



กินหอยนางรมดิบ...ชีวิตไม่ปลอดภัย

สวัสดีค่ะ คุณผู้ฟัง พบกันอีกเช่นเคยในรายการ.....ซึ่งดิฉันได้นำสารที่น่าสนใจมาเสนอ
คุณผู้ฟังเป็นประจำ และวันนี้ดิฉันจะมาพูดคุยถึงเรื่อง “ กินหอยนางรมดิบ...ชีวิตไม่ปลอดภัย ” โดยการสนับสนุนข้อมูลจากกองพัฒนาสุขภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการ
อาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

คุณผู้ฟังคะ หอยนางรมเป็นอาหารทะเลยอดนิยมของคนไทย ที่นำมากินกันแบบสดๆ พร้อมกับเครื่องเคียงต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นหอมเจียว น้ำพริกเผา พริกชี้หนู มะนาว และที่ขาดไม่ได้คือ ยอดกระถินแช่น้ำแข็ง หรือนำมาปรุงให้สุก เช่น ออส่วน ไข่เจียวหอยนางรม หอยทอด หรือนำมาแปรรูปเป็นน้ำมันหอยนางรม ซอสหอยนางรม เป็นต้น

แต่คุณผู้ฟังทราบหรือไม่ว่าการกินหอยนางรมดิบหรือปรุงไม่สุก ส่งผลให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ที่มีชื่อว่า vibrio vulnificus (Vibrio Vulnificus) ซึ่งจะทำให้เกิดการติดเชื้อในระบบทางเดินอาหาร โดยผู้กินหอยนางรมดิบอาจจะติดเชื้อชนิดนี้ได้ภายใน 24 – 48 ชั่วโมง ทำให้มีอาการหนาวสั่น เป็นไข้ คลื่นไส้ อาเจียน ท้องร่วง ช็อค และผิวหนังมีรอยช้ำ ในผู้ป่วยที่เป็นโรคมะเร็ง เบาหวาน หรือโรคตับ อาจถึงขั้นเสียชีวิตได้ภายใน 2 วัน คุณผู้ฟังที่มีอาการดังกล่าวหลังจากกินหอยนางรมดิบ ควรรีบพบแพทย์โดยทันที

อย่างไรก็ตาม อาการป่วยที่เกิดจากการกินหอยนางรมดิบ สาเหตุอาจไม่ได้เกิดจากเชื้อ vibrio vulnificus เพียงอย่างเดียวณะคะ แต่อาจเกิดจากเชื้อจุลินทรีย์อีก 2 ชนิดได้แก่ ซาลโมเนลล่า

(Salmonella) และ แคมไพโลแบคทีเรีย (Campylobacter) และผู้ที่เป็นกลุ่มเสี่ยงซึ่งต้องระมัดระวังในการกินหอยนางรมคือผู้ที่เป็นโรคตับอักเสบ ตับแข็ง มะเร็งตับ โรคตับจากการดื่มสุรา เบาหวาน มะเร็งต่าง ๆ โรคเกี่ยวกับกระเพาะอาหาร และโรคที่มีความบกพร่องเกี่ยวกับธาตุเหล็ก รวมถึงผู้ที่ติดเชื้อเอชไอวี

เพื่อความปลอดภัย หันมาบริโภคหอยนางรมที่ปรุงสุกดีกว่านะคะ เพราะความร้อนเท่านั้นที่จะสามารถทำลายเชื้อ vibrio vulnificus นี้ได้ ถึงแม้ว่าหอยนางรมนั้นมาจากแหล่งที่สะอาด หรือร้านอาหารที่มี ชื่อเสียงและได้รับความนิยมสูง ก็ไม่ได้หมายความว่าความปลอดภัย และความเชื่อที่ว่ากินหอยนางรมดิบควบคุมการดื่มสุรา หรือซอสเผ็ดจะสามารถฆ่าเชื้อ vibrio vulnificus ได้ ก็เป็นเรื่องที่ไม่จริงเลยนะคะ
