



อันตรายของเชื้อโรตที่มาจากอาหาร

คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (*Clostridium perfringens*)

แหล่งที่พบ

- เป็นเชื้อแบคทีเรียที่สามารถสร้างสปอร์ได้และไม่ต้องการออกซิเจนในการเจริญเติบโต มักพบในอาหารประเภทสตู พายไก่ พายเนื้อ



ระยะเวลาฟักตัวของโรค

- 6 - 24 ชั่วโมง (ที่พบบ่อยคือ 8 - 12 ชม.)



อาการและอาการแสดง

- ผู้ป่วยจะเกิดภาวะอุจจาระร่วงปานกลางถึงรุนแรง มักปวดท้องบริเวณลิ้นปี่ แต่มักไม่ค่อยมีไข้หรืออาเจียนบ่อย



การป้องกัน

- ให้แยกมิด แยกเขียง ระหว่างอาหารดิบ และอาหารปรุงสุก เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม
- ปรุงให้สุกทั่วถึง และอาหารที่ปรุงสุกแล้วควรอุ่นให้ร้อนที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส เพราะจะทำให้เชื้อไม่สามารถเจริญเติบโต และเกิดการแบ่งตัวเพิ่มจำนวนในอาหารได้

