

เชื้อก่อโรคกับเมล่อนนำเข้า

ผลไม้ตระกูลแตงที่ให้ความหวานสดชื่นนอกจากแตงโมสีแดงสดใสแล้วยังมีอีก 2 ชนิดที่คนไทยนิยมทานคือ แคนตาลูป และเมล่อน ผลไม้ทั้งสองชนิดนี้เริ่มปลูกกันมากในประเทศไทยโดยพันธุ์แคนตาลูปที่นิยมปลูกคือ พันธุ์อันนี่ ชันเลดี้ อันนี่ดีว และพันธุ์เมล่อนคือ กรีนเนท, พอทออเรนจ์, ชันเนท 858, มอร์นิ่งวัน 875 เป็นต้น

เพราะเหมาะกับสภาพภูมิอากาศของไทย หรือปรับสายพันธุ์ให้เหมาะสำหรับเพาะปลูกในไทยแล้วเมล่อนเป็นแตงที่มีกลิ่นหอม หวาน รสชาติอร่อย มีคุณค่าทางโภชนาการ มีวิตามินเอ และวิตามินซีสูง ยิ่งเมล่อนนำเข้าจะดูดีมีราคา สีมันสวยงามจนบางครั้งผู้บริโภคอาจเข้าใจว่าน่าจะเป็นผลไม้ที่ปลอดภัยจากการปนเปื้อนต่างๆ ทว่าหากใครที่ติดตามข่าวสารเกี่ยวกับอาหารการกินในช่วงต้นปีที่ผ่านมาคงเคยได้ยินข่าวการตายของชาวออสเตรเลียจากการบริโภคเมล่อนที่ปลูกในรัฐนิวเซาท์เวลส์ เนื่องจากมีเชื้อก่อโรค *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* ปนเปื้อนวันนี้ เพื่อให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคชาวไทยอีกครั้ง

สถาบันอาหาร ได้ทำการสุ่มตัวอย่างเมล่อนนำเข้าที่วางขายในซูเปอร์มาเก็ตตามย่านต่างๆ ในเขตกรุงเทพฯ จำนวน 5 ตัวอย่าง เพื่อนำมาวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* เชื้อก่อโรคนชนิดนี้พบได้ทั่วไปในน้ำ น้ำเสีย อุจจาระคนและสัตว์

ฉะนั้นจึงอาจพบเชื้อชนิดนี้ปนเปื้อนในพืช ผัก ผลไม้ที่เพาะปลูกในดิน หรือใช้น้ำจากแหล่งน้ำที่ปนเปื้อนเชื้อดังกล่าวรดในช่วงเพาะปลูกได้

หากได้รับเชื้อชนิดนี้เข้าสู่ร่างกายจากการทานอาหารที่ปนเปื้อนจะทำให้เกิดอาการคล้ายโรคหวัดคือ วิงเวียนศีรษะ ปวดหัว มีไข้ อ่อนเพลีย คลื่นไส้ อาเจียนและอาจรุนแรงถึงขั้นติดเชื้อในกระแสเลือดได้ แต่ผลการวิเคราะห์เมล่อนครั้งนี้ ปรากฏว่าไม่พบเชื้อชนิดนี้ปนเปื้อนในเมล่อนทั้ง 5 ตัวอย่าง เลยเพื่อความสบายใจ ขอแนะวิธีป้องกันเชื้อดังกล่าวไม่ให้ติดต่อเข้าสู่ร่างกาย 4 ข้อง่ายๆ คือ

1. ทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องใช้ มีด ช้อน ส้อม เขียง ภาชนะใส่อาหาร ให้สะอาดอยู่เสมอ
 2. ต้องล้างมือทุกครั้งก่อนจับเครื่องมือเครื่องใช้หรืออาหาร
 3. จัดเก็บอาหารสดโดยแยกออกจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว
 4. เก็บอาหารในอุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียสหรืออุณหภูมิต่ำกว่า
- เพื่อยับยั้งการเติบโตของเชื้อที่อาจปนเปื้อนอยู่ในอาหาร ///

ผลวิเคราะห์เชื้อ *ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส* ในเมล่อนนำเข้า

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	<i>ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส</i> (พบ, ไม่พบ/ 25 กรัม)
เมล่อนนำเข้า ร้านที่ 1 ย่านจตุจักร	ไม่พบ
เมล่อนนำเข้า ซูเปอร์มาเก็ต 1 ย่านนนทบุรี	ไม่พบ
เมล่อนนำเข้า ซูเปอร์มาเก็ต 2 ย่านอารีย์	ไม่พบ
เมล่อนนำเข้า ซูเปอร์มาเก็ต 3 ย่านสยาม	ไม่พบ
เมล่อนนำเข้า ร้านที่ 2 ย่านสามย่าน	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 28 ก.ย. – 4 ต.ค. 2561 วิธีวิเคราะห์ ISO 11290-1: 1996 /Amd.1:2004

ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

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