

# สื่อสารความเสี่ยงอาหารปลอดภัยระหว่างประเทศ

สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย (สสอป.)  
Bureau of Food Safety Extension and Support



สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข  
Office of the Permanent Secretary : Ministry of public Health

ฉบับที่ 83 / 2561

## การเรียกคืนผลิตภัณฑ์ผักโขมและผักกาดหอมสีแดง

สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย ได้ติดตามข่าวการแจ้งเตือนเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารของประเทศแคนาดาพบว่า เมื่อวันที่ 8 สิงหาคม 2561 ได้มีรายงานการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ผักโขมและผักกาดหอมสีแดงที่ผลิตโดยบริษัท Dole Fresh Vegetables Inc. ภายใต้ตราหรือเครื่องหมายการค้า Dole เนื่องจากการตรวจสอบพบว่า ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีการปนเปื้อนของเชื้อลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส (*Listeria monocytogenes*) ซึ่งเป็นเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ โดยผู้ผลิตได้เรียกคืนผลิตภัณฑ์รวมทั้งสิ้น 1 รายการ ดังนี้

ภาพ	รายละเอียด
	<p><b>ชื่อผลิตภัณฑ์:</b> Baby Spinach with Tender Reds</p> <p><b>Brand:</b> Dole</p>
	<p><b>ชื่อผู้ผลิต:</b> Dole Fresh Vegetables Inc.</p>
	<p><b>รายละเอียดผลิตภัณฑ์</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- น้ำหนักสุทธิ 142g</li><li>- วันหมดอายุ 18-AU-04</li><li>- รหัสผลิตภัณฑ์เริ่มตั้งแต่ W202011</li><li>- UPC: 0 71430 06069 8</li></ul>

ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส (*Listeria monocytogenes*) เป็นแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคลิสทีเรีย หรือโรคลิสเทอริโอซิส (Listeriosis) อาการของโรคจะคล้ายโรคหวัด คือ วิงเวียนศีรษะ ปวดหัว มีไข้ อ่อนเพลีย คลื่นไส้ และอาเจียนและที่สำคัญก็คือถ้าโรคนี้อาจเกิดกับมารดาที่กำลังตั้งครรภ์ เด็กทารก และผู้สูงอายุรวมถึงผู้ป่วยที่เป็นโรคเอดส์ก็จะเกิดอาการรุนแรงอย่างมาก ในกรณีที่เป็นมารดาที่กำลังตั้งครรภ์ก็อาจจะเกิดภาวะการแท้งลูกได้ หากเกิดในทารกคนชรา หรือผู้ป่วยโรคเอดส์ อาจเสียชีวิตได้ หากไม่ได้รับการรักษาอย่างทันท่วงที

สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย พิจารณาเห็นว่าแม่ผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหาอาจไม่ได้ถูกนำเข้ามาในประเทศไทย แต่อย่างไรก็ตามขอแนะนำให้ผู้บริโภคหลีกเลี่ยงการบริโภคผลิตภัณฑ์ผักสดที่มีรายละเอียดข้างต้น

หากต้องการบริโภคผักสดควรล้างทำความสะอาดด้วยผงปูนคลอรีน (Calcium Hypochlorite) โดยการผสมผงปูนคลอรีน 60% จำนวน 1/2 ช้อนชา (ความเข้มข้นของคลอรีน 50 พีพีเอ็ม) นำมาผสมกับน้ำ 20 ลิตร นำผักมาแช่ทิ้งไว้ประมาณ 15-30 นาที หรือนำมาปรุงให้สุกก่อนรับประทานเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ ทั้งนี้ควรล้างมือและภาชนะที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ด้วยน้ำสะอาดทุกครั้ง และหากพบว่ามีอาการเจ็บป่วยหรือมีอาการผิดปกติดังกล่าวขอให้แจ้งผู้จำหน่ายเก็บคืนสินค้าเพื่อส่งคืนผู้ผลิตต่อไป

ที่มา: <http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/complete-listing-2018-08-08/eng/1533739123858/1533739125149>



อาหารปลอดภัยกับ สสอพ.  
Line ID : @foodsafety