



ปีที่ 68 ฉบับที่ 21697 วันเสาร์ที่ 17 มิถุนายน พ.ศ. 2560 หน้า 7



ในประเทศไทยเขตร้อน โรคที่เป็นปัญหาสาธารณสุขสำคัญและเกิดขึ้นบ่อยก็คือ โรคระบบทางเดินอาหาร ทั้งโรคอุจจาระร่วง อาหารเป็นพิษ โรคบิด หรือโรคที่เกี่ยวกับลำไส้ เป็นต้น

ซึ่งโรคเหล่านี้มีสาเหตุสำคัญมาจากการกินอาหารที่มีเชื้อก่อโรคปนเปื้อนมากับอาหาร ไม่ว่าจะเป็นเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรือบางครั้งแม้ไม่ใช้การปนเปื้อนจากเชื้อโรคก็อาจจะเป็นการปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นพิษต่างๆ ซึ่งถือว่าเป็นเรื่องที่น่าอันตราย

สำหรับประเทศไทย ข้อมูลจากสำนักระบาดวิทยา ระบุว่า ตั้งแต่วันที่ 1 ม.ค. - 5 มิ.ย. 2560 มีผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วงแล้วถึง 433,368 ราย และผู้ป่วยอาหารเป็นพิษอีก 49,288 ราย

ส่วนใหญ่เกิด



จากการบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรีย ไวรัส และสารแปลกปลอมต่างๆ...

นพ.สุขุม กาญจนพิมาย อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ บอกว่า ในแต่ละปีมีการตรวจพบการปนเปื้อนเชื้อที่มีความเสี่ยงในการก่อโรค เช่น Salmonella, diarrheagenic Escherichia coli และ Listeria monocytogenes หรือการเกิดโรคจากเชื้อใหม่ๆ (emerging bacteria) ที่มากับอาหาร ส่งผลให้เกิดอาการท้องร่วงและอาหารเป็นพิษ (Food poisoning) เพิ่มขึ้นทั่วโลก

ซึ่งโรคที่เกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร นอกจากเชื้อโรคต่างๆแล้ว ยังพบการปนเปื้อนสิ่งที่เป็นอันตราย เช่น สารเคมีธรรมชาติ สารเคมีสังเคราะห์ สารพิษจากเชื้อโรคหรือเชื้อโรคที่เป็นอันตรายและยังมีชีวิตอยู่เจริญและเพิ่มจำนวนในระบบทางเดินอาหารของคน



“การเจ็บป่วยด้วยโรกระบบทางเดินอาหารเป็นปัญหาสาธารณสุขที่สำคัญของประเทศปัญหาหนึ่ง แต่ที่สำคัญไปกว่านั้น คือ การเรียกคืนสินค้าจากการตรวจพบการปนเปื้อนเชื้อที่มีความเสี่ยงในการก่อโรคที่ตกค้างในผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้กลายเป็นปัญหาสำคัญที่มีการพูดถึงกันอย่างกว้างขวางทั่วโลก สามารถก่อให้เกิดความเสียหายมหาศาลทั้งในเชิงสุขภาพอนามัยและเศรษฐกิจของประเทศ” อธิบติกรม

วิทยาศาสตร์การแพทย์บอกด้วยเหตุดังกล่าว กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์จึงได้มีการพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการตรวจเชื้อก่อโรคอาหารเป็นพิษที่มีสาเหตุมาจากแบคทีเรียด้วยเทคนิคชีวโมเลกุล (Real time PCR) ที่สามารถทราบผลได้ภายใน 24 ชั่วโมง จากเดิมที่ต้องใช้เวลา



นานถึง 4-10 วันราคาตรวจวิเคราะห์ลดลงถูกกว่าแบบเดิมถึง 50% ถือเป็นงานส่วนหนึ่งที่มีความสำคัญอย่างยิ่งในการเฝ้าระวังให้ผลิตภัณฑ์อาหารมีความปลอดภัยแก้ไขปัญหาได้อย่างสัมฤทธิ์ผล

คุณหมอสุชุม บอกว่า การมีห้องปฏิบัติการที่ได้มาตรฐานนี้

จะช่วยส่งเสริมนโยบายการเป็นครัวของโลกของประเทศไทย เป็นการยกระดับมาตรฐานอาหารไทยให้มีคุณภาพและมีความปลอดภัยเพื่อเพิ่มความสามารถในการส่งออกไปแข่งขันกับประเทศต่างๆ ทั้งในระดับภูมิภาครองรับการก้าวเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน และในภูมิภาคอื่น ซึ่งถือเป็นทั้งโอกาสและความท้าทายในเชิงเศรษฐกิจ



“หากมีการรับประกันโดยห้องปฏิบัติการที่ได้มาตรฐาน จะทำให้ผลิตภัณฑ์จากผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ เช่น กุ้ง ไข่ ปลา ทั้งแบบสด แช่แข็ง และแปรรูป ซึ่งเป็นสินค้าหลักของประเทศไทยมีมูลค่าหลายแสนล้านบาท และจัดอยู่ในอันดับต้นๆของโลก ได้รับการยอมรับในระดับสากลมากขึ้น” คุณหมอสุชุมย้ำ

(ต่อหน้าถัดไป)

อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ยังบอกด้วยว่าห้องปฏิบัติการตรวจเชื้อก่อโรคอาหารเป็นพิษที่มีสาเหตุมาจากแบคทีเรียด้วยเทคนิคชีวโมเลกุลนี้ จะช่วยส่งเสริมการส่งออกสินค้าเกษตรและอุตสาหกรรมการผลิตอาหารให้ส่งออกได้รวดเร็ว สร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคทั้งชาวไทยและต่างประเทศยกระดับและเพิ่มมูลค่าสินค้าอาหารไทย ลดค่าใช้จ่ายของประเทศร้อยละ 50 และยังเป็น การตอบสนองนโยบายประเทศไทย 4.0 ของรัฐบาลด้วย ทั้งนี้ ในปี 2560 ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 7 ขอนแก่นได้ทำการตรวจเชื้อโรคอาหารเป็นพิษทางชีวโมเลกุลด้วยชุดตรวจ Salmonella Real time PCR ในผลิตภัณฑ์อาหารพื้นเมือง OTOP ประเภทแหนม ปลาต้ม หมูยอ และอาหารสินค้าเกษตรประเภทเนื้อสัตว์ต่างๆ กำลังอยู่ระหว่างการประเมินประสิทธิภาพและวางแผนจะนำไปใช้เป็นวิธีทางเลือกที่มีความรวดเร็ว ถูกต้องต่อไป

“การตรวจพบการปนเปื้อนเชื้อที่มีความเสี่ยงในการก่อโรคเป็นเรื่องที่หน่วยงานสาธารณสุขทั่วโลกได้เฝ้าระวังและติดตามสถานการณ์อย่างใกล้ชิด ประเทศไทยจึงจำเป็นต้องมีการพัฒนาเทคโนโลยีนี้เพื่อเตรียมพร้อมในกรณีที่มีการระบาดของโรคโดยเทคนิคการตรวจแบบ Real time - PCR จะทำให้สามารถจัดการควบคุมโรคได้รวดเร็วขึ้น ผลที่ได้จากการพัฒนาห้องปฏิบัติการด้วยเทคนิคดังกล่าว จะสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติให้มั่นใจในสินค้าอาหารไทยมากขึ้น” คุณหมอสุขุมทิ้งท้าย.