



วันตราชงช์เชื้อโรคที่มาจากการอาหาร คลอสตริเดียม โบกูลินั่ม (*Clostridium botulinum*)

แหล่งที่พบ

เป็นเชื้อแบคทีเรียที่พบได้ในดิน ผุนละออง ผลไม้ ผักและอาหารกระป๋องหรือเครื่องดื่ม ตลอดจนอาหารพอกผักดองต่างๆ



ระยะเวลาฟักตัวของโรค

1 – 8 วันหลังได้รับสารพิษ โดยที่ระยะเวลาที่เร็วที่สุดที่มีผู้รายงานคือ 6 ชั่วโมง และช้าที่สุดคือ 14 วัน



อาการและการแสดง



เมื่อการป่วยท้อง คลื่นไส้อาเจียน และถ่ายเหลว คล้ายกับภาวะอาหารเป็นพิษโดยทั่วไป แต่หากได้รับสารพิษจากเชื้อนี้จะเป็นพิษต่อระบบประสาท ระบบหายใจ ทำให้มีอาการอัมพาต ถึงขั้นเสียชีวิตได้

การป้องกัน

- การประกอบปรุงอาหาร ด้วยอาหารกระป๋อง อาหารนมสดดอง ควรให้ความร้อนอุ่นพอ 80 องศาเซลเซียล อย่างน้อย 10 นาที หรือต้มให้เดือดนาน 10 – 15 นาที
- ห้ามนำอาหารบรรจุกระป๋อง ที่มีลักษณะโป่งบวม มาประกอบปรุงอาหารขาย หรือรับประทาน เนื่องจากอาหารนั้นอาจมีเชื้อดังกล่าวปนเปื้อน จนมีก้าชอยู่ภายในกระป๋อง
- ล้างผัก ผลไม้ให้สะอาด ก่อนนำมาประกอบปรุงหรือปรุง



สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร



@foodsanitation



Food Sanitation Division Health Department BMA

ที่มา คู่มืออนหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร เชิญเรียนและอ่านฟ้าโกลบ... ห้องอาหารสุขภาพร่องรัชดาหาร นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ