



ข่าว กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

88/7 ซอยสถาบันปรีชาชนราชมงคล ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนครพนธ์ 11000
โทร./แฟกซ์ 0 2591 1707 www.dmsc.moph.go.th

รมช.สธ.เตือนระวังอาหารเป็นพิษช่วงหน้าร้อน ย้ำใช้หลัก “กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ”

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข ย้ำเตือนประชาชนในช่วงหน้าร้อนและเทศกาลสงกรานต์ให้ระวังโรคอาหารเป็นพิษหรืออุจจาระร่วง เผยข้อมูลที่ผ่านมายังคงตรวจพบอาหารน้ำดื่ม และน้ำแข็งไม่ได้มาตรฐาน พบเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค แนะนำอาหารปรุงสุก สะอาด อาหารค้างคินต้องอุ่นให้เดือดก่อน ล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง ส่วนพ่อค้าแม่ค้าอย่าหยิบจับอาหารโดยตรงด้วยมือเปล่า ไม่ใช้อุปกรณ์สัมผัสอาหารดิบและสุกร่วมกัน และเลือกซื้อน้ำดื่มบรรจุขวด และน้ำแข็งบรรจุถุงพลาสติกที่มีเครื่องหมาย อย.

นายแพทย์สุรวิทย์ คนสมบูรณ์ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข เปิดเผยว่า ในช่วงเทศกาลสงกรานต์จะมีการเดินทางกลับภูมิลำเนาเดิม ทำให้มีผู้ใช้บริการในสถานียขนส่งจำนวนมาก ประกอบกับอากาศร้อนทำให้อาหารที่ปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์เน่าเสียได้ง่าย และส่งผลให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษหรือ โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันได้ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์จึงได้ดำเนินการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร น้ำดื่มบรรจุขวด และน้ำแข็ง โดยทำการสุ่มเก็บตัวอย่างที่จำหน่ายในสถานียขนส่งต่างๆ ได้แก่ สถานียขนส่งหมอชิต สถานียขนส่งสายใต้ สถานียขนส่ง เอกมัย และสถานียรถไฟหัวลำโพง อย่างต่อเนื่องทุกปี โดยปี 2555 ได้เก็บตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภคจำนวน 81 ตัวอย่าง มีการปนเปื้อนเชื้ออีโคไล (*E. coli*) 32 ตัวอย่าง และพบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ ได้แก่ เชื้อสแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) 6 ตัวอย่าง เชื้อซัลโมเนลลา (*Salmonella spp.*) 4 ตัวอย่าง และเชื้อไวรัสโ พาราฮีโมไลติคัส (*Vibrio parahaemolyticus*) 1 ตัวอย่าง

จากข้อมูลการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารพร้อมบริโภคที่วางจำหน่ายตามสถานียดังกล่าว แสดงให้เห็นว่ายังมีการปนเปื้อนของเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ ซึ่งเชื้อเหล่านี้จะก่อให้เกิดอาการปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน ท้องเสีย เป็นไข้ บางรายอาจเกิดอาการช็อกหมดสติและรุนแรงถึงขั้นเสียชีวิตได้ ทั้งนี้การรักษาอาการเบื้องต้นทำได้โดยให้ดื่มสารละลายน้ำตาลเกลือแร่หรือโออาร์เอส โดยหลังดื่มแล้ว 8-12 ชั่วโมง หากอาการไม่ดีขึ้นให้นำส่งโรงพยาบาลทันที อย่างไรก็ตามผู้บริโภคสามารถหลีกเลี่ยงการเกิดโรคได้ โดยการเลือกรับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ๆ หรืออาหารที่มีการอุ่นให้ร้อนเสมอ มีภาชนะสะอาดปกปิด ใช้ช้อนกลางทุกครั้ง และล้างมือบ่อยๆ ขณะเดียวกันในส่วนของผู้ประกอบการควรมีการอุ่นอาหารให้ร้อนอยู่เสมอหรืออุ่นทุก 2 ชั่วโมง ไม่หยิบจับอาหารโดยตรงด้วยมือเปล่า ไม่ใช้อุปกรณ์สัมผัสอาหารดิบและอาหารสุกร่วมกัน และอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ควรมีภาชนะปกปิด เท่านั้นผู้ประกอบการจะมีส่วนช่วยลดหรือป้องกันการเกิดโรคอาหารเป็นพิษไปสู่ผู้บริโภคได้

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข กล่าวเพิ่มเติมว่า นอกจากนี้อัยการยื่นให้ รมต.ระวางในเรื่องการบริโภคน้ำดื่มและน้ำแข็งด้วย เนื่องจากในช่วงฤดูร้อนผู้บริโภคจะมีความ ต้องการดื่มน้ำมากกว่าปกติ ซึ่งจากการสุ่มเก็บตัวอย่างน้ำดื่มบรรจุขวดและน้ำแข็งบด มาตรวจ วิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ยังพบว่ามี การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์และพาหะนำโรค โดยเฉพาะ เชื้อโคลิฟอร์ม (*Coliform*) เชื้ออีโคไล (*E.coli*) และเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ ได้แก่ คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (*Clostridium perfringens*) ดังนั้นก่อนซื้อน้ำดื่มบรรจุขวดหรือเครื่องดื่มจากร้านค้า ควรเลือกน้ำดื่ม บรรจุขวดและน้ำแข็งหลอดบรรจุถุงพลาสติกที่ปิดสนิท และควรสังเกตในฉลากว่า มีระบุเลข อย. รวมทั้งชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต นอกจากนี้ภาชนะบรรจุน้ำดื่มต้องดูสะอาดและปิดสนิท ไม่รั่วซึม เมื่อลองยกขวดเอียงไปมาต้องไม่มีน้ำหกออกจากขวด และไม่มีร่องรอยการเปิดขวดแล้ว สำหรับน้ำดื่มที่ผ่านเครื่องกรองน้ำก็ควรมีการเปลี่ยนไส้กรองน้ำเป็นประจำตามระยะเวลาหรือ ปริมาณการใช้ตามที่ผู้ผลิตกำหนด และ ควรสังเกตน้ำที่กรองออกมา ถ้าน้ำขุ่นหรือมีตะกอนก็ไม่ควร นำมาดื่ม การฆ่าเชื้อโรคในน้ำดื่มอาจทำได้ง่ายๆ ด้วยการต้มน้ำให้เดือด

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

10 เมษายน 2555

โฆษกกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

- | | |
|----------------------------------|---------------------|
| 1. ดร.วัฒนา อุ้วาณิชย์ | มือถือ 08 1811 2926 |
| 2. เกสัชกรหญิงลักษณา ลือประเสริฐ | มือถือ 08 1708 2949 |
| 3. นางกาญจณี หวังถิรอำนวย | มือถือ 08 9924 7374 |

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ สำนักงานเลขานุการกรม

โทรศัพท์ 0-2951-0000 ต่อ 99017 , 99081

โทรสาร 0-2591-1707