



อันตรายของเชื้อโรคที่มาจากอาหาร

สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*)

เป็นเชื้อโรคที่จะพบในแผล ฝี หนอง เสมหะ ผิวน้ำ หรือพบได้ในสัตว์

แหล่งที่พบ

- ผลิตภัณฑ์จากนม ผลิตภัณฑ์จากไข่ แซนวิช สลัด หมูแฮม M ขนมหวาน ขนมหจีน



อาการและอาการแสดง

- ปวดท้องบิดอย่างรุนแรง คลื่นไส้ อาเจียน อุจจาระร่วงเป็นน้ำ มักไม่มีไข้ แต่อาจพบไข้ต่ำ ๆ ได้ในบางราย



ระยะเวลาฟักตัวของโรค

- 1 - 11 ชั่วโมง หลังจากรับประทานอาหาร โดยปกติอยู่ระหว่าง 2.5 - 4 ชั่วโมง จะเกิดอาการ



การป้องกัน

- ควรล้างมือฟอกสบู่ให้สะอาด ไม่ควรใช้มือไปสัมผัสแผล ผิวน้ำที่เป็นฝี หนอง หรือสิ่ว แล้วมาสัมผัสอาหาร หากพบว่า มีบาดแผลควรปิดพลาสเตอร์และสวมถุงมือให้เรียบร้อย
- อาหารที่จะเก็บไว้ในตู้เย็นนั้น ควรให้อาหารเย็นทั่วถึง และอุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส
- ประุงอาหารให้สุกทั่วถึง
- อาหารที่ปรุงสุกแล้วควรอุ่นให้ร้อนที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า 74 องศาเซลเซียส ทุก 2 ชั่วโมง

