ภัยเงียบ...
ตะเกียบเสี่ยงโรค

เรียบเรียงโดย นางสาวนิรมล ลักษวุธ
พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข



ปัจจุบันคนไทยนิยมใช้ตะเกียบในการรับประทานอาหารประเภทปิ้งย่าง ชาบู หรือหมูกระทะ มากขึ้น โดยใช้ตะเกียบเพียงคู่เดียวในการรับประทานอาหาร ทำให้เกิดความเสี่ยงต่อการติดเชื้อต่างๆ โดยเกิดอาการปวดท้อง ท้องเสีย รวมถึงมีความเสี่ยงต่อการเกิดโรคติดเชื้อเยื่อหุ้มสมองอักเสบชนิดหนึ่ง หรือโรคไข้หูดับ

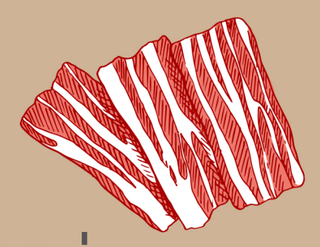


โรคไข้หูดับ

เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย
สเตร็ปโตค็อกคัส ซูอิส*(Streptococcus suis)*

เชื้อโรคสามารถเข้าสู่ร่างกายได้ 2 ทาง

1. ผ่านทางบาดแผล รอยถลอก เยื่อบุตา จากการสัมผัสกับหมูที่ติดเชื้อโดยตรง



2. การบริโภคเนื้อหมูปรุงไม่สุก เช่น ลาบดิบ ก้อยดิบ หมูกระทะ ที่มีเชื้ออยู่



อาการที่แสดง

ผู้ที่ได้รับเชื้อจะมีอาการหลังรับประทาน 3-5 วัน มีอาการไข้สูง ปวดศีรษะรุนแรง คลื่นไส้ อาเจียน คอแข็งเกร็ง ท้องเสีย ปวดเมื่อยกล้ามเนื้อ



- กรณีที่เชื้อเข้าสู่กระแสเลือดและลุกลามไปสู่เยื่อหุ้มสมอง

จะทำให้เยื่อหุ้มสมองอักเสบ ข้ออักเสบ ม่านตาอักเสบตามมา บริเวณปลายประสาทรับเสียงและประสาทควบคุมการทรงตัว ทำให้หูตึง หูดับ จนกระทั่งมีอาการหูหนวกร่วมกับอาการเวียนศีรษะและเดินเซตามมาได้ ซึ่งอาการทั้งหมดนี้จะเกิดขึ้นภายใน 14 วัน หลังจากรับเชื้อ

วิธีการป้องกัน

1.ล้างมือ



ล้างมือ
ทุกครั้งก่อน
รับประทานอาหาร

2.หลีกเลี่ยง การใช้ตะเกียบคู่เดียว



ควรแยกตะเกียบที่ใช้
ระหว่างเนื้อดิบ
และสุกอย่างชัดเจน

3.ปรุงสุก



เลือกรับประทาน
อาหารที่ปรุงสุก
อยู่เสมอ

แหล่งที่มา :https://www.thaihealth.or.th
: สถาบันอาหาร (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก
http://www.nfi.or.th/home.php



สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
@Foodsanitation
Foodsanitation Division Health Department BMA