



หมึกช็อต

เมนูสุดฮิต ปลอดภัยหรือไม่?



"**หมึกช็อต**" คือ การเอาปลาหมึกกล้วยสดๆ มาจิ้มลงในแก้วช็อตที่ใส่น้ำจิ้มซีฟู้ดด้วยการทิ่มหัวปลาหมึก ลงไปแล้วปลาหมึกจะตั้งอยู่ในถ้วยน้ำจิ้ม ซึ่งคนกินจะรอนปลาหมึกดูดน้ำจิ้มเข้าไปในตัว แล้วเอามันมากินทั้งตัวรสชาติแปลกทั้งรสของปลาหมึกสดบวกกับน้ำจิ้มหรือบางทีก็มีน้ำหมึกผสมออกมาด้วย

อันตรายจากการบริโภค

1. โลหะหนัก



อาการที่พบ : ปวดศีรษะบ่อยๆ อ่อนเพลีย เหนื่อยล้า เหน็บชา เป็นตะคริวบ่อยๆ หรือมีปัญหาผิวหนังแพ้ง่ายหรือลมพิษ หากโลหะหนักมีการสะสมในร่างกายเป็นเวลานานเสี่ยงต่อการก่อให้เกิดกลุ่มโรคเรื้อรัง เช่น โรคหัวใจ โรคความดันโลหิตสูง โรคอัลไซเมอร์ และโรคมะเร็ง เป็นต้น

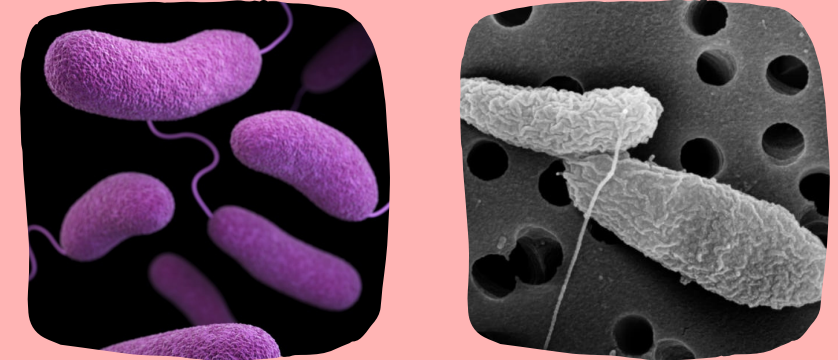
2. พยาธิ



พยาธิอะนิซาคิส (Anisakis) พยาธิชุกโตเทอร์ราโนวา (Pseudoterranova) พยาธิคนทราซีเซียม (Contracaecum)

อาการที่พบ : ปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน ลักษณะคล้ายแผลในกระเพาะอาหาร อาหารเป็นพิษ ไล่ตั้งอีกเสบ ซึ่งอาการเหล่านี้เกิดขึ้นในช่วง 1-2 ชั่วโมง หลังจากการรับประทาน กรณีที่รุนแรงพยาธิอาจจะไชเข้าสู่สมองทำให้เกิดอาการสมองอักเสบได้

3. เชื้ออิวาต์เทียม หรือ วิกิริโอ พาราฮีโมไลติคัส (Vibrio parahaemolyticus)



อาการที่พบ : ท้องเสีย อาเจียน ปวดท้องอย่างรุนแรง อาจมีอาการปวดศีรษะและหนาวสั่นร่วมด้วย ซึ่งอาการเหล่านี้เกิดขึ้นในช่วง 12-24 ชั่วโมงหลังจากการรับประทาน

1 ล้างมือก่อนและหลังปรุงประกอบอาหาร



บริโภคอย่างไรให้ปลอดภัย

ล้างวัตถุดิบและภาชนะให้สะอาด



ปรุงอาหารให้สุกทุกครั้ง



แหล่งที่มา :

1. เมนูหมึกช็อตเสี่ยงโรคหรือไม่?. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: <https://www.tnnthailand.com/news/socaltalk/104783/>
2. ระวังอาหารทะเลจานโปรด. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: <https://www.doctor.or.th/article/detail/3323>
3. ปลาหมึกช็อต. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: <https://www.nat1ontv.tv/news/378863510>
4. อันตรายจากโลหะหนัก. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: <https://www.samitivejhospitals.com/th/article/detail/>

"ด้วยความห่วงใยจาก กรุงเทพมหานคร"

