

**อย.แจง ข่าวลือผลไม้มักระป๋องปนเปื้อนเชื้อ HIV**

อย. เผย กรณีข่าวส่งต่อทาง LINE แจ้งว่าห้ามรับประทานผลไม้มักระป๋อง เนื่องจากมีการนำผู้ป่วยติดเชื้อ HIV หยดเลือดใส่ในผลไม้มักระป๋อง และขณะนี้มีการประกาศให้นำผลไม้มักระป๋องออกจากชั้นวางจำหน่ายตามห้างสรรพสินค้าต่าง ๆ แล้ว พบเป็นเพียงข่าวลือ ยังไม่มีมูลความจริงแต่อย่างใด ขอผู้บริโภควางใจ พร้อมแนะวิธีการสังเกตเลือกซื้ออาหารกระป๋องที่ถูกต้อง



นายแพทย์บุญชัย สมบูรณ์สุข เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เปิดเผยว่า กรณีมีข่าวส่งต่อทาง LINE ข้อความว่าห้ามรับประทานผลไม้มักระป๋อง โดยเฉพาะที่ผลิตในประเทศไทย เนื่องจากมีการนำผู้ป่วยติดเชื้อ HIV หยดเลือดใส่ในผลไม้มักระป๋อง และขณะนี้มีการประกาศให้นำผลไม้มักระป๋องออกจากชั้นวางจำหน่ายตามห้างสรรพสินค้าต่าง ๆ แล้วนั้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ขอแจ้งว่ายังไม่ปรากฏหลักฐานที่แน่ชัดยืนยันถึงการพบเชื้อดังกล่าวในผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋องแต่อย่างใด และอาจเป็นเพียงข่าวลือเพื่อลดความน่าเชื่อถือของผู้ประกอบการไทย และผลิตภัณฑ์ผลไม้มักระป๋องของประเทศไทย

เลขาธิการฯ อย. กล่าวต่อไปว่า ในด้านวิชาการ เชื้อไวรัส Human Immunodeficiency Virus หรือ HIV เป็นไวรัสที่ก่อให้เกิดภาวะภูมิคุ้มกันบกพร่อง โดยจะเข้าไปทำลายเม็ดเลือดขาว ที่เป็นแหล่งสร้างภูมิคุ้มกันโรค ทำให้ภูมิคุ้มกันลดน้อยลง จึงทำให้ติดเชื้อโรคแทรกซ้อนเข้าสู่ร่างกายได้ง่าย เชื้อดังกล่าวสามารถอาศัยหรือทำให้เกิดโรคในคนเท่านั้น เมื่อออกนอกร่างกายคนแล้วจะไม่สามารถทนสภาพแวดล้อมภายนอกได้ อาจมีชีวิตได้นานเป็นชั่วโมงหรือเป็นวันเท่านั้น ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิความร้อน ความเย็น สภาวะกรด - ด่าง ความแห้ง ความชื้น เชื้อไวรัสดังกล่าวเป็นไวรัสที่ถูกฆ่าให้ตาย หรือหมดฤทธิ์ได้โดยง่าย โดยการต้มที่อุณหภูมิ

50 - 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที จะทำให้ไวรัสหมดฤทธิ์ ไวรัสจะถูกทำลายทั้งหมดด้วยการต้มน้ำเดือดในเวลา 10 นาที เชื้อไวรัส HIV จะสามารถติดต่อได้ 3 ทาง คือ การได้รับเลือด การมีเพศสัมพันธ์ และการติดต่อจากแม่สู่ลูก สำหรับการแปรรูปด้วยการบรรจุกระป๋อง นั้น นอกจากการผลิตจะมีระบบคุณภาพ GMP และ HACCP ที่มีส่วนช่วยควบคุมสุขลักษณะในการผลิตอาหารแล้ว กรรมวิธีการผลิตที่ใช้ความร้อนสูงยังมีส่วนสำคัญในการทำลายจุลินทรีย์ก่อโรครวมทั้งไวรัสที่อาจปนเปื้อนมากับอาหารด้วย ดังนั้น ด้วยกรรมวิธีการแปรรูปจึงไม่สามารถพบการปนเปื้อนเชื้อในผลิตภัณฑ์ ขอให้ผู้บริโภคไว้วางใจสินค้าอาหารกระป๋องที่ผลิตในประเทศไทย

**เลขาธิการ ฯ อย. กล่าวในตอนท้ายว่า** ในการเลือกซื้ออาหารกระป๋อง ขอให้ผู้บริโภคสังเกตและเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋องที่มีการแสดงรายละเอียดบนฉลากครบถ้วน เช่น ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต/ผู้นำเข้า วัน เดือน ปี ที่หมดอายุ สูตรส่วนประกอบ มีสภาพภายนอกสมบูรณ์ หลีกเลี่ยงอาหารที่กระป๋องมีรอยบุบ รอยรั่ว รวมทั้งควรอุ่นอาหารก่อนการบริโภคทุกครั้ง อย่างไรก็ตามหากผู้บริโภคพบเห็นผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ไม่ได้รับความปลอดภัยจากการบริโภค ขอให้ร้องเรียนมาได้ที่ สายด่วน อย. โทร. 1556 หรือ E-mail: 1556@fda.moph.go.th หรือ ตู้ปณ. 1556 ปณฝ. กระทรวงสาธารณสุข จ.นนทบุรี 11004 หรือร้องเรียนผ่าน Oryor Smart Application หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ เพื่อ อย. จะดำเนินการดีตามกฎหมายกับผู้ที่เกี่ยวข้องต่อไป

กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค 13 พฤศจิกายน 2557 ข่าวแจก 15 / ปีงบประมาณ พ.ศ. 2558