

เชื้อก่อโรคกับเมล่อนสด

2-3 สัปดาห์ที่ผ่านมาหลายท่านคงได้รับข่าวสารว่ามีชาวออสเตรเลียเสียชีวิต 3 ราย และป่วยอีก 12 ราย จากการทานเมล่อน โดยมีสาเหตุจากการปนเปื้อนเชื้อก่อโรค *ลิสทีเรีย*

จากการสืบหาต้นตอพบว่าผลไม้จำพวกเมล่อน หรือแคนตาลูปที่ปลูกในรัฐนิวเซาท์เวลส์ มีการปนเปื้อนเชื้อลิสทีเรีย ซึ่งผู้ประกอบการได้ระงับการวางขาย ตรวจสอบหาแหล่งที่มาของเชื้อ และแจ้งเตือนผู้บริโภคไม่ควรทานเมล่อนที่ซื้อก่อนวันที่ 1 มีนาคม 2561

เหตุการณ์ครั้งนี้ไม่ใช่เกิดขึ้นครั้งแรก เพราะเมื่อปี 2554 เคยพบการระบาดของเชื้อ *ลิสทีเรีย* ใน 18 รัฐในสหรัฐอเมริกาแล้ว ครั้งนั้นมีผู้เสียชีวิตถึง 13 ราย และมีผู้ล้มป่วยกว่า 72 ราย โดยต้นตอของเชื้อมาจากแคนตาลูปเช่นกัน แต่เป็นแคนตาลูปที่ปลูกในฟาร์มในรัฐโคโลราโด ที่มั่นมากับอาหารนำเสนอเรื่องราวของเชื้อ *ลิสทีเรีย* กับเมล่อนในวันนี้เพราะ

ช่วงนี้เป็นช่วงหน้าร้อน คนไทยอย่างเราๆ ต่างก็อยากทานผลไม้ที่หวานหอม เย็นชื่นใจ โดยเฉพาะผลไม้ตัดแต่งอย่าง เมล่อน แคนตาลูป แดงโม

มั่นมากับอาหารไม่ยากให้คนไทยประมาท เพราะในต่างประเทศเขาพบเชื้อ *ลิสทีเรีย*

ปนเปื้อนในเมล่อนจนทำให้ผู้บริโภคที่ทานเข้าไปเสียชีวิต และล้มป่วยเป็นร้อยๆ กันมาแล้ว

เชื้อชนิดนี้มักพบปนเปื้อนในผลไม้ตัดแต่ง สลัดผักสด อาหารทะเลดิบ เนื้อสัตว์ดิบ

นมและชีสที่ไม่ผ่านการพาสเจอร์ไรซ์

เมื่อเชื้อเข้าสู่ร่างกายจะแสดงอาการหลังติดเชื้อแล้ว 6 สัปดาห์ ทำให้เกิดอาการเป็นไข้ อาเจียน ท้องร่วง อารมณ์รุนแรงถึงขั้นติดเชื้อในกระแสเลือด โลหิตเป็นพิษและเยื่อหุ้มหัวใจอักเสบ

กลุ่มสตรีมีครรภ์ ผู้สูงอายุ เด็กและผู้ป่วยที่มีระบบภูมิคุ้มกันอ่อนแอ จะมีโอกาสติดเชื้อชนิดนี้ได้มากกว่าคนทั่วไป และหากติดเชื้อก็อาจมีอาการรุนแรงจนถึงขั้นเสียชีวิตได้

หน้าร้อนนี้ขอเตือนว่า ก่อนทานผลไม้ตัดแต่งโดยเฉพาะจำพวกเมล่อน หรือแคนตาลูป

ควรล้างทำความสะอาดและปอกเปลือกทุกครั้ง หากเป็นผัก เนื้อสัตว์ อาหารทะเลควรลวกหรือ

นำมาปรุงให้สุกก่อนทาน มีด เขียง และภาชนะที่ใช้ต้องสะอาด ถ้าต้องเก็บควรเก็บไว้ในที่อุณหภูมิ 4

องศาเซลเซียส หรืออุณหภูมิที่ต่ำกว่า เพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อ *ลิสทีเรีย*

เพียงเท่านี้ก็ลดความเสี่ยงจากการติดเชื้อ *ลิสทีเรีย* ที่มากับผลไม้ และอาหารอื่นๆ ได้

แก้ไขข้อมูลผลการวิเคราะห์ที่ลงเผยแพร่ใน Nfifr 947 มั่นมากับอาหาร / หน้า 7 ไทยรัฐ 30 มี.ค. 2561

ผลการวิเคราะห์ปริมาณแคดเมียมปนเปื้อนในพริกแกงทั้ง 5 ตัวอย่าง แก้ไขจาก 0.03 มิลลิกรัม/ กิโลกรัม เป็น น้อยกว่า 0.06 มิลลิกรัม/ กิโลกรัม

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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