ลิสทิเรีย โมโนไซโตจิเนส ในบรีชีส

บรีชีส อาหารที่มีแหล่งกำเนิดจากฝรั่งเศส จัดเป็นชีสนุ่ม เนื้อชีสมีสีอ่อน มีเปลือกที่เป็นราสีขาวห่อหุ้ม ซึ่งมีรสชาติเฉพาะตัว บรีชีสสามารถทานได้โดยไม่ต้องปรุง นิยมทานคู่กับผลไม้รสหวาน แอ็ปเปิล ลูกแพร์ ธัญพืช แยมผลไม้ น้ำผึ้ง แครกเกอร์ ขนมปัง หรือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เช่น แชมเปญ ไวน์ขาว หรือนำมาทำเมนูอบชีสต่างๆ บรีชีสที่เห็นวางขายในไทยส่วนใหญ่นำเข้าจากต่างประเทศ มีด้วยกันหลากหลายยี่ห้อ ทั้งชีสแบบก้อนและชีสเปรด เดือนกันยายนของปีที่ผ่านมาศูนย์ควบคุมโรคติดต่อสหรัฐฯ (CDC) รายงานว่าพบผู้ป่วยจำนวน 6 ราย ใน 6 รัฐ หลังทานผลิตภัณฑ์บรีชีส ซึ่งมีสาเหตุมาจากมีเชื้อ *ลิสทิเรีย โมโนไซโตจิเนส* ปนเปื้อนอยู่ในบรีชีส การระบาดดังกล่าว ทำให้ผู้ผลิตบรีชีสหลายยี่ห้อต้องเรียกคืนสินค้าที่วางขายในสหรัฐฯ กลับเพื่อนำมาตรวจสอบ เชื้อ *ลิสทิเรีย โมโนไซโตจิเนส* มีอันตรายคือ ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ ทำให้มีอาการหนาวสั่น ปวดศีรษะ ปวดกล้ามเนื้อ อาเจียน อาจมีอุจจาระร่วง ติดเชื้อในกระแสเลือด รวมไปถึงเยื่อหุ้มสมองอักเสบ วันนี้ เพื่อความปลอดภัยของคนไทยที่ชื่นชอบบรีชีส คอลัมน์มันมากับอาหาร ได้สุ่มเก็บตัวอย่างบรีชีสที่นำเข้าจากประเทศฝรั่งเศส ออสเตรเลียและเดนมาร์กจำนวน 5 ตัวอย่าง 5 ยี่ห้อ ที่วางขายในห้างสรรพสินค้า เพื่อนำมาวิเคราะห์เชื้อก่อโรค *ลิสทิเรีย โมโนไซโตจิเนส* ปนเปื้อน ผลปรากฏว่าบรีชีสทั้ง 5 ตัวอย่าง ไม่พบเชื้อ *ลิสทิเรีย โมโนไซโตจิเนส* ปนเปื้อนเลย สบายใจกันได้

ผลวิเคราะห์ *ลิสทิเรีย โมโนไซโตจิเนส* ในบรีชีส

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	*ลิสทิเรีย โมโนไซโตจิเนส* (พบ, ไม่พบ/ 25 กรัม)
เฟรนช์ มายด์ บรีย์ชีส ยี่ห้อ 1 นำเข้าจากฝรั่งเศส	ไม่พบ
ครีมมี บรีชีส ยี่ห้อ 2 นำเข้าจากออสเตรเลีย	ไม่พบ
เดนิช บรีชีส ยี่ห้อ 3 นำเข้าจากเดนมาร์ก	ไม่พบ
บรีชีส 50% ยี่ห้อ 4 นำเข้าจากฝรั่งเศส	ไม่พบ
บรีชีส ยี่ห้อ 5 นำเข้าจากเดนมาร์ก	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 20-26 ม.ค. 2566 วิธีวิเคราะห์ ISO 11290-1:2017

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

โทร. 02 422 8688 หรือ http://www.nfi.or.th/foodsafety/