

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์พบแหวน ปลาส้มและไส้กรอกอีสานปนเปื้อนร้อยละ 20

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ร่วมกับ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดในเขตสุขภาพที่ 7 ตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารชุมชนมีปนเปื้อนร้อยละ 20 ดังนั้นกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ได้พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารสู่มาตรฐาน ยกกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารชุมชนที่เป็นของฝาก อาหารพื้นเมืองและผลิตภัณฑ์โอท็อป ให้มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

นายแพทย์สุขุม กาญจนพิมาย อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวว่า กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ได้จัดทำโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนด้านผลิตภัณฑ์อาหารสู่มาตรฐานตั้งแต่ปีงบประมาณ 2556 จนถึงปี 2560 โดยมอบหมายให้ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ทั้ง 14 แห่งทั่วประเทศดำเนินการเพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 7 ขอนแก่น จึงได้ร่วมมือกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดในเขตสุขภาพที่ 7 ได้แก่จังหวัด ขอนแก่น กาฬสินธุ์ มหาสารคามและร้อยเอ็ด ดำเนินการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารชุมชนที่ผลิตและจำหน่ายในพื้นที่ รวมทั้งคัดเลือกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรผู้ผลิตอาหารชุมชน เข้าร่วมโครงการจำนวน 15 กลุ่ม โดยให้ความสำคัญกับกลุ่มที่ยังพบปัญหาด้านคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ การลงพื้นที่ตรวจเยี่ยมประเมินสถานที่ผลิตอาหารและสุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารชุมชนทดสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ทางห้องปฏิบัติการทุกปี

นายแพทย์สุขุม กล่าวเพิ่มเติมว่า จากการตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารชุมชนของพื้นที่เขตสุขภาพที่ 7 ตั้งแต่ปี 2556 - 2560 จำนวน 442 ตัวอย่าง ได้แก่ ปลาส้ม ไส้กรอกอีสาน แหวน น้ำปลาร้า ปลาหมัก หมูทอด หมูหวาน ข้าวเกรียบ ชาสมุนไพร เป็นต้น พบคุณภาพไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 89 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 20.1 ซึ่งส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์แหวน ปลาส้มและไส้กรอกอีสาน สาเหตุจากปัญหาการปนเปื้อนเชื้ออาหารเป็นพิษ ได้แก่ *E. coli*, *S. aureus* และ *Salmonella* spp

"ผลิตภัณฑ์อาหารชุมชนประเภทปลาส้ม ซึ่งเป็นอาหารหมักพื้นเมืองที่มีการผลิตในทุกจังหวัดในเขตสุขภาพที่ 7 และเป็นอาหารที่ผู้บริโภคนิยมซื้อเป็นของฝาก ยังพบปัญหาการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์จากกระบวนการเตรียมวัตถุดิบ และสุขลักษณะในกระบวนการผลิต ดังนั้นเพื่อความปลอดภัยผู้บริโภคควรหลีกเลี่ยงบริโภคอาหารที่ดิบและควรนำอาหารเหล่านี้ไปปรุงให้สุกก่อนบริโภค นอกจากนี้ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 7 ขอนแก่น ได้ประสานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการเผยแพร่ข้อมูลผลการสำรวจเพื่อนำไปใช้กำกับดูแล เฝ้าระวัง พร้อมแจ้งให้ผู้ผลิตทราบ และแนะนำแนวทางการปรับปรุงพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน รวมทั้งปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามมาตรฐาน GMP เพื่อส่งเสริมให้เป็นศูนย์เรียนรู้ของเครือข่ายผู้ผลิตอาหารแปรรูปจากปลาในพื้นที่ต่อไป" นายแพทย์สุขุม กล่าว