



# อันตรายของเชื้อโรคที่มาจากอาหาร

## คลอสทริเดียม โบทูลินัม

### (*Clostridium botulinum*)

#### แหล่งที่พบ

เป็นเชื้อแบคทีเรียที่พบได้ในดิน ผุ่นละออง ผลไม้ ผักและอาหารกระป๋องหรือเครื่องดื่มน้ำ ตลอดจนอาหารพวกผักดองต่างๆ



#### ระยะเวลาฟักตัวของโรค

1 – 8 วันหลังได้รับสารพิษ โดยที่ระยะเวลาที่เร็วที่สุดที่มีผู้รายงานคือ 6 ชั่วโมง และช้าที่สุดคือ 14 วัน



#### อาการและอาการแสดง

มีอาการปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน และถ่ายเหลว คล้ายกับภาวะอาหารเป็นพิษโดยทั่วไป แต่หากได้รับสารพิษจากเชื้อนี้จะเป็นพิษต่อระบบประสาท ระบบหายใจ ทำให้มีอาการอัมพาต ถึงขั้นเสียชีวิตได้



#### การป้องกัน

- การประกอบปรุงอาหาร ด้วยอาหารกระป๋อง อาหารหมักดอง ควรให้ความร้อนอุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส อย่างน้อย 10 นาที หรือต้มให้เดือดนาน 10 – 15 นาที
- ห้ามนำอาหารบรรจุกระป๋อง ที่มีลักษณะโป่ง บวม มาประกอบปรุงอาหารขาย หรือรับประทาน เนื่องจากอาหารนั้นอาจมีเชื้อดังกล่าวปนเปื้อน จนมีก๊าซอยู่ภายในกระป๋อง
- ล้างผัก ผลไม้ให้สะอาด ก่อนนำมาประกอบปรุงหรือบริโภค

