



อันตรายของเชื้อโรคที่มาจากอาหาร

ซาลโมเนลลา (Salmonella)

เป็นเชื้อที่ทำให้เกิดอาหารเป็นพิษ



แหล่งที่พบ

- อาหารประเภทเนื้อสัตว์ เช่น เป็ด ไก่ หมู เนื้อ และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ต่าง ๆ เครื่องเทศ นม ไข่ ผลิตภัณฑ์จากไข่ อาหารทะเล



ระยะเวลาฟักตัวของโรค

- 6 - 72 ชั่วโมง ปกติแล้วประมาณ 18 ชั่วโมง



อาการและอาการแสดง

- ปวดท้อง ท้องเดิน คลื่นไส้และอาเจียน อาจจะมีไข้ ท้องเดินอยู่ได้หลายวัน

การป้องกัน



- ปรุงอาหารให้สุกทั่วถึง เนื่องจากเชื้อชนิดนี้ถูกทำลายได้ง่ายที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นาน 4 - 5 นาที หรืออุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส นาน 1 นาที
- การแช่อาหารในตู้เย็นที่อุณหภูมิต่ำกว่า 4 องศาเซลเซียส จะยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อซาลโมเนลลาได้
- การปรุงอาหารที่มีไข่เป็นส่วนประกอบต้องทำให้สุก เนื่องจาก ที่ผิวของไข่หรือเปลือกไข่ นั้นมีความพรุนอยู่ เชื้อซาลโมเนลลาสามารถผ่านเข้าไปในไข่ขาวและไข่แดงได้
- ให้แยกมิด แยกเขียง ระหว่างอาหารดิบ และอาหารปรุงสุก เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม

