THAI FDA Press Release

FDA ON Health UP

อย. ยืนยันยังไม่พบการนำเข้าเห็ดเข็มทองจากผู้ผลิตที่สหรัฐฯ แจ้งเตือน ย้ำปรุงสุกทั่วถึง บริโภคได้อย่างปลอดภัย

อย. ติดตามประกาศสหรัฐอเมริกาเกี่ยวกับการเฝ้าระวังเห็ดเข็มทองจากผู้ผลิตบางรายในจีน หลังพบประเด็นการปนเปื้อนเชื้อลิสทีเรีย เผยผลตรวจสอบเบื้องต้นยังไม่พบการนำเข้าจากผู้ผลิตที่ถูกแจ้งเตือนล่าสุด พร้อมเพิ่มการเฝ้าระวังความปลอดภัย ชี้เชื้อดังกล่าวพบได้ในสิ่งแวดล้อมและอาจปนเปื้อนในพืชผลทางการเกษตร แต่สามารถทำลายได้ด้วยความร้อน แนะประชาชนปรุงเห็ดเข็มทองให้สุกทั่วถึงก่อนรับประทาน เพื่อความปลอดภัย

เภสัชกรหญิงสุภัทรา บุญเสริม เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา เปิดเผยว่า จากกรณีองค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา (US FDA) เผยแพร่ประกาศ Import Alert 99-35 โดยมีรายชื่อผู้ผลิตเห็ดเข็มทองบางรายจากประเทศจีนอยู่ในบัญชีเฝ้าระวังการนำเข้า เนื่องจากพบประเด็นการปนเปื้อนเชื้อลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส (Listeria monocytogenes) ซึ่งเป็นมาตรการควบคุมการนำเข้าของสหรัฐอเมริกาสำหรับสินค้าจากผู้ผลิตที่ระบุ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้ติดตามประกาศและตรวจสอบข้อมูลการนำเข้าในประเทศไทย โดยเบื้องต้นยังไม่พบการนำเข้าเห็ดเข็มทองจากผู้ผลิตรายที่ถูกแจ้งเตือนล่าสุด พร้อมทั้งเพิ่มการเก็บตัวอย่างเห็ดเข็มทองนำเข้าส่งตรวจวิเคราะห์เชื้อลิสทีเรีย และเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารนำเข้าตามระดับความเสี่ยงอย่างต่อเนื่อง

เลขาธิการฯ อย. กล่าวเพิ่มเติมว่า เชื้อลิสทีเรียเป็นแบคทีเรียที่สามารถพบได้ทั่วไปในดิน น้ำ และสิ่งแวดล้อม จึงอาจปนเปื้อนในพืชผักและผลิตผลทางการเกษตรได้ ไม่ได้พบเฉพาะในเห็ดเข็มทอง แต่เชื้อชนิดนี้สามารถถูกทำลายได้ด้วยความร้อนจากการปรุงอาหารอย่างเหมาะสม ประชาชนจึงสามารถบริโภคเห็ดเข็มทองได้ตามปกติ โดยควรปรุงให้สุกทั่วถึง และหลีกเลี่ยงการรับประทานแบบดิบหรือกึ่งสุกกึ่งดิบ

ขอแนะนำให้ประชาชนป้องกันการติดเชื้อลิสทีเรียโดยยึดหลักความปลอดภัยด้านอาหารเช่นเดียวกับการป้องกันโรคที่เกิดจากอาหารทั่วไป ตามหลัก 5 ประการขององค์การอนามัยโลก ได้แก่ **1. รักษาความสะอาด** ล้างมือทุกครั้งก่อนและระหว่างเตรียมอาหาร รักษาความสะอาดของอุปกรณ์และครัวอยู่เสมอ **2. แยกอาหารดิบและอาหารสุก** รวมถึงใช้อุปกรณ์แยกกันเพื่อป้องกันการปนเปื้อน **3. ปรุงอาหารให้สุกทั่วถึง** ด้วยความร้อนที่เหมาะสม โดยให้อุณหภูมิภายในอาหารสูงกว่า 70 องศาเซลเซียส โดยเฉพาะเมนูชาบู สุกี้ และหมูกระทะ ควรต้มเห็ดเข็มทองให้สุกทั่วถึง ไม่รับประทานดิบหรือลวกเพียงระยะเวลาสั้น ๆ **4. เก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่ปลอดภัย** โดยอาหารที่ต้องแช่เย็นควรเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 4 องศาเซลเซียส และ **5. ใช้น้ำสะอาดและวัตถุดิบที่ปลอดภัย** ใช้น้ำสะอาดล้างและประกอบอาหาร คัดเลือกวัตถุดิบที่สด ใหม่ และล้างทำความสะอาดผัก ผลไม้ก่อนรับประทาน พร้อมขอความร่วมมือผู้ประกอบการร้านอาหารให้ความสำคัญกับสุขลักษณะในการประกอบอาหาร และปรุงเห็ดเข็มทองให้สุกก่อนเสิร์ฟ เพื่อให้ประชาชนบริโภคได้อย่างมั่นใจและปลอดภัย **เลขาธิการฯ อย. กล่าวในตอนท้าย**

****

วันที่เผยแพร่ข่าว 28 ตุลาคม 2569 ข่าวแจก 12 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2570