

ไอศกรีมกะทิกับเชื้อ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส*

ไอศกรีมกะทิ ของหวานท้องถิ่นที่อยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน ยิ่งอากาศร้อนๆ หากได้ทานไอศกรีมกะทิแล้วจะทำให้สดชื่นและชื่นใจ ด้วยเพราะรสชาติที่หวานมันละมุนลิ้น บวกกับกลิ่นหอมๆ ของกะทิ คนไทยมักทานร่วมกับเครื่องเคียง เช่น ลูกชิด ขนุนฉีก ข้าวโพด มันเชื่อม วุ้นมะพร้าว เนื้อมะพร้าว ข้าวเหนียวมูล ขนมปัง และราดนมข้นจืด โรยถั่วลิสงคั่วเพิ่มความอร่อย มีทั้งแบบตักใส่ขนมปังใส่โคนไอศกรีม ใส่ถ้วยพลาสติกและใส่ลูกมะพร้าว ไอศกรีมกะทิมีสวนประกอบหลักคือ กะทิสด หากใช้วัตถุดิบกะทิที่ไม่สด สะอาด หรือในระหว่างการผลิตผู้ผลิตไม่รักษาสุขลักษณะให้ดีเพียงพอใช้ภาชนะและอุปกรณ์ที่ไม่สะอาด อาจทำให้เชื้อโรคปนเปื้อนได้ เช่น *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* เชื้อชนิดนี้พบได้ในสภาพแวดล้อมที่มีความชื้น ดิน น้ำ อากาศ พืชและสัตว์ที่เนาเปื้อยสามารถอยู่รอดและเติบโตได้ดีในช่วงอุณหภูมิ 0-42 องศาเซลเซียส การเก็บรักษาอาหารในตู้เย็นจะไม่สามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* ได้ ไอศกรีมกะทิ ที่วางขายแต่ละร้านควรมีวิธีการเก็บรักษาที่ต่างกัน เช่น ถ้าขายในห้างสรรพสินค้า หรือร้านค้าทั่วไปจะเก็บในตู้แช่แข็งที่อุณหภูมิคงที่ แต่หากขายตามรถเข็นจะเก็บรักษาในถังแช่แข็ง หรือถังเก็บความเย็น ในระหว่างขายจะเปิดฝาดังบ่อยครั้งเพื่อตักไอศกรีม การเปิดปิดถังบ่อยๆ นี้ก็อาจทำให้เชื้อ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* ปนเปื้อนในไอศกรีมกะทิได้เช่นกัน เมื่อเราได้รับเชื้อ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* เข้าสู่ร่างกายจะทำให้เกิดโรค listeriosis ทำให้มีอาการ มีไข้ ปวดกล้ามเนื้อ คลื่นไส้ อาเจียน และท้องร่วง หากอาการรุนแรงจะทำให้ปวดศีรษะ คอเคล็ด สับสน สูญเสียการทรงตัว ชัก หรือติดเชื้อในกระแสอาหารและลำไส้ อาจมีอาการเยื่อหุ้มสมองไขสันหลังอักเสบ เด็กหรือผู้สูงอายุที่ภูมิคุ้มกันบกพร่องอาจส่งผลให้เสียชีวิตได้ ตามกฎหมายของไทยกำหนดให้ต้องไม่พบเชื้อ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* ในไอศกรีมกะทิ 25 กรัม

สถาบันอาหาร เก็บตัวอย่างไอศกรีมกะทิจำนวน 5 ตัวอย่าง จาก 5 ยี่ห้อ ที่ขายในเขตกรุงเทพฯ เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* ปนเปื้อน ผลวิเคราะห์พบว่าทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบเชื้อ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* ปนเปื้อนเลย วันนี้ไอศกรีมกะทียังปลอดภัยอยู่ แต่ไม่ควรชะล่าใจเลือกซื้อไอศกรีมกะทิจากร้านที่มั่นใจได้ถึงความปลอดภัย มีการรักษาสุขลักษณะที่ดี เพื่อป้องกันการได้รับเชื้อก่อโรคจากอาหารเข้าสู่ร่างกาย และความปลอดภัยในระยะยาว.

ผลวิเคราะห์เชื้อ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* ในไอศกรีมกะทิ

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส</i> (พบ, ไม่พบ/ 25 กรัม)
ไอศกรีมกะทิ ยี่ห้อ 1	ไม่พบ
ไอศกรีมกะทิ ยี่ห้อ 2	ไม่พบ
ไอศกรีมกะทิ ยี่ห้อ 3	ไม่พบ
ไอศกรีมกะทิ ยี่ห้อ 4	ไม่พบ
ไอศกรีมกะทิ ยี่ห้อ 5	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 9-15 สิงหาคม 2566 วิธีวิเคราะห์ ISO 11290-1:2017

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 4228688 หรือ <http://www.nfi.or.th/foodsafety/>