

สื่อสารความเสีงอาหารปลอดภัยระหว่างประเทศ

สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย (สสอป.)

Bureau of Food Safety Extension and Support

สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข

Office of the Permanent Secretary : Ministry of Public Health



สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย

Bureau of Food Safety Extension and Support

ฉบับที่ 84 / 2561

การเรียกคืนผลิตภัณฑ์ชีส

สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย ได้ติดตามข่าวการแจ้งเตือนเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารของประเทศออสเตรเลียพบว่า เมื่อวันที่ 16 สิงหาคม 2561 ได้มีรายงานการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ชีสที่ผลิตโดยบริษัท The Provedore Group Pty Ltd ภายใต้ตราหรือเครื่องหมายการค้า Mamma Lucia เนื่องจากการตรวจสอบพบว่า ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีการปนเปื้อนของเชื้อเอสเชอริเชีย โคลิ (*Escherichia coli: E. coli*) ซึ่งเป็นเชื้ออาหารเป็นพิษ โดยผู้ผลิตได้เรียกคืนผลิตภัณฑ์รวมทั้งสิ้น 1 รายการ ดังนี้

ภาพ	รายละเอียด
	ชื่อผลิตภัณฑ์: Mamma Lucia Greek Style Fetta Cheese Brand: Mamma Lucia
	ชื่อผู้ผลิต: The Provedore Group Pty Ltd
	รายละเอียดผลิตภัณฑ์ <ul style="list-style-type: none">- น้ำหนักสุทธิ 2 kg- วันหมดอายุ 18 December 18- รุ่นการผลิต 18172

เอสเชอริเชีย โคลิ (*Escherichia coli: E.coli*) เป็นสาเหตุของโรคอุจจาระร่วงในคนสามารถจำแนกได้เป็นกลุ่มต่างๆตามลักษณะการก่อโรค ซึ่งแต่ละกลุ่มจะมีคุณสมบัติในการก่อโรคแตกต่างกัน สามารถสร้างสารพิษและปัจจัยในการก่อโรคแตกต่างกัน ซึ่งเชื้อจะก่อโรคได้เมื่อเข้าสู่ร่างกายโดยการรับประทานอาหาร และน้ำที่ปนเปื้อนเชื้ออีโคไลเหล่านี้เข้าไป อาการที่พบในผู้ป่วย ได้แก่ อาการปวดท้อง ถ่ายเหลว ถ่ายเป็นเลือด อาจมีไข้แต่ไข้ไม่สูง (ต่ำกว่า 38.3 องศาเซลเซียส) อาเจียน ผู้ป่วยส่วนใหญ่จะรักษาหายได้ใน 5-7 วัน ผู้ป่วยบางราย เช่น เด็กเล็กและผู้สูงอายุมีความเสี่ยงที่จะเกิดอาการแทรกซ้อนมีเม็ดเลือดแดงแตกและไตวาย (Haemorrhagic uremic syndrome: HUS)

สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย พิจารณาเห็นว่าแม้ผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหาอาจไม่ได้ถูกนำเข้ามาในประเทศไทย อย่างไรก็ตามสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัยขอแนะนำให้ผู้บริโภคหลีกเลี่ยงผลิตภัณฑ์ที่มีรายละเอียดข้างต้น หากพบว่ามีจำหน่ายผลิตภัณฑ์ดังกล่าวขอให้แจ้งผู้จำหน่ายเก็บคืนสินค้าหรือแจ้งทางสายด่วน อย. 1556 และขอแนะนำวิธีการป้องกันการติดเชื้อ ดังนี้ คือเชื้ออีโคไลก่อโรคได้โดยการรับประทานอาหารและน้ำที่ปนเปื้อนเชื้อเข้าไปเท่านั้น และเชื่อนี้ฆ่าได้ด้วยความร้อน ดังนั้นป้องกันการติดเชื้อได้โดยการรับประทานอาหาร

ปรุงสุก ส่วนผักผลไม้ต้องล้างด้วยน้ำสะอาดหลายๆครั้ง หรือแช่ผักผลไม้ในน้ำต่างทับทิม น้ำส้มสายชู ยาล้างผัก
แช่ทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ก็จะสามารถชะล้างเชื้อจุลินทรีย์ทุกชนิดที่ปนเปื้อนได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการดูแลสุขภาพอนามัยโดยเฉพาะการดื่มน้ำ อาหารที่สะอาด ปรุงสุก ตลอดจนอนามัยส่วนบุคคล สามารถป้องกันการติดเชื้อและการแพร่เชื้อโรคให้ผู้อื่นได้

ที่มา : <http://www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/recalls/Pages/Mamma-Lucia-Greek-Style-Fetta-2kg.aspx>



อาหารปลอดภัยกับ สสอป.

Line ID : @foodsafety

ข่าวสารเตือนภัยภายในประเทศ-22/08/61

