ข่าว กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ Department of Medical Sciences
88/7 ซอยติวานนท์ 14 ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
โทรศัพท์/โทรสาร 0 2591 1707 www.dmsc.moph.go.th

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ให้บริการตรวจเชื้อลิสเทอเรีย ในอาหาร เตือนเชื้อนี้เจริญเติบโตได้แม้อยู่ในตู้เย็น แนะเก็บแยกอาหารดิบออกจากอาหารพร้อมบริโภค ลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนเชื้อก่อโรค

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ให้บริการตรวจวิเคราะห์เชื้อแบคทีเรีย *Listeria monocytogenes* ในอาหาร ซึ่งเป็นเชื้อก่อโรคที่สามารถเจริญเติบโตได้แม้อยู่ในตู้เย็น การแช่เย็นไม่สามารถยับยั้งเชื้อนี้ได้ทั้งหมด และอาจก่อให้เกิดโรคลิสเทอริโอซิส (Listeriosis) โดยเฉพาะในหญิงตั้งครรภ์ ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อทารกในครรภ์ ผู้สูงอายุ และผู้ที่มีภูมิคุ้มกันต่ำ พร้อมแนะผู้บริโภคเลือกซื้อ ปรุง และเก็บรักษาอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ แยกอาหารดิบออกจากอาหารพร้อมบริโภค เพื่อลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนเชื้อก่อโรค

ดร.นพ.อดิสรณ์ วรรธนะศักดิ์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวว่า กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ให้ความสำคัญกับการเฝ้าระวังและตรวจวิเคราะห์เชื้อก่อโรคในอาหาร เพื่อสนับสนุนการประเมินความปลอดภัยของอาหารและการคุ้มครองสุขภาพประชาชน โดยเฉพาะเชื้อ *Listeria monocytogenes* ซึ่งเป็นแบคทีเรียที่ต้องเฝ้าระวัง เนื่องจากสามารถอยู่รอดและเจริญเติบโตได้แม้อยู่ในตู้เย็น อุณหภูมิต่ำประมาณ 4 องศาเซลเซียส จึงแตกต่างจากแบคทีเรียก่อโรคหลายชนิดที่เจริญเติบโตได้ช้าลงเมื่ออยู่ในตู้เย็น ดังนั้นการแช่เย็นจึงไม่สามารถยับยั้งหรือกำจัดเชื้อชนิดนี้ได้ทั้งหมด

เชื้อ *Listeria monocytogenes* อาจปนเปื้อนในอาหารได้หลายประเภท โดยเฉพาะอาหารพร้อมบริโภคที่เก็บรักษาในตู้เย็น เนื้อสัตว์แปรรูป เช่น แฮมและไส้กรอก อาหารทะเลพร้อมบริโภค ผลิตภัณฑ์นมที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้ออย่างเหมาะสม รวมถึงผักและผลไม้สดที่ล้างไม่สะอาด หรือเห็ดเข็มทองปนเปื้อนเชื้อจากดินหรือน้ำ โดยอาจก่อให้เกิด โรคลิสเทอริโอซิส หากติดเชื้อดังกล่าวอาจทำให้เกิดอาการไข้ ปวดเมื่อยกล้ามเนื้อ คลื่นไส้ อาเจียน หรือท้องเสีย ในบางรายเชื้ออาจแพร่กระจายเข้าสู่กระแสเลือดหรือระบบประสาท ทำให้เกิดภาวะแทรกซ้อนรุนแรงได้ โดยกลุ่มที่ต้องระมัดระวังเป็นพิเศษ ได้แก่ หญิงตั้งครรภ์ ซึ่งการติดเชื้ออาจส่งผลกระทบต่อทารกในครรภ์ ผู้สูงอายุ และผู้ที่มีภูมิคุ้มกันต่ำหรือมีโรคประจำตัวบางชนิด

ดร.นพ.อดิสรณ์ กล่าวต่ออีกว่า ขอแนะนำประชาชนให้เลือกซื้ออาหารจากแหล่งจำหน่ายที่เชื่อถือได้ ตรวจสอบวันผลิตและวันหมดอายุ เลือกผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอยู่ในสภาพสมบูรณ์ และเก็บรักษาอาหารตามอุณหภูมิที่ผู้ผลิตกำหนด ควรแยกอาหารดิบออกจากอาหารพร้อมบริโภค ล้างมือและอุปกรณ์ประกอบอาหารให้สะอาด รวมทั้งปรุงอาหารให้สุกอย่างทั่วถึงก่อนรับประทาน โดยเฉพาะอาหารที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อก่อโรค

นอกจากนี้ ห้องปฏิบัติการของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ มีเครื่องจำแนกเชื้อแบบอัตโนมัติ (Automated Microbiology system) ซึ่งทราบผลภายใน 6-24 ชั่วโมง จะทำให้สามารถจัดการควบคุมโรคได้รวดเร็วขึ้น และเป็นบริการทางห้องปฏิบัติการที่มีความสำคัญต่อการตรวจสอบและเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร ช่วยให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและผู้ประกอบการสามารถนำผลการตรวจวิเคราะห์ไปใช้ประกอบการประเมินความเสี่ยงและพิจารณาดำเนินการตามมาตรการที่เกี่ยวข้อง สำหรับผู้ประกอบการสามารถส่งตัวอย่างตรวจวิเคราะห์เชื้อ *Listeria monocytogenes* ในอาหาร หรือต้องการสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับประเภทตัวอย่าง ปริมาณตัวอย่าง วิธีการเก็บและส่งตัวอย่าง ระยะเวลาตรวจวิเคราะห์และอัตราค่าบริการ ได้ที่ ศูนย์รวมบริการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ หรือสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โทรศัพท์ 0 2951 0000, 0 2589 9850 - 8 ต่อ 99967, 99561, 99965, 99953

********** 3 พฤศจิกายน 2569 **********