



ลิสทีเรีย โมโนไซโตจิเนส (*Listeria Monocytogenes*)

ลิสทีเรีย โมโนไซโตจิเนส คืออะไร

ลิสทีเรีย โมโนไซโตจิเนส (*Listeria monocytogenes*) เป็นแบคทีเรีย ที่มีลักษณะรูปท่อนสั้น มักเรียงตัวเป็นสายต่อกัน 3-5 เซลล์ หรือมากกว่านั้น เป็นแบคทีเรียที่ไม่สร้างสปอร์หรือแคปซูล อุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการเติบโตคือ 37 องศาเซลเซียส แต่สามารถเติบโตได้ทุกอุณหภูมิ แม้ที่อุณหภูมิต่ำถึง 2.5 องศาเซลเซียส และสามารถทนความร้อนได้ดี

แหล่งที่มาของเชื้อ ลิสทีเรีย โมโนไซโตจิเนส

เชื้อ ลิสทีเรีย โมโนไซโตจิเนส พบได้ทั่วไปในน้ำ น้ำเสีย อุจจาระคนและสัตว์ จึงสามารถปนเปื้อนลงไปในอาหารได้ง่าย โดยพบเชื้อได้ในวัตถุดิบที่จะนำไปประกอบอาหาร โดยเฉพาะเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เช่น นม

เชื้อ ลิสทีเรีย โมโนไซโตจิเนส ถูกทำลายได้โดยอุณหภูมิที่ใช้ในการปรุงอาหารหรือความร้อนในระดับพาสเจอร์ไรซ์ ดังนั้นการปนเปื้อนเชื้อชนิดนี้ในอาหารจึงเกิดขึ้นหลังขั้นตอนการปรุงหรือเกิดการปนเปื้อนซ้ำในระหว่างขั้นตอนการบรรจุ การขนส่ง และการวางจำหน่าย

การเข้าสู่ร่างกาย

ลิสทีเรีย โมโนไซโตจิเนส เป็นแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรค และสามารถถ่ายทอดเข้าสู่ร่างกายได้ โดยการรับประทานอาหารที่มีเชื้อนี้ปนเปื้อน อาหารที่พบว่ามีเชื้อปนเปื้อนของเชื้อได้แก่ นม เนื้อไก่ อาหารทะเล ส่วนในผักไม่พบหรือพบน้อยมาก นอกจากนี้เชื้อ ลิสทีเรีย โมโนไซโตจิเนส ยังสามารถเจริญได้ที่อุณหภูมิตู้เย็น และทนความร้อนได้ดีกว่าแบคทีเรียที่ไม่สร้างสปอร์ชนิดอื่นจึงสามารถมีชีวิตอยู่รอดได้ในผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ เช่น นม เนื้อสัตว์ ผัก และไส้กรอก

อันตรายของเชื้อ ลิสทีเรีย โมโนไซโตจิเนส

ลิสทีเรีย โมโนไซโตจิเนส เป็นแบคทีเรียที่ก่อให้เกิดโรค Listeriosis โลหิตเป็นพิษและเยื่อหุ้มสมองอักเสบ มีอาการคล้ายเป็นหวัด เช่น มีไข้ ปวดหัว มีอาการท้องเสีย อาเจียน อาการติดเชื้อในกระแสเลือดอื่น ๆ มักพบในผู้ป่วยที่มีระบบภูมิคุ้มกันอ่อนแอ หรือทารกที่เกิดจากมารดาที่ได้รับเชื้อขณะตั้งครรภ์ และยังมีรายงานว่า มีผู้เสียชีวิตเนื่องจากบริโภคอาหารที่มีเชื้อนี้ปนเปื้อน ลิสทีเรีย โมโนไซโตจิเนส จึงเป็นดัชนีตัวหนึ่งที่แสดงถึงความปลอดภัยของอาหารด้วย