



แหล่งที่พบ



อาหารทะเล เช่น ปลา กุ้ง หอย และปู เนื้อปูในข้าวผัด สลัดปู ส้มตำปู กุ้งยำ หรือปูยำ เป็นต้น

ระยะเวลาพัฒนาของโรค



- 5 – 92 ชั่วโมง (ที่พบบ่อยคือ 23 ชั่วโมง)



อาการและการแสดง

- อุจจาระร่วง ถ่ายเป็นน้ำอย่างเฉียบพลัน ปวดท้องบิด มีไข้ต่ำๆ ครึ่งหนึ่งของคนไข้จะมีอาการปวดศีรษะ ไข้หวัดสั้น พบอาเจียนได้ ร้อยละ 30



การป้องกัน

- หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารทะเลดิบ หรือดิบ ๆ สุก ๆ
- ให้แยกมื้อด้วยกัน ระหว่างอาหารดิบ และอาหารปรุงสุก เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม
- ปรุงให้สุกทั่วถึง หากปรุงอาหารในลักษณะครึ่งสุกครึ่งดิบจะทำให้เชื้อสามารถเจริญเติบโตและเพิ่มจำนวนในอาหารได้ดี



สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร



@foodsanitation



Food Sanitation Division Health Department BMA