

## กินหอย...ให้ระวังอันตราย

นำเสนอเมื่อ : 9 พ.ค. 2552

กินหอยระวังมีเชื้อโรคเพียบ

สธ.เตือนผู้นิยมเปิบ "หอย" ให้ระวังอันตราย ชี้ หอยแครง-หอยแมลงภู่ ที่ลวกหรือหนึ่งเสร็จแล้วใส่ถุงไวนายตามตลาดนัดหรือซูปเปอร์มาร์เก็ตในทางสรรพสินค้าพบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษอยู่บานเบอะ ผลการวิจัยหอยแมลงภู่ที่หนึ่งขายตามตลาดมีเชื้อรายสูงถึง 88.9% ขณะที่หอยแครงลวกคนขายใช้แค่น้ำร้อนธรรมดา แถมใช้เวลาลวกแค่แป๊บเดียวหอยยังมีเลือดแดงสด ๆ ติดอยู่แนะวิธีลวกหอยต้องใช้น้ำเดือดลวกนาน 1-2 นาที ส่วนการหนึ่งหอยต้องนาน 5-7 นาที จะฆ่าเชื้อโรคได้หมดกินหอยได้อย่างปลอดภัย

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

### "การปนเปื้อนเชื้อโรคอาหารเป็นพิษในหอยแครงและหอยแมลงภู่พร้อมบริโภค"

เนื่องจากเห็นว่าโรคอาหารเป็นพิษพบได้ตลอดทั้งปี โดยตั้งแต่วันที่ 1 ม.ค. 2551 - 8 ต.ค. 2551 ที่ผ่านมามีผู้ป่วย 86,834 ราย เสียชีวิต 3 ราย ปัจจัยเสี่ยงและแหล่งโรคส่วนใหญ่เป็นอาหารทะเลที่ปรุงสุก ๆ ดิบ ๆ จึงได้ศึกษาการปนเปื้อนในหอยแครงและหอยแมลงภู่พร้อมบริโภคที่จำหน่ายในทางสรรพสินค้า ตลาดนัด และร้านอาหาร

จากการสุ่มเก็บตัวอย่างหอยแมลงภู่หนึ่งวันที่ หอยแมลงภู่ที่หนึ่งไว้แล้ว, หอยแครงลวกทันที และหอยแครงลวกไว้แล้วที่จำหน่ายในทางสรรพสินค้า 10 แห่ง จำนวน 20 ตัวอย่าง ตลาดนัด 10 แห่ง จำนวน 24 ตัวอย่าง และร้านอาหาร 10 แห่ง จำนวน 17 ตัวอย่าง มาตรวจวิเคราะห์เชื้อและปัจจัยที่มีผลต่อการพบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ พบว่า ตัวอย่างจากทางสรรพสินค้า ตรวจพบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ คือ วิกิริโอ พาราฮีโมไลติคัส (*Vibrio parahaemolyticus*) 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%

"ทั้งนี้หอยแมลงภู่หนึ่งไว้แล้วที่จำหน่ายที่ตลาดนัดพบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษมากที่สุด คือ 88.9% หอยแครงที่ลวกไว้แล้วที่จำหน่ายทั้ง 3 แห่ง พบเชื้อก่อโรคอาหารเป็นพิษทุกตัวอย่าง หอยแมลงภู่หนึ่งไว้แล้วมีโอกาสพบเชื้อมากกว่าหอยแมลงภู่ที่หนึ่งทันที 11.4 เท่า ดังนั้นควรเลือกรับประทานหอยแมลงภู่และหอยแครงที่ผ่านการให้ความร้อนที่เหมาะสมและปรุงสุกใหม่" น.ส. สุกัญญา กล่าว

☒น.ส.สุกัญญา ยังกล่าวด้วยว่า หลายคนอาจจะสงสัยว่าทำไมหอยแครงหรือหอยแมลงภู่ที่ลวกหรือหนึ่งไว้แล้วพร้อมรับประทานจึงมีเชื้อโรคอยู่ สันนิษฐานว่า เป็นเพราะช่วงที่ลวกหรือหนึ่งนั้นใช้เวลาหนึ่งเดียว เช่น หอยแครงในตลาดนัดลวกเพียงไม่กี่วินาที อีกทั้งน้ำที่ใส่ลวกก็ไม่เดือดแคرون ๆ และไม่ได้มีการเปลี่ยนน้ำบ่อย ตอนนำหอยแครงขึ้นมาหอยยังมีเลือดสด ๆ อยู่ทำให้พบเชื้อโรค ส่วนกรณีของหอยแมลงภู่ ก็เช่นเดียวกัน ไม่วาจะเป็นในทางสรรพสินค้า หรือ ตลาดนัดที่ตรวจพบ สันนิษฐานว่า ผู้ประกอบอาหารใช้เวลาหนึ่งไม่นาน บางแห่งมีการหนึ่งตั้งแต่เช้าแล้วนำมาจำหน่ายในช่วงเย็น หรือ หนึ่งตั้งแต่เช้า ตอนเย็นก็ยังไม่หมด อย่างไรก็ตามในทางสรรพสินค้าส่วนใหญ่จะเป็นซึ่งหนึ่งอาหารที่มีอยู่ 3 ชั้น ชั้นล่างลวก ชั้น 2 และ 3 หนึ่ง แต่เนื่องจากการใช้เวลาไม่นานทำให้เชื้อโรคยังมีอยู่ จะสังเกตว่า บางแห่งเนื้อหอยแมลงภู่ยังมีขนาดใหญ่เต็มเต้าหอยไม่ใดหดลงเลย

ด้าน นางอรุณ บ้างตระกูลนนท์ ผอ. ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ขอนแก่น กล่าวว่า ก่อนหน้านี้ได้สุ่มเก็บตัวอย่างหอยแครงและหอยแมลงภู่สด ๆ จากตลาดใน จ.นนทบุรี 10 แห่ง มาตรวจพบเชื้ออาหารเป็นพิษ คือ วิกิริโอ พาราฮีโมไลติคัส (*Vibrio parahaemolyticus*) ในหอยแครงร้อยละ 100 ในหอยแมลงภู่ร้อยละ 80 พบเชื้อซัลโมเนลลา ในหอยแครงร้อยละ 10 และในหอยแมลงภู่ร้อยละ 70 หากจะทำ ลายเชื้อโรคด้วยการลวกหอยแครงจะต้องทำในน้ำเดือดนาน 1-2 นาที ส่วนวิธีอบหรือหนึ่งหอยแมลงภู่ต้องใช้เวลา 5-7 นาที จึงสามารถทำลายเชื้อโรคได้หมด