



ข่าว กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

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

กรมวิทย์ฯ ร่วมกับ กทม.เฝ้าระวังอาหารในสถานียขนส่งผู้โดยสารกรุงเทพฯช่วงปีใหม่

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ร่วมกับสำนักอนามัยกรุงเทพมหานคร สำนักงานเขตตลิ่งชัน คลองเตย จตุจักร และปทุมวัน ให้ความรู้พ่อค้าแม่ค้าที่จำหน่ายอาหารในสถานียขนส่งผู้โดยสารกรุงเทพฯ ได้แก่ หมอชิต เอกมัย สายใต้ใหม่ และสถานีรถไฟหัวลำโพง หลังตรวจพบอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ความปลอดภัยร้อยละ 54.5 แนะนำประชาชนผู้เดินทางเลือกกินอาหารปรุงสุกใหม่ ส่วนพ่อค้าแม่ค้าต้องประกอบอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ ล้างวัตถุดิบให้สะอาดก่อนปรุง อย่าหยิบจับอาหารด้วยมือเปล่าไม่ใช้อุปกรณ์สัมผัสอาหารดิบและสุกร่วมกันนอกจากนี้ต้องล้างอุปกรณ์โดยเฉพาะเขียงให้สะอาดหลังเลิกขายทุกวัน และจัดเก็บอย่างมิดชิดเพื่อป้องกันการไต่ตอมของสัตว์พาหะนำโรค

นายแพทย์อภิชัย มงคล อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข กล่าวว่า กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ร่วมกับสำนักอนามัยกรุงเทพมหานคร สำนักงานเขตตลิ่งชัน สำนักงานเขตคลองเตย สำนักงานเขตจตุจักร และสำนักงานเขตปทุมวัน ดำเนินการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร ณ สถานียขนส่งผู้โดยสารขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพฯ ได้แก่ หมอชิต เอกมัย สายใต้ใหม่ และสถานีรถไฟหัวลำโพง ในช่วงเทศกาลส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ โดยสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภค เครื่องดื่ม และน้ำแข็ง รวมจำนวน 99 ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ พบตัวอย่างไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร 54 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 54.5 สาเหตุเนื่องจากตรวจพบเชื้อ อี. โคไล เกินเกณฑ์ฯ 43 ตัวอย่าง ยีสต์ในเครื่องดื่ม 7 ตัวอย่าง เชื้อก่อโรคอาหารเป็นพิษ 15 ตัวอย่าง ทั้งนี้ภายหลังจากตรวจพบได้แจ้งผลการตรวจให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และผู้จำหน่ายอาหารทราบ พร้อมทั้งได้ให้ความรู้กับผู้จำหน่ายอาหารในสถานียขนส่งทั้ง 4 แห่ง ในการประกอบอาหารให้ปลอดภัยแล้ว อย่างไรก็ตามทางหน่วยงานภาครัฐจะดำเนินการตรวจติดตามความปลอดภัยอาหารเป็นระยะเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค

อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวต่ออีกว่า จากข้อมูลการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารที่จำหน่ายตามสถานที่ดังกล่าว แสดงให้เห็นว่ายังมีการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่บ่งชี้สุขลักษณะการผลิต และเชื้อโรคอาหารเป็นพิษเชื้อเหล่านี้ส่วนใหญ่จะก่อให้เกิดอาการปวดท้องคลื่นไส้อาเจียนท้องเสียบางรายอาจเกิดอาการช็อกหมดสติและรุนแรงถึงขั้นเสียชีวิตได้ สำหรับการรักษาอาการเบื้องต้นทำได้โดยให้ดื่มสารละลายน้ำตาลเกลือแร่ หลังดื่มแล้ว 8-12 ชั่วโมงหากอาการไม่ดีขึ้นให้นำส่งโรงพยาบาลทันที อย่างไรก็ตามผู้บริโภคสามารถหลีกเลี่ยงการเกิดโรคได้โดยเลือกรับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ ๆ หรืออาหารที่มีการอุ่นให้ร้อนเสมอและเลือกร้านที่ใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่สะอาดมีฝาปิด สำหรับผู้ชายต้องอุ่นอาหารให้ร้อนอยู่เสมอหรืออุ่นทุก 2 ชั่วโมงไม่หยิบจับอาหารด้วยมือเปล่าไม่ใช้อุปกรณ์สัมผัสอาหารดิบและอาหารสุกร่วมกันและอาหารที่ปรุงสุกแล้วให้ใส่ในภาชนะมีฝาปิดล้างอุปกรณ์ต่างๆ โดยเฉพาะเขียง ให้สะอาดหลังเลิกขายทุกวัน และจัดเก็บอย่างมิดชิดเพื่อป้องกันการไต่ตอมของสัตว์พาหะนำโรค สวมเสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย หมวกคลุมผม ใส่ผ้ากันเปื้อนที่สะอาด ไม่ไอหรือจามขณะหยิบจับหรือตักอาหาร เท่านั้นผู้ประกอบการจะมีส่วนช่วยลด หรือป้องกันการเกิดโรคอาหารเป็นพิษไปสู่ผู้บริโภคได้

28 ธันวาคม 2556

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ning56

