

คำอธิบายจากสำนักงานควบคุมพืชอินโดนีเซียจากการนี้พบแบคทีเรียปนเปื้อนในเห็ดเอโนกิจากเกาหลีใต้

๑. อินโดนีเซียได้รับข้อมูลจากเครือข่ายหน่วยงานความปลอดภัยด้านอาหารระหว่างประเทศ (INFOSAN) ซึ่งเป็นเครือข่ายหน่วยงานด้านความปลอดภัยด้านอาหารระหว่างประเทศภายใต้ FAO / WHO ผ่านระบบแจ้งเตือนอย่างรวดเร็วของอินโดนีเซียสำหรับอาหารและอาหารสัตว์ (INRASFF) หมายเลข IN.DS.๒๐๒๐.๐๙.๐๒ (KLB) วันที่ ๑๕ เมษายน ๒๕๖๓ เนื่องจากการบริโภคเห็ดเอโนกิจากเกาหลีใต้ที่ปนเปื้อนแบคทีเรีย Listeria monocytogenes ซึ่งเกิดเหตุการณ์ขึ้นระหว่างเดือนมีนาคมถึงเมษายน ๒๕๖๓ ในประเทศสหรัฐอเมริกา แคนาดา และออสเตรเลีย

๒. L. monocytogenes เป็นแบคทีเรียที่แพร่หลายในสภาพแวดล้อมทางการเกษตร (ดิน, พืช, หมัก, อุจจาระ, ของเสียและน้ำ) ซึ่งมีลักษณะดังต่อไปนี้:

- A. ทนต่ออุณหภูมิที่เย็นจัด ดังนั้นจึงมีความเป็นไปได้ที่จะเกิดการปนเปื้อนไปในอาหารอื่น ๆ ที่เก็บไว้เพื่อการบริโภคต่อไป
- B. สามารถทนออกได้โดยความร้อนถึง ๗๕°C;
- C. ทำให้เกิด listeriosis ซึ่งอาจส่งผลถึงแก่ชีวิตโดยเฉพาะอย่างยิ่งในกลุ่มผู้อ่อนแอ เด็กวัยหัดเดิน สตรีมีครรภ์ และผู้สูงอายุ (ศ. Ratih Dewanti);
- D. การระบาดในอดีตของ L. monocytogenes: สหรัฐอเมริกา (๒๕๕๕ และ ๒๕๖๓) และออฟริกาใต้ (๒๕๖๐) (INFOSAN, เมษายน ๒๕๖๓)

๓. สำนักงานควบคุมพืชในฐานะจุดประสานงาน INRASFF (CCP) ของกระทรวงเกษตรได้ดำเนินการตรวจสอบต่อไปนี้:

- A. ผู้นำเข้าที่ได้รับผลิตภัณฑ์เห็ดเอโนกิจากผู้ผลิตในเกาหลีใต้ได้รับแจ้งจาก INFOSAN โดยมีหมายเลข/be/PSAT จากหน่วยงานกลางด้านความปลอดภัยด้านอาหาร (OKKPP) และ
- B. ในวันที่ ๒๑ เมษายน ๒๕๖๓ และ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๓ มีการสุ่มตรวจตัวอย่างโดยเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานกลางด้านความปลอดภัยด้านอาหาร (OKKPP) และผู้นำเข้าถูกร้องขอให้ระงับการกระจายเห็ดจนกว่าการสอบสวนจะเสร็จสิ้น

C. ผลการทดสอบในห้องปฏิบัติการของ บริษัทฯ Saraswanti Indo Genetech จำกัด ตามหมายเลขการทดสอบ SIG.CL.๒๐๒๐.๐๑๓๓๔๑ ลงวันที่ ๕ พฤษภาคม ๒๕๖๓ และ SIG.CL.๖๒๐๒๐.๐๑๗๐๑๓๑ ลงวันที่ ๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๓ จากผลการทดสอบจำนวน ๕ ล็อต พบว่าไม่ตรงตามข้อกำหนดเนื่องจากตรวจพบว่ามีแบคทีเรียแอล莫โนไซโตซี ๑.๐ X ๑๐๔ ถึง ๗.๒ X ๑๐๔ colony/g ไม่ตรงตามข้อกำหนด

๔. ตามกฎหมายด้านอาหารฉบับที่ ๑๘/๒๐๑๒ ข้อ ๙๐, PP๔๖/๒๐๑๙ ข้อ ๒๘ และ Permentan ๕๓/๒๐๑๙ สำนักงานควบคุมพืช ต้องดำเนินการตามขั้นตอนต่อไปนี้:

- A. สั่งให้ผู้นำเข้าเพิกถอน และทำลายผลิตภัณฑ์เห็ดเอโนกิ จาก บริษัท กรีน จำกัด ประเทศไทยได้ ตามหนังสือของหัวหน้าสำนักงานควบคุมพืช ถึงบริษัทฯ ลงวันที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๖๓ การเพิกถอนได้ดำเนินการในวันที่ ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๓ และ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๓
- B. สั่งให้หน่วยงานกลางด้านความปลอดภัยด้านอาหาร (OKKPP) ทุกแห่งในภูมิภาคดูแลเห็ดเอโนกิ จาก เกาหลีได้ โดยมีหนังสือจากหัวหน้าของสำนักงานควบคุมพืช ถึงหัวหน้าแผนกที่จัดการอาหารระดับจังหวัด ทั่วอินโดนีเซีย
- C. ขอให้สำนักงานกักกันเกษตรเพิ่มการกำกับดูแลความมั่นคงด้านอาหารของเห็ดเอโนกิจากเกาหลีได้
- D. ส่งการแจ้งเตือนไปยังประเทศไทยเพื่อให้ดำเนินการแก้ไข
- E. ขอให้ผู้นำเข้าเห็ดเอโนกิลงทะเบียนผลิตภัณฑ์กับ หน่วยงานกลางด้านความปลอดภัยด้านอาหาร (OKKPP) ผ่านหัวหน้าสำนักงานควบคุมพืช ฉบับที่ B-๒๖๐/KN.๒๓๐/ J/๐๕/๒๐๒๐

๕. กระตุนให้ประชาชนระมัดระวังในการซื้อผลิตภัณฑ์อาหารโดยเฉพาะอาหารสดจากพืช โดยเลือกอาหารที่ได้รับการจดทะเบียน

๖. กระตุนให้นักธุรกิจ:

- ใช้การปฏิบัติด้านสุขอนามัยในสถานที่และห่วงโซ่การผลิตตามระเบียบที่ใช้บังคับ
- แยกเห็ดเอโนกิที่นำเข้าจาก บริษัท กรีน จำกัด และส่งคืนไปยังผู้จัดจำหน่ายเพื่อการจัดการต่อไป
- ใช้มาตรการด้านสุขอนามัยเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและทำการทดสอบในห้องปฏิบัติการ หากจำเป็น

๗. จนถึงทุกวันนี้ยังไม่พบการระบาดในอินโดนีเซียเนื่องจากการปนเปื้อนของแบคทีเรียจากเห็ดเอโนกิ โดยกระทรวงเกษตรได้มีมาตรการเฝ้าระวังและป้องกัน

แหล่งที่มา : www.Pertanian.go.id ฉบับ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๓