาราฮีโมไลติคัส (Vibrio parahaemo lyticus) และซัลโมเนลลา 13 ตัวอย่าง จาก 20 ตัวอย่าง คิดเป็น 65% จากตลาดนัด พบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ 16 ตัวอย่าง จาก 24 ตัวอย่าง คิดเป็น 66.6% และร้านอาหาร พบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ 4 ตัวอย่างจาก 17 ตัวอย่าง คิดเป็น 23.52%

“ทั้งนี้หอยแมลงภูหนึ่งไว้แล้วที่จำหน่ายที่ตลาดนัดพบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษมากที่สุด คือ 88.9% หอยแครงที่ลวกไว้แล้วที่จำหน่ายทั้ง 3 แห่ง พบเชื้อก่อโรคอาหารเป็นพิษทุกตัวอย่าง หอยแมลงภูหนึ่งไว้แล้วมีโอกาสพบเชื้อมากกว่าหอยแมลงภูที่หนึ่งทันที 11.4 เท่า ดังนั้นควรเลือกบริโภคหอยแมลงภูและหอยแครงที่ผ่านการให้ความร้อนที่เหมาะสมและปรุงสุกใหม่” น.ส.สุกัญญา กล่าว

น.ส.สุกัญญา ยังกล่าวด้วยว่า

หลายคนอาจจะสงสัยว่าทำไมหอยแครงหรือหอยแมลงภูที่ลวกหรือหนึ่งไว้แล้วพร้อมรับประทานจึงมีเชื้อโรคอยู่เสมอ เป็นเพราะช่วงที่ลวกหรือหนึ่งนั้นใช้เวลานิดเดียว เช่น หอยแครงในตลาดนัดลวกเพียงไม่กี่วินาที อีกทั้งหน้าที่ชูลวกก็ไม่เดือดแครงๆ และไม่ได้มีการเปลี่ยนน้ำบ่อย ตอนนำหอยแครงขึ้นมาหอยยังมีเลือดสดๆ อยู่ทำให้พบเชื้อโรค

ส่วนกรณีของหอยแมลงภูก็เช่นเดียวกัน ไม่ว่าจะอยู่ในห้างสรรพสินค้า หรือ ตลาดนัดที่ตรวจพบ สันนิษฐานว่า ผู้ประกอบอาหารใช้เวลาหนึ่งไม่นาน บางแห่งมีการตั้งเตาเผาแล้วนำมาจำหน่ายในชวงเย็น หรือ หนึ่งตั้งเตา ตอนเย็นก็ยังขายไม่หมด

อย่างที่ตรวจในห้างสรรพสินค้าส่วนใหญ่จะเป็นซึ่งหนึ่งอาหารที่มีอยู่ 3 ชั้น ชั้นล่างลวก ชั้น 2 และ 3 หนึ่ง แต่เนื่องจากการใช้เวลาไม่นานทำให้เชื้อโรคยังมีอยู่ จะสังเกตว่า บางแห่งเนื้อหอยแมลงภูยังมีขนาดใหญ่เต็มเตาผาหอยไม่ได้ตกลงเลย

ด้าน นางอรุณ บำรุงตระกูลนนท์ ผอ. ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ขอนแก่น กล่าวว่า ก่อนหน้านี้ได้สุ่มเก็บตัวอย่างหอยแครงและหอยแมลงภูสดๆ จากตลาดใน จ.นนทบุรี 10 แห่ง มาตรวจพบเชื้ออาหารเป็นพิษ คือ vibrio parahaemolyticus) ในหอยแครงร้อยละ 100 ในหอยแมลงภูพบร้อยละ 80 พบเชื้อซัลโมเนลลา ในหอยแครงร้อยละ 10 และในหอยแมลงภูร้อยละ 70

หากจะทำลายเชื้อโรคด้วยการลวกหอยแครง จะต้องทำในน้ำเดือดนาน 1-2 นาที ส่วนวิธีอบหรือหนึ่งหอยแมลงภูต้องใช้เวลา 5-7 นาที จึงสามารถทำลายเชื้อโรคได้หมด

ด้วยรักห่วงใยและปรารถนาดี ..จากครูรัชนี้ คุณานุวัฒน์

ที่มา: หนังสือพิมพ์เดลินิวส์