## การตรวจสารพันธุกรรมไวรัส SARS-CoV-2 ที่ปนเปื้อนบนอาหารและบรรจุภัณฑ์อาหารด้วยวิธีสวอป Detection of SARS-CoV-2 on food and food packaging by using swab method

กรกช พรหมจันทร์

Korrakot Prommajan สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ Bureau of Quality and Safety of Food, Department of Medical Sciences

## บทคัดย่อ

โรคติดเชื้อไวรัส SARS CoV-2 (โรคโควิด-19) เป็นโรคที่แพร่ระบาดไปทั่วโลกรวมทั้งประเทศไทย การแพร่กระจาย ของเชื้อไวรัสส่วนใหญ่จะติดต่อผ่านละอองฝอยจากทางเดินหายใจ และผ่านการสัมผัสร่างกาย สิ่งแวดล้อม และอาหาร ที่อาจมี ความเสี่ยงจากผู้ติดเชื้อ องค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติรายงานว่าพบเชื้อไวรัส SARS-CoV-2 บนเขียงแล่ ปลาแซลมอนนำเข้าและบรรจุภัณฑ์ ส่งผลให้หลายประเทศมีการยับยั้งสินค้านำเข้า ดังนั้นผู้ประกอบการส่งออกไทยจึงต้องการ ใบเอกสารรับรองการตรวจสารพันธุกรรมไวรัส SARS-CoV-2 ก่อนการส่งออก ทั้งนี้ยังไม่มีวิธีมาตรฐานสากลสำหรับตรวจสาร พันธุกรรมไวรัส SARS-CoV-2 ในอาหารและบรรจุภัณฑ์ วัตถุประสงค์ของการศึกษานี้เป็นการพัฒนาวิธีวิเคราะห์ที่ดัดแปลง จากวิธีมาตรฐาน ISO 15216-2:2019 ด้วยเทคนิค Real-time RT-PCR เพื่อตรวจสารพันธุกรรมไวรัส SARS-CoV-2 บน อาหารและบรรจุภัณฑ์อาหาร ที่มีการทวนสอบความถูกต้องของวิธีสวอปและชุดน้ำยา ผลการประเมินประสิทธิภาพของวิธี วิเคราะห์และยืนยันผลโดยเข้าร่วมแผนทดสอบความถูกต้องของวิธีสวอปและชุดน้ำยา ผลการประเมินประสิทธิภาพของวิธี วิเคราะห์และยืนยันผลโดยเข้าร่วมแผนทดสอบความชำนาญกับ LGC proficiency testing พบว่ามีความไว ความจำเพาะ และความถูกต้องตามเกณฑ์ยอมรับ การทดสอบตัวอย่างที่จำหน่ายในตลาดสดและซุปเปอร์มาเก็ตในกรุงเทพมหานครและ ปริมณฑล จำนวน 298 ตัวอย่าง ผลไม่พบการปนเปื้อนสารพันธุกรรมไวรัส SARS-CoV-2 และไม่มีสิ่งรบกวนที่ส่งผลต่อการ วิเคราะห์ การตรวจวิเคราะห์ดำเนินงานภายใต้การควบคุมคุณภาพและตามมาตรฐานสากล ISO/IEC 17025:2017 ดังนั้น วิธีการตรวจวิเคราะห์ที่พัฒนาขึ้นสามารถนำไปใช้เพื่อให้บริการแก่ผู้ประกอบการและเป็นประโยชน์ต่อการเฝ้าระวังเพื่อ ค้มครองผับริโภค

คำสำคัญ: สารพันธุกรรมเชื้อไวรัส SARS CoV-2, อาหาร, บรรจุภัณฑ์อาหาร, วิธีการสวอบ

## Abstract

The coronavirus disease 2019 (COVID-19) is causing a global pandemic including in Thailand. The transmission routes of COVID-19 are mainly respiratory droplet transmission and close contract with the human body, environment, and food become the potential risk from the patient. According to the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) reports, the SARS-CoV-2 virus was found on imported salmon's cutting boards and packaging, causing disruptive import bans. Therefore, Thai exporters require SARS-CoV-2 certification before exporting. The international standard methods for the testing of SARS-CoV-2 on food and food packaging have not been established. The purpose of this study was to develop an in-house method based on ISO 15216-2:2019 and a Real-time RT-PCR assay to detect SARS-CoV-2 on food and food packaging. Method verification of the swab method and test kit were performed for detection. Method's efficacy was evaluated and confirmed using the SARS-CoV-2 scheme from LGC proficiency testing. The validation data was revealed to have sensitivity, specificity, and accuracy. A total of 298 samples were collected from fresh markets and supermarkets in Bangkok and peripheral areas, as the results were not detected and no matrix interference. All experiment is controlled under quality control and according to the International Standard ISO/IEC 17025:2017 on that scope. Therefore, this developed method can be used to provide services to the entrepreneur while also providing accomplishment for consumer protection.

**Keywords:** SARS-CoV-2, food, food packaging, swab method **Corresponding author:** korrakot.p@dmsc.mail.go.th