

อย. ยืนยัน ไม่มีพาสต้าปนเปื้อน "ลิสทีเรีย" จากสหรัฐฯ เข้าไทย

อย. เผย ไม่มีพาสต้าปนเปื้อนเชื้อลิสทีเรียจากสหรัฐอเมริกา 2 รายการ ที่ถูกเรียกคืนเข้ามาจำหน่ายในประเทศไทย

เลขาธิการหญิงสุภัทรา บุญเสริม เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา เปิดเผยว่า จากกรณีที่ศูนย์ควบคุมและป้องกันโรคแห่งสหรัฐอเมริกา (CDC) รายงานการระบาดของเชื้อแบคทีเรีย ลิสทีเรีย โมโน-ไซโตจีเนส (*Listeria monocytogenes*) ในอาหารพาสต้าพร้อมทาน ส่งผลให้มีผู้ป่วย 27 ราย และเสียชีวิตถึง 6 ราย ในสหรัฐฯ นั้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้ตรวจสอบอย่างเร่งด่วนแล้วและยืนยันว่า ไม่มีผลิตภัณฑ์พาสต้าที่ถูกเรียกคืนทั้ง 2 รายการ (Marketside Grilled Chicken Alfredo with Fettuccine และ Home Chef Heat & Eat Chicken Fettuccine Alfredo) นำเข้ามาจำหน่ายในประเทศไทย

เชื้อแบคทีเรีย ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส (*Listeria monocytogenes*) ที่ก่อให้เกิดโรคลิสเทอโรซิส (Listeriosis) นี้ สามารถพบได้ทั่วไปในสิ่งแวดล้อมและทนทานต่อสภาวะต่าง ๆ ในสิ่งแวดล้อมได้ดี ตั้งแต่ระดับอุณหภูมิในร่างกายถึงอุณหภูมิในตู้เย็น เนื่องจากเชื้อลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส สามารถพบได้ทั่วไป จึงสามารถปนเปื้อนลงไปในอาหารได้ง่าย อย่างไรก็ตาม เชื้อดังกล่าวสามารถถูกทำลายได้โดยอุณหภูมิที่ใช้ในการปรุงอาหาร ผู้บริโภคที่รับประทานอาหารปนเปื้อนเชื้อลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส อาจมีอาการตั้งแต่เล็กน้อยคล้ายไข้หวัดใหญ่ เช่น มีไข้ ปวดหัว ปวดกล้ามเนื้อ ท้องเสีย อาเจียน ไปจนถึงอาการรุนแรงที่อาจเป็นอันตรายถึงชีวิต โดยเฉพาะในสตรีมีครรภ์ ทารกแรกเกิด ผู้ที่มีภูมิคุ้มกันบกพร่อง ดังนั้น สุขลักษณะและอุณหภูมิในการประกอบอาหาร การบรรจุ การจัดเก็บรักษา และการขนส่ง จึงเป็นสิ่งที่สำคัญ

เลขาธิการฯ อย. กล่าวในตอนท้ายว่า ขอแนะนำให้ผู้บริโภคที่ซื้ออาหารสำเร็จรูปมารับประทานเมื่อถึงบ้านรีบควรเก็บอาหารไว้ในตู้เย็นตลอดเวลา อุณหภูมิให้อุ่นอย่างทั่วถึงก่อนรับประทาน และหลีกเลี่ยงอาหารดิบ เพื่อป้องกันการติดเชื้อ

วันที่เผยแพร่ข่าว 4 พฤศจิกายน 2568 ข่าวแจก 40 / ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569