

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ตรวจการปนเปื้อนของโลหะหนักและเชื้อโรคในหอยสองฝา

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข เผื่อระวังการปนเปื้อนโลหะหนักและเชื้อโรคอาหารเป็นพิษในหอยสองฝาที่เพาะเลี้ยงบริเวณปากแม่น้ำสำคัญในประเทศไทย เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

นายแพทย์สุขุม กาญจนพิมาย อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เปิดเผยว่า กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ร่วมกับ สำนักงานประมงอำเภอในท้องที่และเกษตรกรในพื้นที่เพาะเลี้ยงหอยสองฝา บริเวณปากแม่น้ำสำคัญของประเทศไทย 5 แห่ง ได้แก่ แม่น้ำบางปะกง จังหวัดฉะเชิงเทรา แม่น้ำท่าจีน จังหวัดสมุทรสาคร แม่น้ำแม่กลอง จังหวัดสมุทรสงคราม แม่น้ำเพชรบุรี และแม่น้ำบางตะบูน จังหวัดเพชรบุรี และแม่น้ำตาปี จังหวัดสุราษฎร์ธานี เพื่อเผื่อระวังการปนเปื้อนโลหะหนักและเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ โดยในปี พ.ศ.2559 ที่ผ่านมา ได้สุ่มเก็บตัวอย่างหอยสองฝา ได้แก่ หอยแครง หอยแมลงภู่ และหอยนางรม และทำการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อหาการปนเปื้อนโลหะหนัก 4 ชนิด ได้แก่ ตะกั่วปรอท สารหนู และแคดเมียม และเชื้อแบคทีเรียก่อโรคอาหารเป็นพิษ 3 ชนิด ได้แก่ เชื้ออิวรีโอคอลลี (Vibrio cholerae) หรือเชื้ออหิวาต์, เชื้ออิวรีโอ พาราฮีโมไลติคัส (Vibrio parahaemolyticus) หรือเชื้ออหิวาต์เทียม, และอิวรีโอ วัลนิฟิคัส (Vibrio vulnificus)

ผลการตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนโลหะหนัก 4 ชนิด ตรวจพบเกินเกณฑ์มาตรฐานเพียงร้อยละ 1.8 ซึ่งเป็นสารแคดเมียม ซึ่งตามมาตรฐานสหภาพยุโรป กำหนดให้แคดเมียมไม่เกิน 1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ส่วนตะกั่วปรอท และสารหนูอนินทรีย์ ตรวจพบไม่เกินเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง ส่วนผลการตรวจเชื้อโรคอาหารเป็นพิษพบการปนเปื้อนเชื้ออิวรีโอ วัลนิฟิคัส และพบเชื้ออิวรีโอ พาราฮีโมไลติคัส ปนเปื้อนในตัวอย่างหอยบ้าง แต่ไม่พบเชื้ออิวรีโอ คอลลี ซีโรไทป์ O1 และ O139 ซึ่งเป็นเชื้อต้นเหตุที่สำคัญของอหิวาตกโรค

นายแพทย์สุขุม กล่าวต่ออีกว่า อาหารทะเลของประเทศไทย โดยเฉพาะหอยสองฝามีการปนเปื้อนโลหะหนักบ้าง แม้จะเล็กน้อย เพราะสัตว์ที่หากินตามโคลนตม ผิวหน้าดินในทะเล ส่วนการตรวจพบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษที่สำคัญ คือ เชื้ออิวรีโอ พาราฮีโมไลติคัส และเชื้ออิวรีโอ วัลนิฟิคัส ที่ทำให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารแล้ว ยังก่อโรครุนแรงถึงแก่ชีวิตได้ ในบุคคลที่มีภูมิคุ้มกันต่ำหรือผู้ป่วยโรคตับ เชื้อทั้ง 2 ชนิดนี้ พบได้ทั่วไปในน้ำทะเลตามธรรมชาติ

“ดังนั้นเพื่อความปลอดภัยต่อสุขภาพของประชาชน ควรหลีกเลี่ยงการรับประทานหอยดิบหรือหอยที่ปรุงไม่สุกดี ควรแยกอาหารสุกและดิบออกจากกัน ไม่วางปะปน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของเชื้ออิวรีโอจากอาหารดิบไปยังอาหารที่ปรุงสุกแล้ว รวมทั้งควรล้างอุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหารทะเลดิบให้สะอาดก่อนนำไปใส่อาหารชนิดอื่น และกรณีที่มีแผลให้หลีกเลี่ยงการสัมผัสน้ำทะเลหรือน้ำกร่อย โดยเฉพาะผู้ป่วยโรคตับหรือผู้ที่มีภูมิคุ้มกันต่ำ”
นายแพทย์สุขุม กล่าว