



# ข่าว

## กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

88/7 ซอยสถาบันปราชญ์ราชครู ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000  
โทร./แฟกซ์ 0 2591 1707 [www.dmsc.moph.go.th](http://www.dmsc.moph.go.th)

### ร้อนนี้...กินอาหารทะเลอย่างไรให้ปลอดภัย

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดย ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 3 ชลบุรี ร่วมกับ เทศบาลเมืองพัทยา สุ่มเก็บอาหารทะเลพร้อมบริโภค เช่น ปูม้าต้ม ปลาหมึกย่าง กุ้งต้ม ปลาซาบะ และน้ำจิ้มจิ้มจากร้านอาหารตามสั่ง หาบเร่ และรถเร่ที่จำหน่ายบริเวณชายหาดพัทยาและหาดจอมเทียน จ.ชลบุรี เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร ในแหล่งท่องเที่ยว

นายแพทย์สุรวิทย์ คนสมบูรณ์ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข กล่าวว่า จังหวัดชลบุรี เป็นจังหวัดที่มีชายทะเลเป็นสถานที่ท่องเที่ยว ซึ่งได้รับความนิยมมากจากนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ในช่วงฤดูร้อนนี้โดยเฉพาะบริเวณหาดพัทยาและหาดจอมเทียน อาหารทะเลจึงเป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยว แต่หากผู้บริโภคให้ความสำคัญเฉพาะความอร่อยมากกว่าความสะอาดของอาหารที่จำหน่าย อาจทำให้ผู้บริโภคมีโอกาสบริโภคอาหารที่ปนเปื้อนแบคทีเรีย ที่ก่อให้เกิดโรค ในระบบทางเดินอาหารได้ เพื่อเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารในแหล่งท่องเที่ยว กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดยศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 3 ชลบุรี ได้ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองพัทยา สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารทะเลพร้อมบริโภคจากร้านอาหารตามสั่ง หาบเร่ และรถเร่ที่จำหน่ายบริเวณชายหาดพัทยาและหาดจอมเทียน จังหวัดชลบุรี ได้แก่ ปูม้าต้ม ปลาหมึกย่าง กุ้งต้ม หอยแมลงภู่หนึ่ง และปลาซาบะ รวม 83 ตัวอย่าง และน้ำจิ้ม 40 ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ พบว่า อาหารทะเลพร้อมบริโภคไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 43 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 51.8 ซึ่งตรวจพบการปนเปื้อนของเชื้ออีโคไล (*E.coli*) สูงเกินเกณฑ์ทุกตัวอย่าง โดยพบมากสุดในปูม้าต้ม นอกจากนี้ยังตรวจพบการปนเปื้อนของเชื้อที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษชนิดอื่นๆ อีก สำหรับผลการตรวจน้ำจิ้มที่มาจากรถเร่ และหาบเร่ พบไม่ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 66.7 และ 51.4 ตามลำดับ ตรวจพบการปนเปื้อนของเชื้อไวรัสโคเลอเร (*Vibrio cholerae*) มากที่สุด

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข กล่าวต่ออีกว่า จากผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารทะเลและน้ำจิ้มพบการปนเปื้อนเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ โดยเฉพาะเชื้ออีโคไล ซึ่งเป็นเชื้อแบคทีเรีย หากผู้บริโภคได้รับเชื้อในปริมาณที่สูง จะทำให้มีอาการท้องร่วง และอาการรุนแรงเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ปวดท้อง ถ่ายเหลว บางรายอาจมีเลือดปน มีไข้ อาเจียน ส่วนเชื้อซัลโมเนลล่า และเชื้อไวรัสโคเลอเร เป็นเชื้อแบคทีเรียที่ก่อให้เกิดโรคอุจจาระร่วงได้เช่นกัน

นายแพทย์บุญชัย สมบูรณ์สุข อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวเพิ่มเติมว่า การปนเปื้อนของแบคทีเรียในอาหารทะเลพร้อมบริโภคนั้น ผู้บริโภคมีโอกาสได้รับการปนเปื้อนของ เชื้อแบคทีเรียซึ่งก่อให้เกิดโรคทางเดินอาหารในอาหารแต่ละชนิดแตกต่างกันได้ ทั้งนี้อาจเกิดจากอาหารผ่านความร้อนไม่เพียงพอที่จะทำลายเชื้อต่างๆ ที่ปนเปื้อนมาจากธรรมชาติ อีกทั้งจากการตรวจวิเคราะห์ยังพบเชื้อไวรัสโอ คอเลอเร ซึ่งเป็นเชื้อที่ทนความร้อน ดังนั้นเพื่อความปลอดภัยในการบริโภค ผู้บริโภคควรรับประทานอาหารทะเลที่ปรุงสุกใหม่ หรืออุ่นให้ร้อนก่อนรับประทาน ดื่มน้ำที่สะอาด ล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง และควรคำนึงถึงสุขภาพของผู้จำหน่าย ความสะอาดของภาชนะ เพื่อการบริโภคอาหารที่ปลอดภัยต่อสุขภาพ อย่างไรก็ตาม หากมีอาการท้องร่วงไม่รุนแรงนักก็ให้รับประทานเกลือแร่ เพื่อทดแทนการสูญเสีย น้ำ แต่ถ้าหากอาการยังไม่ทุเลาควรไปพบแพทย์เป็นการด่วน ไม่เช่นนั้นผู้ป่วยจะเกิดภาวะเม็ดเลือดแดงแตก และไตวาย อาจจะทำให้เสียชีวิตในที่สุด นอกจากนี้ผู้ป่วยไม่ควรรับประทานยาระงับการถ่ายอุจจาระ เพราะยาประเภทนี้จะทำให้อาการป่วยรุนแรงขึ้นกว่าเดิม

สำหรับการเฝ้าระวังและดูแลความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค ทางศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 3 ได้รายงานผลดังกล่าวให้ทางเทศบาลเมืองพัทยาทราบแล้ว ขณะนี้ทางเทศบาลเมืองพัทยาได้จัดทำโครงการบริโภคอาหารปลอดภัย โดยมุ่งเน้นกิจกรรมการอบรมให้ความรู้แก่ผู้จำหน่ายอาหารทะเล พร้อมทั้งมีการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้กับประชาชนในพื้นที่ นอกจากนี้ยังได้จัดรถห้องปฏิบัติการเคลื่อนที่ (mobile lab) ออกตรวจอาหารอย่างต่อเนื่องโดยใช้ชุดทดสอบความปลอดภัยด้านอาหารของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ตรวจสอบอาหารด้วย

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

05 เมษายน 2555

โฆษกกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

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

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ สำนักงานเลขานุการกรม

โทรศัพท์ 0-2951-0000 ต่อ 99017 , 99081

โทรสาร 0-2591-1707