



กรมวิทย์ฯ เตือนช่วงเทศกาลสงกรานต์ระวังโรคอาหารเป็นพิษ

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข และ กทม. ได้ร่วมมือกันเฝ้าระวังอาหารปลอดภัยช่วงเทศกาลสงกรานต์ สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภคและเครื่องดื่ม ในสถานีรถไฟหัวลำโพงและสถานีขนส่งทั้งหมอชิต เอกมัยและขนส่งสายใต้ใหม่ พบอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ถึงร้อยละ 32.8 โดยพบเชื้ออี.โคไลมากที่สุดและพบเชื้อก่อโรคทางเดินอาหารปนเปื้อนด้วย พร้อมให้ความรู้ผู้ประกอบการ และแนะนำประชาชนเลือกอาหารปรุงสุกสะอาดและล้างมือก่อนรับประทานทุกครั้ง

นพ.อภิชัย มงคล อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวว่า เทศกาลสงกรานต์เป็นเทศกาลปีใหม่ไทย คนไทยที่ทำงานต่างถิ่นจะเดินทางกลับบ้านเกิดเพื่อฉลองปีใหม่และรดน้ำดำหัวผู้ใหญ่และญาติมิตร ในช่วงเทศกาลเช่นนี้ บริเวณสถานีรถไฟและรถทัวร์จะคลาคล่ำไปด้วยผู้คนที่คอยรถเพื่อเดินทางกลับบ้าน อาหาร น้ำ และเครื่องดื่มที่จำหน่ายตามสถานีรถไฟและรถโดยสารจึงขายดีเป็นพิเศษ ผู้จำหน่ายอาหารต้องจัดเตรียมอาหารเพื่อรองรับผู้คนจำนวนมาก ทำให้มีโอกาสที่จะเกิดการปนเปื้อน จุลินทรีย์ก่อโรคทางเดินอาหารในอาหารได้ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่ตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหารเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค ได้เล็งเห็นความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่ายในสถานีขนส่งผู้โดยสาร จึงได้ดำเนินโครงการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่ายในสถานีขนส่งผู้โดยสารในกรุงเทพมหานคร ในช่วงก่อนเทศกาลสงกรานต์ระหว่างวันที่ 3-11 มีนาคม 2557 โดยร่วมมือกับสำนักงานเขตกรุงเทพมหานคร 4 แห่ง คือ เขตปทุมวัน เขตคลองเตย เขตจตุจักร และเขตตลิ่งชัน สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภค เครื่องดื่ม น้ำแข็งจากร้านอาหารในสถานีรถไฟหัวลำโพงและสถานีขนส่งผู้โดยสารกรุงเทพฯอีก 3 แห่ง คือ สถานีขนส่งเอกมัย หมอชิต และสายใต้ใหม่ รวมทั้งทดสอบความสะอาดของภาชนะสัมผัสอาหารและมือของผู้ปรุงหรือสัมผัสอาหารด้วย และส่งตัวอย่างตรวจที่ห้องปฏิบัติการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เพื่อหาการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ ทั้งจุลินทรีย์ที่บ่งชี้สู่ลักษณะการผลิตและจุลินทรีย์ที่ก่อโรคอาหารเป็นพิษ ผลการวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภคเครื่องดื่ม น้ำแข็ง ความสะอาดของภาชนะสัมผัสอาหารและมือของผู้ปรุงหรือสัมผัสอาหาร รวมทั้งหมด 256 ตัวอย่าง พบไม่ผ่านเกณฑ์ฯ 84 ตัวอย่าง (ร้อยละ 32.8) สาเหตุเนื่องจากพบเชื้ออี.โคไล 47 ตัวอย่าง (ร้อยละ 18.3) และพบเชื้อก่อโรคทางเดินอาหาร 31 ตัวอย่าง (ร้อยละ 12.1) ในอาหารพร้อมบริโภค ยำต่างๆ เครื่องดื่ม น้ำแข็ง และพบเชื้อปนเปื้อนในภาชนะสำหรับใส่อาหารและมือของผู้ปรุงอาหารด้วย จากปัญหาที่พบนี้ ในช่วงต้นเดือนเมษายน 2557 สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ร่วมมือกับสำนักงานเขตกรุงเทพมหานคร ได้ดำเนินการพัฒนาคุณภาพและความปลอดภัยอาหารในร้านจำหน่ายอาหารในสถานีขนส่งทั้งสี่แห่ง โดยให้ความรู้และคำแนะนำด้านสุขอนามัยที่ดีและแจ้งสาเหตุการปนเปื้อนเชื้อโรคแก่ผู้ปรุงและผู้จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในสถานีขนส่ง เพื่อให้มีการปรับปรุงและรักษาคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่มในส่วนที่ติดอยู่แล้วให้มีความยั่งยืนต่อไป

อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวเพิ่มเติมว่า กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ได้เคยดำเนินการสุ่มเก็บและตรวจวิเคราะห์อาหารพร้อมบริโภค เครื่องดื่ม และน้ำแข็งในสถานีขนส่งทั้งสี่แห่งในช่วงเทศกาลปีใหม่ที่ผ่านมาพร้อมให้ความรู้และคำแนะนำ ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบผลวิเคราะห์ทั้งสองช่วง พบว่าการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารพร้อมบริโภคที่ทำให้ตัวอย่างไม่ผ่านเกณฑ์ ลดลงถึงร้อยละ 26 (จากร้อยละ 50.7 เป็นร้อยละ 24.7) แสดงว่าผู้จำหน่ายอาหารในสถานีขนส่งที่ได้รับความรู้และคำแนะนำมีการแก้ไขปรับปรุงด้านสุขลักษณะการเตรียมและจำหน่ายอาหาร ซึ่งกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ก็จะดำเนินโครงการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่ายใน

สถานีขนส่งผู้โดยสารอย่างต่อเนื่องต่อไปเพื่อให้อาหารมีความปลอดภัยมากยิ่งขึ้น อย่างไรก็ตามขอแจ้งเตือนประชาชน ผู้บริโภคที่เดินทางในช่วงเทศกาลให้เลือกซื้ออาหารที่ปรุงสุกทั่วถึง ดูสะอาด หลีกเลี้ยงรับประทานอาหารประเภทยำ หรืออาหารที่ไม่ผ่านความร้อน เลือกร้านที่ใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่สะอาดมีฝาปิด และอย่าลืมล้างมือทุกครั้งก่อน รับประทาน ถ้ามีอาการปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน ท้องเสีย เป็นไข้ ให้รักษาอาการเบื้องต้นโดยดื่มสารละลายน้ำตาล เกลือแร่หรือโออาร์เอสเป็นระยะ เพื่อทดแทนสภาวะที่ร่างกายสูญเสียน้ำ หากอาการไม่ดีขึ้น หลังจากดื่มแล้ว 8-12 ชั่วโมง ให้พบแพทย์หรือนำส่งโรงพยาบาลทันที

สุขภาพดี
เริ่มต้นที่นี่



11 เมษายน 2557

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ สำนักงานเลขานุการกรม

โทรศัพท์ 0-2951-0000 ต่อ 99017,99081 โทรสาร 0-2591-1707

FOOD/Rich57