



ข่าว กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

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

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์เฝ้าระวังคุณภาพและความปลอดภัยของปลาแชลมอน และชาซิมิที่จำหน่ายในประเทศไทย

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ร่วมกับ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

เฝ้าระวังคุณภาพและความปลอดภัยของปลาแชลมอนและชาซิมิที่จำหน่ายในประเทศไทย เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

นายแพทย์อภิชัย มงคล อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เปิดเผยว่า ปัจจุบันคนไทยนิยมบริโภคเนื้อปลาโดยเฉพาะเนื้อปลาแชลมอนทั้งในรูปแบบมาปรุงให้สุกและในรูปของปลาดิบที่รู้จักกันดีในนามของชาซิมิ เมื่อมีการสื่อสารกันในสังคมการสื่อสารยุคใหม่เกี่ยวกับความไม่ปลอดภัยในการบริโภคเนื้อปลาแชลมอน จนทำให้ผู้บริโภคเกิดความกังวลและไม่สบายใจ โดยเฉพาะผู้ที่นิยมบริโภคปลาชนิดนี้ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดย สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร จึงได้ร่วมกับ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เฝ้าระวังความปลอดภัยมาตลอด โดยการตรวจวิเคราะห์ปริมาณโลหะหนัก 3 ชนิด ซึ่งมีความเสี่ยงสูงที่จะมีการปนเปื้อน คือ ปรอท ตะกั่ว และแคดเมียม ในเนื้อปลาแชลมอนที่นำเข้าตั้งแต่ปี พ.ศ.2555 จนถึงปัจจุบัน โดยการตรวจหาปริมาณปรอทในเนื้อปลาแชลมอน จำนวน 78 ตัวอย่าง ตรวจพบ 46 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 59 ปริมาณที่พบตั้งแต่ต่ำกว่า 0.01-0.04 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และตรวจหาปริมาณตะกั่ว จำนวน 62 ตัวอย่าง ตรวจพบ 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8 ปริมาณที่พบน้อยกว่า 0.10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมทุกตัวอย่าง ในส่วนของการตรวจหาปริมาณแคดเมียม จำนวน 153 ตัวอย่าง ตรวจพบ 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2 โดยปริมาณที่พบตั้งแต่ต่ำกว่า 0.02-0.12 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ซึ่งปริมาณโลหะหนักทั้ง 3 ชนิดที่ตรวจพบมีปริมาณต่ำมากและไม่เกินค่าที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 98 (พ.ศ. 2529) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

ในส่วนของชาซิมินั้น ระหว่างเดือนพฤษภาคม-มิถุนายน พ.ศ. 2556 ได้สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารญี่ปุ่นเมนูชาซิมิ ที่ทำจากปลาทะเลดิบจากภัตตาคาร/ร้านอาหารญี่ปุ่น จำนวน 32 ร้าน จากซูเปอร์มาร์เก็ต 10 แห่งและมินิมาร์ท 1 แห่งในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล(นนทบุรี ปทุมธานี และสมุทรปราการ) รวมทั้งหมด 52 ตัวอย่าง แยกเป็นตัวอย่างที่เก็บจากภัตตาคาร/ร้านอาหารญี่ปุ่น จำนวน 34 ตัวอย่าง และจากซูเปอร์มาร์เก็ตและมินิมาร์ท จำนวน 18 ตัวอย่าง นำมาตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของจุลินทรีย์และพยาธิตัวกลม โดยตรวจหาจุลินทรีย์ 2 กลุ่ม คือ จุลินทรีย์ที่บ่งชี้สัญลักษณ์การผลิต ได้แก่ จำนวนจุลินทรีย์รวม และอีโคไล (*E. coli*) และจุลินทรีย์ที่ก่อโรคอาหารเป็นพิษ 5 ชนิด ได้แก่ เชื้อไวรัสโอฟาราอีโมไลติคัส (*Vibrio parahaemolyticus*), วิบริโอ คอเลอเร (*Vibrio cholerae*), ซาลโมเนลล่า (*Salmonella* spp.) ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส (*Listeria monocytogenes*) และสแตปทิลอคอคคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) และพยาธิตัวกลมกลุ่มอนิสซาคิส (*Anisakidae*) ตรวจพบจุลินทรีย์ที่บ่งชี้สัญลักษณ์การผลิตเกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ปี พ.ศ. 2553 (เรื่องอาหารพร้อมบริโภคประเภทอาหารทะเลดิบที่เตรียมหรือปรุงในสภาพที่บริโภคได้ทันที) จำนวน 37 ตัวอย่าง ซึ่งมีสาเหตุจากการพบจำนวนจุลินทรีย์รวมเกินข้อกำหนด พบอีโคไล และพบจำนวนจุลินทรีย์รวมเกินข้อกำหนดร่วมกับพบอีโคไล 25, 1 และ 11 ตัวอย่าง ตามลำดับ

และพบจุลินทรีย์ที่ก่อโรคอาหารเป็นพิษเกินเกณฑ์ 7 ตัวอย่าง ซึ่งตรวจพบเชื้อไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส, ซาลโมเนลล่า ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส 1, 1 และ 5 ตัวอย่าง ตามลำดับ และตรวจไม่พบพยาธิกลุ่มอนิสซาคิสทุกตัวอย่าง

นายแพทย์อภิชัย กล่าวต่ออีกว่า การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรครดังกล่าวอาจเกิดจากการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม เช่น เชื้อลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส หรือปนเปื้อนจากน้ำทะเลตามธรรมชาติ ได้แก่ เชื้อไวรัสโอ พาราอีโมไลติคัส หรือเชื้ออหิวาต์เทียม และการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียในขณะแล่และหั่นปลาดิบ เช่น เชื้อซาลโมเนลล่า ซึ่งส่วนใหญ่เกิดจากการปนเปื้อนข้ามของเชื้อแบคทีเรียจากอาหารดิบอื่นๆ โดยการใช้อุปกรณ์เครื่องครัว เช่น มีด เขียงและภาชนะร่วมกัน โดยไม่ได้ล้างให้สะอาด แต่บางกรณีการปนเปื้อนเชื้อซาลโมเนลล่าและอีโคไล ซึ่งเป็นเชื้อที่พบได้ในอุจจาระของคน และสัตว์นั้นอาจมาจากผู้ประกอบการมีสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ไม่เหมาะสม เช่น ไม่ล้างมือให้สะอาดภายหลังการเข้าห้องน้ำ

สำหรับข้อเสนอแนะการบริโภคปลาดิบและการเลือกซื้อปลาทะเลที่แล่ขายนั้น ผู้บริโภคควรเลือกรับประทานปลาทะเลดิบที่จำหน่ายในภัตตาคาร/ร้านอาหารญี่ปุ่นต้นตำรับหรือร้านที่มั่นใจว่าใช้ปลาดิบที่เป็น sashimi-grade หรือ sushi-grade fish ซึ่งเป็นปลาทะเลที่เตรียมเพื่อการบริโภคอย่างปลอดภัยหรือมีโอกาสพบพยาธิตัวกลมกลุ่มอนิสซาคิสน้อยมาก ในกรณีที่ซื้อเนื้อปลาทะเลที่แล่ขายในซูเปอร์มาร์เก็ต เพื่อมารับประทานเป็นปลาดิบ ควรสอบถามแหล่งที่มาของปลา (ถ้าผู้จำหน่ายให้ข้อมูลได้) ควรเลือกปลาที่เตรียมแบบ sashimi grade หรือ sushi grade เช่นกัน และเป็นปลาดิบที่แล่แล้ว (แล่เป็นก้อนหรือสไลซ์เป็นชิ้นบางพอคำ) เพื่อจำหน่ายสำหรับการบริโภคเป็นซาซิมิเท่านั้น และบรรจุในภาชนะที่ปิดเรียบร้อย เช่น ถาดที่มีแผ่นฟิล์มพลาสติกหุ้มมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียต่างๆ ขณะวางจำหน่ายและควรเก็บรักษาในอุณหภูมิแช่เย็นตลอดอายุการจำหน่าย เพื่อควบคุมการเพิ่มปริมาณของเชื้อแบคทีเรีย และเนื่องจากเป็นอาหารที่เน่าเสียง่ายจึงควรรับประทานให้หมดภายในวันที่ซื้อ ในส่วนผู้ประกอบการและผู้แล่ปลา ต้องล้างมือให้สะอาดก่อนหยิบจับอาหาร และถ้ามีบาดแผลที่มือให้ปิดพลาสติก และใส่ถุงมือขณะประกอบอาหาร เพื่อลดโอกาสการปนเปื้อนเชื้อสแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส และเชื้ออื่นๆ สู่อาหาร

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

20 กรกฎาคม 2558

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ สำนักงานเลขานุการกรม

โทรศัพท์ 0-2951-0000 ต่อ 99017,99081

โทรสาร 0-2591-1707

สุขภาพดี
เริ่มต้นที่นี่



FOOD/KAI58