



กรมปศุสัตว์

กรมปศุสัตว์ ถนนพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400 โทร. 0-2653-4444 ต่อ 3132, 3155 โทรสาร 0-2653-4920

“ปศุสัตว์คุมเข้มเฝ้าระวังและควบคุมโรคแซลมอนเนลลาในสัตว์ปีกตลอดกระบวนการผลิต เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค”

นายสัตวแพทย์สรวิศ ธานีโต อธิบดีกรมปศุสัตว์ กล่าวว่า โรคแซลมอนเนลโลซิส (Salmonellosis) เกิดจากเชื้อแบคทีเรียแซลมอนเนลลาสามารถพบได้ตามธรรมชาติ เชื้ออาศัยอยู่ในทางเดินอาหารและลำไส้ของสัตว์ต่างๆ เช่น นก สัตว์เลี้ยงคาน สัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม คน และแมลง มีการกระจายและอาศัยอยู่ทั่วไปในธรรมชาติ เป็นหนึ่งในสาเหตุที่พบบ่อยของโรคอาหารเป็นพิษจากการติดเชื้อในระบบทางเดินอาหารทำให้เกิดอาการลำไส้อักเสบในคน ซึ่งมาจากการบริโภคอาหารที่มาจากเนื้อสัตว์ดิบหรือปรุงไม่สุก ไข่ดิบ ผลิตภัณฑ์ที่มีไข่ดิบ นมดิบหรือนมที่ไม่ได้ผ่านการฆ่าเชื้อ และผลิตภัณฑ์จากนม เช่น เนย ไอศกรีม เนยแข็งและผักบางชนิด สามารถนำเชื้อก่อโรคจากสัตว์มาสู่คนหรือเป็นโรคติดต่อระหว่างสัตว์และคนได้ และการใช้ น้ำที่สกปรกทางการเกษตรหรือใช้ล้างอาหารสดทำให้เกิดการปนเปื้อนข้ามได้เช่นกัน เพื่อเป็นการป้องกันการปนเปื้อนและคุ้มครองผู้บริโภคด้านความปลอดภัยอาหาร กรมปศุสัตว์จึงได้มีการควบคุมและเฝ้าระวังโรคแซลมอนเนลลาสำหรับสัตว์ปีกตลอดกระบวนการผลิตให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและถูกต้องตามหลักวิชาการ นั้น

การควบคุมและเฝ้าระวังโรคแซลมอนเนลลาสำหรับสัตว์ปีก ครอบคลุมถึงนก ไก่ เป็ด ห่านที่เลี้ยงเพื่อการค้า ครอบคลุมทั้งสัตว์ปีกพันธุ์ สัตว์ปีกไข่ สัตว์ปีกเนื้อ และไข่ฟัก มีการสุ่มเก็บตัวอย่างโดยเจ้าหน้าที่ของกรมปศุสัตว์ที่ฟาร์มสัตว์ปีกพันธุ์และสถานที่ฟักไข่ การสุ่มเก็บตัวอย่างที่ฟาร์มสัตว์ปีกและฟาร์มสัตว์ปีกเนื้อ เพื่อส่งตัวอย่างตรวจวิเคราะห์หาเชื้อแซลมอนเนลลาที่ห้องปฏิบัติการ ทำการรวบรวมและสรุปผลการตรวจวิเคราะห์ทุกเดือน โดยสำหรับสัตว์ปีกพันธุ์และสถานที่ฟักไข่สัตว์ปีกมีการตรวจวิเคราะห์เชื้อ Salmonella Enteritidis, Salmonella Typhimurium, Salmonella Hadar, Salmonella Infantis และ Salmonella Virchow สำหรับสัตว์ปีกไข่และสัตว์ปีกเนื้อมีการตรวจวิเคราะห์เชื้อ Salmonella Enteritidis และ Salmonella Typhimurium ถ้ามีการตรวจพบเชื้อให้ทำการสอบสวนหาสาเหตุ เก็บตัวอย่างส่งวิเคราะห์ยืนยันการพบเชื้อ และหากยืนยันว่าพบเชื้อให้ดำเนินการตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ.2558 และทำการเฝ้าระวังเชื้อต่อไป นอกจากนี้ยังมีการเฝ้าระวังและควบคุมโรคที่โรงฆ่าสัตว์และโรงแปรรูปเนื้อสัตว์ มีการเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ปีก น้ำล้างซาก น้ำและน้ำแข็งที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ สำหรับโรงแปรรูปเนื้อสัตว์มีการเก็บตัวอย่างอาหารปรุงสุกเพื่อตรวจวิเคราะห์เชื้อแซลมอนเนลลาอีกด้วย

อธิบดีกรมปศุสัตว์ กล่าวเพิ่มเติมว่า สำหรับการป้องกันการติดเชื้อนั้น ผู้บริโภคควรเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่มาจากแหล่งที่ได้คุณภาพมาตรฐาน และสามารถตรวจสอบย้อนกลับ โดยสามารถเลือกซื้อสินค้าปศุสัตว์จากแหล่งจำหน่ายที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์มีสัญลักษณ์ตรา “ปศุสัตว์ OK” และหลีกเลี่ยงรับประทานอาหารที่สุกๆ ดิบๆ เนื่องจากเชื้อนี้ถูกทำลายได้ด้วยความร้อน แนะนำให้รับประทานอาหารที่สะอาดและปรุงอาหารให้สุกโดยผ่านความร้อนอย่างน้อย 70 องศาเซลเซียส ใช้ระยะเวลาไม่น้อยกว่า 2 นาที หมั่นล้างมือให้สะอาดก่อนรับประทานอาหาร การแยกอาหารดิบออกจากอาหารปรุงสุก และทำการเก็บรักษาในตู้เย็นอย่างเหมาะสม จึงเป็นสิ่งสำคัญที่จะช่วยป้องกันการแพร่กระจายเชื้อดังกล่าวได้ ส่วนผู้ประกอบการหรือบริษัทเอกชนที่เกี่ยวข้องกับการส่งออกอาหารควรให้ความสำคัญในเรื่องความสะอาดและปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยในกระบวนการผลิตอย่างเคร่งครัด ทั้งนี้ หากประชาชนต้องการข้อมูลเพิ่มเติม ค้นหาได้ที่เว็บไซต์ www.dld.go.th หรือแอปพลิเคชัน DLD 4.0 หรือสายด่วนกรมปศุสัตว์ 063-225 -6888 ได้ตลอดเวลา 24 ชั่วโมง