



## *Listeria monocytogenes*

ตามที่มีข่าวองค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา (U.S. Food and Drug Administration, USFDA) แจ้งให้ทางการประเทศไทยติดตามและตรวจสอบแอปเปิ้ลนำเข้าจากประเทศสหรัฐอเมริกาที่มีการปนเปื้อนเชื้อ *Listeria monocytogenes* ซึ่งเป็นเชื้อแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรค Listeriosis ซึ่งเป็นอันตรายต่อเด็กแรกเกิด หญิงมีครรภ์ และคนชรา หรือ ผู้มีภูมิคุ้มกันบกพร่อง

เชื้อ *Listeria* เป็นเชื้อแบคทีเรียแกรมบวก ไม่สร้างสปอร์ สามารถเจริญได้ในสภาพที่มีหรือไม่มีออกซิเจน เจริญเติบโตได้ดีที่อุณหภูมิ 30-37°C และสามารถเจริญเติบโตได้ในอุณหภูมิต่ำเช่น ในตู้เย็น เชื้อ *Listeria* จัดอยู่ในอาณาจักร Firmicutes เช่นเดียวกับเชื้อแบคทีเรีย *Bacillus* และ *Staphylococcus* เชื้อ *Listeria* อยู่ในตระกูล *Listeriaceae* แบ่งย่อยได้ 6 สปีชีส์ คือ *L. monocytogenes*, *L. ivanovii*, *L. innocua*, *L. welshimeri*, *L. seeligeri*, และ *L. grayi* โดยสปีชีส์ที่ก่อให้เกิดโรคในคนคือ *L. monocytogenes* แบ่งย่อยออกเป็น 13 ซีโรทัยป์ ร้อยละ 90 ของเชื้อ *L. monocytogenes* ที่แยกได้จากคนคือ ซีโรทัยป์ 1/2a, 1/2b, และ 4b และที่พบรายงานว่าเป็นสาเหตุของโรคอาหารเป็นพิษในคนที่พบในหลายภูมิภาคของโลก (ร้อยละ 33-50) คือ ซีโรทัยป์ 4b

เชื้อ *L. monocytogenes* พบได้ทั่วไปในดิน น้ำ มูลสัตว์ปีกและสัตว์กีบคู้ ในน้ำนมดิบและอาหารที่ประกอบจากน้ำนมดิบ เชื้อทำให้เกิดโรค Listeriosis และเป็นเชื้อสาเหตุสำคัญลำดับที่ 3 ของการป่วยตายเนื่องจากโรคอาหารเป็นพิษในประเทศสหรัฐอเมริกา ร้อยละ 90 ของผู้ติดเชื้อ คือหญิงมีครรภ์ ทารก ผู้สูงอายุ และ ผู้ที่มีภาวะภูมิคุ้มกันบกพร่อง หญิงมีครรภ์ที่ติดเชื้ออาจทำให้แท้งบุตร ทารกตายในครรภ์ คลอดก่อนกำหนด หรือคลอดแล้วตาย อัตราป่วยตายเป็นร้อยละ 24 มักไม่ค่อยเกิดโรคในคนปกติที่สุขภาพแข็งแรง เชื้อสามารถเจริญเติบโตได้ดีที่อุณหภูมิต่ำในตู้เย็น แต่เชื้อตายได้เมื่อปรุงอาหารให้สุกหรือผ่านขบวนการพาสเจอร์ไรซ์ คำแนะนำสำหรับกลุ่มเสี่ยงคือ ปรุงอาหารให้สุกก่อนการรับประทาน

แหล่งเกิดโรค	<ul style="list-style-type: none"> <li>● อาหารสำเร็จรูปที่ประกอบจากเนื้อสัตว์ เช่น ฮอทดอก</li> <li>● น้ำนมดิบ ผลิตภัณฑ์นมดิบ และ soft cheese</li> <li>● ผลิตภัณฑ์เนื้อดิบ</li> <li>● อาหารทะเลรมควันที่แช่เย็น</li> <li>● ต้นกล้าผักสด ผลไม้สด ที่ปนเปื้อนเชื้อจากดิน ปุ๋ยมูลสัตว์</li> </ul>
ระยะฟักตัวของเชื้อ	3-70 วัน

อาการโรค	คล้ายอาการของไข้หวัด คือ ไข้หนาวสั่น ปวดศีรษะ ปวดกล้ามเนื้อ คอแข็ง สับสน อ่อนแรง อาเจียน อาเจียนอุจจาระร่วง ติดเชื้อในกระแสเลือด เยื่อหุ้มสมองอักเสบ
ระยะอาการป่วย	หลายวัน จนถึงสัปดาห์
กลุ่มเสี่ยงที่จะเกิดโรค	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ผู้สูงอายุ</li> <li>● หญิงมีครรภ์</li> <li>● ผู้ป่วยที่มีภูมิคุ้มกันอ่อนแอ</li> <li>● ผู้ป่วยที่ได้รับยากดภูมิคุ้มกัน</li> <li>● ผู้ป่วยที่มีโรคเรื้อรังประจำตัว เช่น ติดเชื้อ HIV มะเร็ง ไตวายระยะสุดท้าย โรคตับ โรคพิษสุราเรื้อรัง และ เบาหวาน</li> </ul>
การรักษา	ผู้ป่วยควรปรึกษาแพทย์ เพื่อรับยาปฏิชีวนะ
การป้องกันการติดเชื้อ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ไม่ดื่มน้ำนมดิบหรืออาหารที่ประกอบจากน้ำนมดิบ รวมทั้งผลิตภัณฑ์นมที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ</li> <li>● ล้างและขัดถูผิวด้านนอกของผัก ผลไม้ ด้วยน้ำไหลสะอาดจำนวนมากก่อนรับประทาน และควรล้างผลไม้แม้จะปอกเปลือกก่อนรับประทานก็ตาม</li> <li>● ปรงอาหารให้สุกก่อนการรับประทาน</li> <li>● รับประทานอาหารให้หมด ไม่เก็บค้างมือ</li> <li>● กลุ่มเสี่ยงควรรับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ๆ</li> <li>● ล้างมือก่อนรับประทานอาหาร และ หลังจากการประกอบอาหาร</li> <li>● ล้างมิดและอุปกรณ์ประกอบอาหารให้สะอาดก่อนและหลังการใช้งาน</li> </ul>
ความปลอดภัยในการรับประทานผักหรือผลไม้สด	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ขัดถูและล้างเปลือกด้านนอกของผลไม้ด้วยน้ำไหลที่สะอาด ด้วยน้ำจำนวนมาก</li> <li>● ซับผิวด้านนอกผักหรือผลไม้ด้วยกระดาษหรือผ้าแห้งที่สะอาด</li> <li>● ล้างมิดให้สะอาด ก่อนใช้มีดตัดแต่งผักหรือผลไม้</li> <li>● ไม่รับประทานผลไม้ที่ผ่านการตัดแต่งแล้วทิ้งไว้นอกตู้เย็นนานเกิน 4 ชั่วโมง</li> </ul>
การตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● เชื้อ <i>L. monocytogenes</i> พบได้ทั่วไปในสิ่งแวดล้อม เช่น ดิน น้ำ มูลสัตว์ และ ในคนปกติที่สัมผัสเชื้อเป็นประจำ ดังนั้นการตรวจหาเชื้อในคนที่ไม่มีอาการของโรคจึงไม่จำเป็น</li> <li>● สำหรับคนป่วยที่สงสัยติดเชื้อให้เพาะแยกเชื้อจากแหล่งตัวอย่างที่มีธรรมชาติปลอดเชื้อ (sterile site) เช่น เลือด น้ำไขสันหลัง น้ำคร่ำ หรือ บางกรณีอาจตรวจตัวอย่างอุจจาระ(ถ้าจำเป็น) บนอาหารจำเพาะ ใช้เวลา</li> </ul>

	ในการเพาะเชื้อจากตัวอย่าง 1-2 วัน และต้องนำเชื้อมาทดสอบทางซีวเคมี เพื่อยืนยันชนิดของเชื้อต่อไป
--	--

### เอกสารอ้างอิง

1. Listeria (Listeriosis). Centers for Disease Control and Prevention  
<http://www.cdc.gov/listeria/index.html>
2. BBB - Listeria monocytogenes. U.S. Food and Drug Administration.  
<http://www.fda.gov/Food/FoodbornellnessContaminants/CausesOfIllnessBadBugBook/ucm070064.htm>
3. Listeria. <http://www.foodsafety.gov/poisoning/causes/bacteriaviruses/listeria/index.html>

กลุ่มแบคทีเรียวิทยาทางการแพทย์  
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สาธารณสุข  
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์  
17 ม.ค. 2558