



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

ข่าว

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

88/7 ซอยติวานนท์ 14 ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
โทรศัพท์/แฟกซ์ 0 2591 1707 www.dmsc.moph.go.th

กรมวิทย์ฯ เผยผลตรวจน้ำปลาไทย ปลอดภัยพิษโบทูลินัม และเชื้อคลอสทริเดียม โบทูลินัม

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข สํารวจการปนเปื้อนสารพิษโบทูลินัม และเชื้อแบคทีเรียคลอสทริเดียม โบทูลินัม ในตัวอย่างน้ำปลาไทย 48 ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ ไม่พบทั้งสารพิษโบทูลินัมและเชื้อคลอสทริเดียม โบทูลินัม ในน้ำปลาทุกตัวอย่าง

นายแพทย์สุขุม กาญจนพิมาย อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เผยว่าจากกรณีที่สหรัฐอเมริกาห้ามนำเข้าน้ำปลาจากประเทศไทย เมื่อปี พ.ศ. 2557 เนื่องจากไม่มีข้อมูลการตรวจสอบสารพิษโบทูลินัมในน้ำปลาที่ผลิตในประเทศไทย ส่งผลกระทบต่อมูลค่าและสัดส่วนการตลาดของน้ำปลาไทยในสหรัฐอเมริกาเป็นอย่างมาก และส่งผลกระทบต่อภาพลักษณ์ของอาหารไทย จากปัญหาดังกล่าว กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดยสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร จึงได้สํารวจการปนเปื้อนสารพิษโบทูลินัม และเชื้อแบคทีเรียคลอสทริเดียม โบทูลินัม ในตัวอย่างน้ำปลาที่หน่วยงานต่างๆ และเอกชนนำส่งมาตรวจวิเคราะห์ และตัวอย่างน้ำปลาที่จำหน่ายในตลาดทั่วไปจํานวนรวม 48 ตัวอย่าง แยกเป็นน้ำปลาแท้ 28 ตัวอย่าง 21 เครื่องหมายการค้า จาก 18 แหล่งผลิตใน 12 จังหวัด และน้ำปลาผสม 20 ตัวอย่าง 18 เครื่องหมายการค้า จาก 14 แหล่งผลิต ใน 9 จังหวัด โดยการตรวจสอบสารพิษโบทูลินัม ชนิด A, B, E และ F ใช้วิธี ELISA (Tetracore[®], USA) และตรวจหาเชื้อคลอสทริเดียม โบทูลินัม โดยวิธีเพาะเชื้อ (US FDA BAM 2001, Chapter 17) ซึ่งผลการตรวจวิเคราะห์ ไม่พบทั้งสารพิษโบทูลินัมและเชื้อคลอสทริเดียม โบทูลินัม ในน้ำปลาทุกตัวอย่าง

อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวต่ออีกว่า เชื้อแบคทีเรียคลอสทริเดียม โบทูลินัม (*Clostridium botulinum*) เป็นแบคทีเรียที่พบได้ในดินและน้ำ ไม่ต้องการออกซิเจนในการเจริญเติบโต และสามารถสร้างสปอร์ที่ทนต่อความร้อน ทำให้สปอร์ยังคงหลงเหลืออยู่หากในการผลิตอาหารแปรรูปมีกระบวนการผลิตไม่ผ่านความร้อนหรือให้ความร้อนไม่เหมาะสม และหากอาหารนั้นอยู่ในภาวะที่เหมาะสมกับการเจริญของเชื้อ เช่น ไม่มีออกซิเจน มีค่าความเป็นกรด-ด่างสูงกว่า 4.6 มีส่วนผสมของเกลือแกงไม่เกิน 5-10% เก็บรักษาในอุณหภูมิปกติ และไม่เกิน 45-50 องศาเซลเซียส (ตัวอย่างเช่น อาหารกระป๋องชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ หน่อไม้ปิ้งที่ไม่ได้ปรับกรด อาหารหมัก หมวยที่วางจำหน่ายโดยไม่แช่เย็น เป็นต้น) สปอร์จะเจริญเป็นตัวเชื้อ เพิ่มจํานวน และสร้างสารพิษโบทูลินัมในอาหารนั้นๆ ได้โดยสารพิษชนิดนี้มีฤทธิ์ร้ายแรง หากร่างกายได้รับเพียง 0.5 ไมโครกรัม สามารถทำให้ผู้ป่วยเสียชีวิตได้ ผู้ที่บริโภคอาหารที่ปนเปื้อนสารพิษนี้จะมีอาการมองเห็นภาพซ้อน ตาพร่ามัว คลื่นไส้ อาเจียน กล้ามเนื้ออ่อนแรงเป็นอัมพาตหายใจขัด และเสียชีวิตเนื่องจากระบบหายใจล้มเหลว ปัจจุบันพบสารพิษโบทูลินัม 8 ชนิด คือ A, B, C1, C2, D, E, F และ G ชนิดที่มักพบก่อโรคในคน ได้แก่ ชนิด A, B, E และ F ส่วนชนิด C, D และ E ก่อโรคในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมชนิดอื่นๆ สัตว์ปีก และปลา

“สารพิษโบทูลินัม และเชื้อแบคทีเรียคลอสทริเดียม โบทูลินัม เป็นอันตรายร้ายแรงกับมนุษย์ มีโอกาสปนเปื้อนในอาหารหากกระบวนการผลิตไม่ดี ข้อมูลผลการตรวจวิเคราะห์สารพิษโบทูลินัม และเชื้อคลอสทริเดียม โบทูลินัมในน้ำปลาที่ผลิตในประเทศไทยนี้ ทำให้ผู้บริโภคมั่นใจว่าน้ำปลาไทยปลอดภัยจากสารพิษโบทูลินัม และเชื้อแบคทีเรียคลอสทริเดียม โบทูลินัม และจะเป็นส่วนหนึ่งในการร่วมสนับสนุนให้น้ำปลาไทยสามารถรักษาและเพิ่มศักยภาพทางการแข่งขันในตลาดสหรัฐอเมริกาไว้ได้ ซึ่งกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ได้ส่งมอบข้อมูลนี้ให้แก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป” นายแพทย์สุขุม กล่าวทิ้งท้าย

6 กุมภาพันธ์ 2560

Food/n60