

การปนเปื้อนจุลินทรีย์ในเนื้อปลาแล่แช่แข็ง Microbial Contamination in Frozen Pangasius Fillet

กมลวรรณ กันแตง, นันธิดาดาว พัสกุล, ปัทราภรณ์ ศรีใหม่
Kamonwan Kantaeng, Nunthidadao Phatsakul, Patraporn Srimai
สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Bureau of Quality and Safety of Food, Department of Medical Sciences

บทคัดย่อ

ปลาแพนกาเซียสดอริเป็นปลาชนิดหนึ่งที่คนไทยนิยมบริโภค เพราะราคาถูก และหาซื้อได้ง่าย ส่วนใหญ่เป็นเนื้อปลาแล่แช่แข็งที่นำเข้ามาจากเวียดนาม ช่วงเดือนมีนาคม พ.ศ. 2562 สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารได้เฝ้าระวังความปลอดภัยด้านจุลินทรีย์ของเนื้อปลาแพนกาเซียสดอริแช่แข็งที่จำหน่ายในซูเปอร์มาร์เก็ตในกรุงเทพมหานครและนนทบุรี และจากบริษัทผู้นำเข้า รวม 45 ตัวอย่าง โดยตรวจวิเคราะห์ทั้งจุลินทรีย์ที่บ่งชี้สุขลักษณะการผลิต และจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค 5 ชนิด (3 ชนิดตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยา ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และตรวจเพิ่มเติม *Vibrio parahaemolyticus* และ *Listeria monocytogenes*) ผลพบว่า 7 ตัวอย่างไม่ผ่านเกณฑ์ (ร้อยละ 15.6) เนื่องจากจำนวนจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ 4 ตัวอย่าง (ร้อยละ 8.9) และ พบ *Salmonella* 3 ตัวอย่าง (ร้อยละ 6.7) ซึ่งอาจบ่งบอกถึงสุขลักษณะการผลิตที่ไม่ดี อีกทั้งพบเชื้อก่อโรคที่สำคัญ คือ *L. monocytogenes* สูงถึง 18 ตัวอย่าง (ร้อยละ 40) ซึ่งอาจปนเปื้อนมาจากแหล่งน้ำเพาะเลี้ยงหรือสิ่งแวดล้อมในการผลิต หน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ควรตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลานำเข้าชนิดนี้อย่างต่อเนื่อง อย่างไรก็ตาม *L. monocytogenes* และ *Salmonella* ไม่สร้างสปอร์และไม่ทนต่อความร้อน ประชาชนสามารถบริโภคปลาแพนกาเซียสดอริแช่แข็งได้อย่างปลอดภัย โดยต้องนำไปปรุงให้สุกอย่างทั่วถึงเสียก่อน

คำสำคัญ: เนื้อปลาแพนกาเซียสดอริแช่แข็ง, การปนเปื้อนจุลินทรีย์

Abstract

Pangasius dory fish is one of the popular edible fish for Thai people due to its cheap price and widely sale. Mainly, the products are frozen fillets imported from Vietnam. During March 2019, for safety surveillance, total of 45 samples of imported frozen Pangasius fillets were collected from supermarkets in Bangkok Metropolitan and Nonthaburi, as well as from the importers and then examined by Bureau of Food Quality and Safety of Food for contamination of both sanitary indicator organisms and 5 kinds of pathogens (3 kinds as specified in the DMSc Microbiological Quality Guidelines for Food and Food Contact Articles and 2 additional kinds of *V. parahaemolyticus* and *L. monocytogenes*). Total of 7 samples did not pass the DMSc criteria (15.6%) owing to excessive aerobic plate count in 4 samples (8.9%) and *Salmonella* detection in 3 samples (6.7%) which may be resulted from poor hygienic manufacturing practices. Moreover, high prevalence of *L. monocytogenes*, a significant pathogens, was evidenced in 18 samples (40%) which may be caused by contamination of aquaculture areas or processing environments. Competent authorities should monitor these products quality continually. However, *L. monocytogenes* and *Salmonella* are non-spore forming bacteria and do not tolerate heat. For safety reason, people should cook these frozen fish before consumption.

Keywords: frozen pangasius fillets, microbial contamination

Corresponding author: kamonwan.k@dmsc.mail.go.th