

## “ซูชิ กับ โรคอาหารเป็นพิษ”

บุษบง จิตศิริรัตน์, ธนาภรณ์ บุตรชิสาร,  
อภิรัตน์ วงษ์ปัญญา, วรรณษา ไหววิญญา,  
เทวพร จิรมภูเขียว, ปาริชาติ สุ่มมาตย์,  
ดร.พรทิพย์ พึ่งม่วง

คณะเทคนิคการแพทย์

มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

ซูชิหมายถึงอาหารที่มีส่วนประกอบของ ซูชิเมะชิ (ข้าวที่ผสมน้ำส้มสายชู) และมีหน้าแบบต่างๆ ส่วนใหญ่จะเป็นหน้าอาหารทะเล ได้แก่ ปลาแซลมอน กุ้ง ไข่กุ้ง ปลาหมึก สาหร่ายทะเล ปลาไหลทะเล เป็นต้น ซึ่งปัจจุบันนิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลาย การหาซื้อ “ซูชิ” มาบริโภคนั้นหาซื้อได้ง่ายมาก มีวางขายตามห้างสรรพสินค้า ตลาดสด รวมถึงตามตลาดนัดทั่วไป แต่สิ่งหนึ่งที่ต้องระมัดระวัง คือ การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคอาหารเป็นพิษ เช่น เชื้อไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส ที่มักจะมากับอาหารทะเล หากเข้าสู่ร่างกายเชื้อจะทวีจำนวนขึ้นในลำไส้ ทำให้มีอาการปวดท้อง อาจปวดเกร็ง ท้องเดิน อุจจาระเป็นน้ำมีกลิ่นเหม็นเหมือนกุ้งเน่า บางรายคล้ายเป็นบิด อุจจาระมีมูกเลือด มีไข้ต่ำ ปวดศีรษะ คลื่นไส้ อาเจียน

จากการสุ่มตัวอย่างซูชิหน้าอาหารทะเล จำนวน 151 ตัวอย่าง จาก 30 ร้านค้า ทั้งในห้างสรรพสินค้า และร้านค้าบาทวิถีย่านต่างๆของกรุงเทพมหานคร และสมุทรปราการ ช่วงเดือนเมษายนถึงเดือนพฤษภาคม 2555 เพื่อนำมาหาการปนเปื้อนของเชื้อ เป็นเรื่องที่น่ายินดีเป็นอย่างยิ่งที่ครั้งนี้ไม่พบเชื้อไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส ปนเปื้อนในตัวอย่างซูชิหน้าอาหารทะเลเลย แสดงให้เห็นว่าผู้ผลิตให้ความสำคัญต่อความสะอาด และสุขอนามัย อย่างไรก็ตาม เพื่อให้มีความปลอดภัยมากยิ่งขึ้น ผู้บริโภคควรตระหนักในการเลือกซื้ออาหารซูชิ เช่น คุณลากวันเดือนปีที่ผลิต คุณวันหมดอายุ คุณลักษณะที่ยังคงสด คุณสภาพภาชนะบรรจุที่สะอาด รวมทั้งดูการเก็บรักษาของร้านค้าระหว่างรอจำหน่าย และสุขอนามัยของผู้ขาย เป็นต้น