

1. รายการบรรณานุกรม

1.1 Name (Author Name or Corporate name) : Szabo, E.A.; ...[et al.]

1.2 Article Title : Assessment of control measures to achieve a food safety objective of less than 100 CFU of *Listeria monocytogenes* per gram at the point consumption for fresh pre-cut iceberg lettuce

1.3 Journal Title : Journal of Food Protection

Vol. 66 No. 2 Year 2003 Page 256-264

2. ชื่อภาษาไทย (ชื่อแปล)

การประเมินมาตรการควบคุมเพื่อบรรลุเป้าหมายความปลอดภัยของอาหารประเภท ผักกาดหอมไอซ์เบิร์กที่ตัดสำเร็จ ให้มีเชื้อ *Listeria monocytogenes* น้อยกว่า 100 CFU ต่อกรัม ณ จุดบริโภค

3. สรุปสาระสำคัญ / บทคัดย่อภาษาไทย

แนวคิดใหม่ที่สำคัญเกี่ยวกับเป้าหมายความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Objective-FSO) ทำให้เกิดกลยุทธ์ แปรความเสี่ยงทางสุขภาพอนามัยเป็นเป้าหมายที่อธิบายได้ เช่น ความถี่สูงสุดที่เฉพาะเจาะจง หรือ ความเข้มข้นของสารอันตรายในอาหาร ณ เวลาที่บริโภค ซึ่งทำให้เห็นว่าการป้องกันสุขภาพในระดับที่เหมาะสม เช่น ได้มีการเสนอ FSO ให้มี *Listeria monocytogenes* (จุลินทรีย์ในอาหารที่ก่อให้เกิดโรค) น้อยกว่า 100 CFU ต่อกรัม ในผลิตภัณฑ์พร้อมรับประทาน (Ready to eat-RTE) ณ เวลาที่บริโภค ผักกาดหอมไอซ์เบิร์กสดที่ตัดสำเร็จเป็นผลิตภัณฑ์พร้อมรับประทานตัวหนึ่ง ซึ่งนำมาทำการศึกษาที่โรงงานแห่งหนึ่ง เพื่อประเมินประสิทธิผลของสารฆ่าเชื้อ 2 ชนิด คือ โซเดียมไฮโปคลอไรท์ และ สารผสมของไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์กับกรดเปอร์ออกซิอะซิติกที่มีต่อ *L.monocytogenes* ในการล้างผักสดตัดสำเร็จหลายรูปแบบ แล้วประเมินแนวโน้มน้ำการเติบโตของเชื้อในผักกาดหอมบรรจุในแผ่นพลาสติกใสที่อากาศผ่านได้ ซึ่งเก็บในอุณหภูมิ 4-8° เป็นเวลา 14 วัน เพื่อให้แน่ใจว่ามี *L.monocytogenes* ในผักกาดหอม น้อยกว่า 100 CFU ต่อกรัม ตามค่า FSOที่กำหนดไว้ ผักกาดหอมที่ล้างแล้วก่อนนำไปบรรจุ จะต้องมีเซลล์ของ *L.monocytogenes* ไม่เกิน 2.7 LOG CFU ต่อกรัม จากการสุ่มตัวอย่าง 60 ตัวอย่างในเวลา 8 เดือน พบว่ามีเพียง 2 ตัวอย่างที่พบเชื้อ ตัวอย่างมากกว่า 95% มีเชื่อน้อยกว่า 1.4 LOG CFU ต่อกรัม การทดลองนี้เป็นการสาธิตให้เห็นว่าโรงงานสามารถบรรลุเป้าหมายความปลอดภัยของอาหารได้ เพราะฉะนั้นจุดมุ่งหมายของ FSO คือ เชื่อมโยงข้อมูลของการประเมินความเสี่ยง กระบวนการบริหารความเสี่ยง เข้ากับมาตรการที่ปฏิบัติได้เพื่อให้โรงงานนำไปควบคุมสารอันตราย ทำให้เกิดความปลอดภัยของอาหาร