BMA กรุงเทพมหานคร BANGKOK METROPOLITAN ADMINISTRATION

NOW moving forward >> ทำจริง เห็นผลจริง

อันตรายของเชื้อโรคที่มาจากอาหาร

ซาลโมเนลลา (*Salmonella*)

เป็นเชื้อที่ทำให้เกิดอาหารเป็นพิษ

แหล่งที่พบ

- อาหารประเภทเนื้อสัตว์ เช่น เป็ด ไก่ หมู เนื้อ และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ต่าง ๆ เครื่องเทศ นม ไข่ ผลิตภัณฑ์จากไข่ อาหารทะเล

ระยะเวลาฟักตัวของโรค

- 6 - 72 ชั่วโมง ปกติแล้วประมาณ 18 ชั่วโมง

อาการและอาการแสดง

- ปวดท้อง ท้องเดิน คลื่นไส้และอาเจียน อาจจะมีไข้ ท้องเดินอยู่ได้หลายวัน

การป้องกัน

- ปรุงอาหารให้สุกทั่วถึง เนื่องจากเชื้อชนิดนี้ถูกทำลายได้ง่ายที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นาน 4 – 5 นาที หรืออุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส นาน 1 นาที
- การแช่อาหารในตู้เย็นที่อุณหภูมิต่ำกว่า 4 องศาเซลเซียส จะยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อซาลโมเนลลาได้
- การปรุงอาหารที่มีไข่เป็นส่วนประกอบต้องทำให้สุก เนื่องจาก ที่ผิวของไข่หรือเปลือกไข่ นั้นมีความพรุนอยู่ เชื้อซาลโมเนลลาสามารถผ่านเข้าไปในไข่ขาวและไข่แดงได้
- ให้แยกมีด แยกเขียง ระหว่างอาหารดิบ และอาหารปรุงสุก เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร @foodsanitation

Food Sanitation Division Health Department BMA

ที่มา คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

เรียบเรียงและจัดทำโดย...
นางสาวณัฐยาภรณ์ สร้อยนาค
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ