

เชื้อโรคที่มาจากตัวคน... ปนเปื้อนลงสู่อาหารได้อย่างไร ?



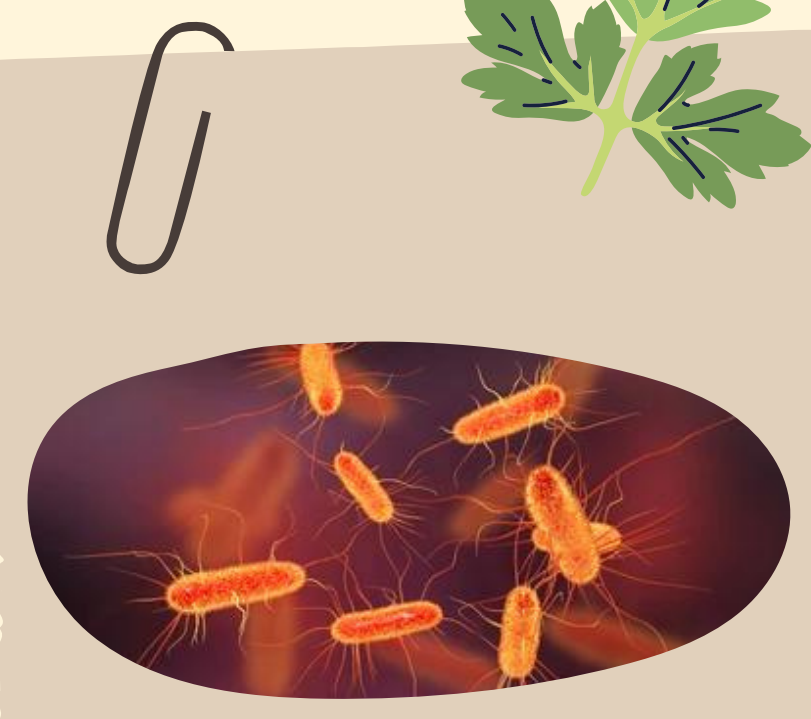
คน เป็นปัจจัยสำคัญสำหรับการสุขาภิบาลอาหาร มีโอกาสทำให้เชื้อโรคแพร่กระจายได้จาก กระบวนการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและ เสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและการเก็บภาชนะ อุปกรณ์



การแพร่กระจายเชื้อโรคจากคน

1. ทางผิวหนัง น้ำมูก น้ำลาย การที่มีบาดแผล ฝี หนอง
1. คนเป็นพาหะของโรคติดต่อทางเดินอาหาร เป็นโรคที่ติดต่อได้ทางการสัมผัส
2. การมีพฤติกรรมที่ไม่ถูกต้อง เช่น การพูดคุย ขณะปรุงประกอบอาหาร ไม่ล้างมือหลังเข้า ห้องน้ำหรือสัมผัสสิ่งสกปรก

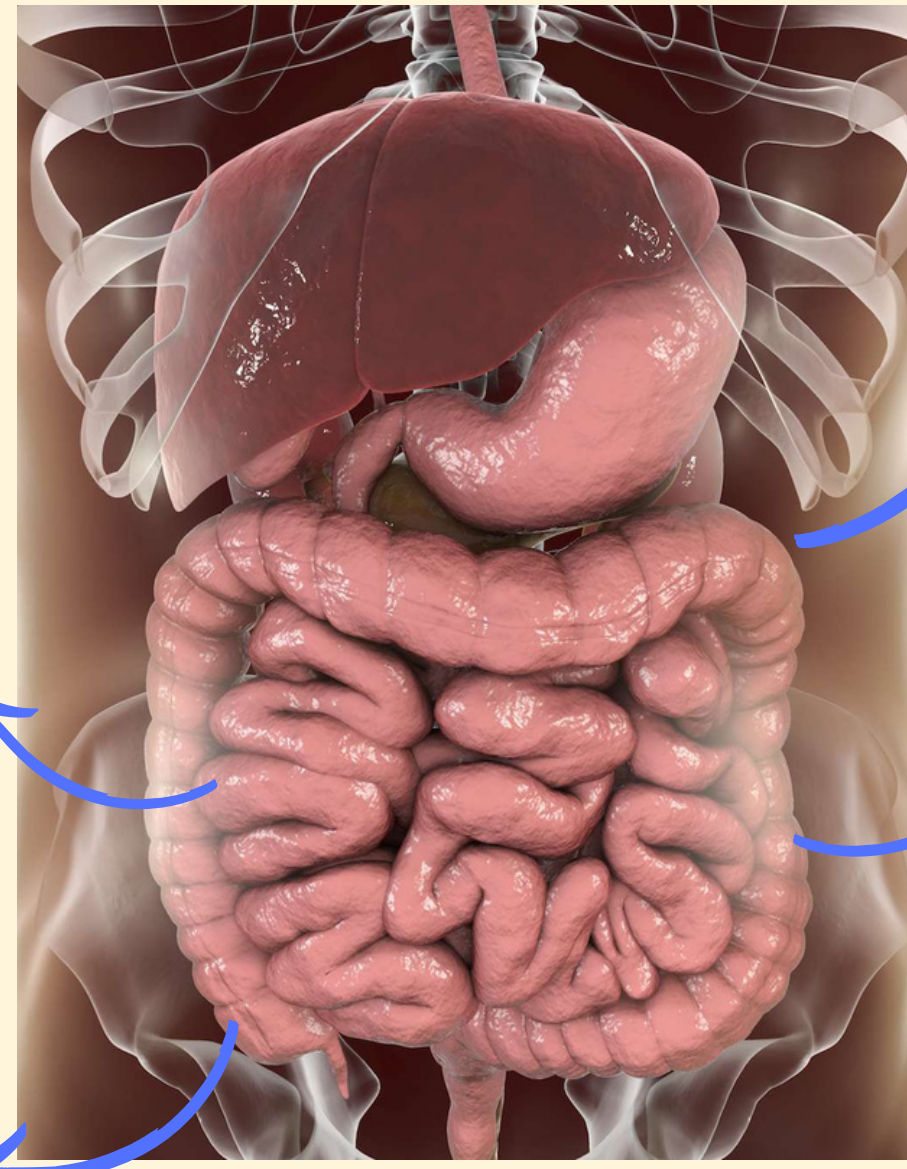
Staphylococcus aureus
 พบตามทางเดินหายใจ ลำคอ เส้นผม หรือผิวหนัง บาดแผล ที่เป็นฝี หนอง รวมถึงในดิน และฝุ่นละออง



Escherichia coli
 พบในลำไส้ของคนและ สัตว์เลี้ยงดู่น

ผลกระทบต่อสุขภาพ

- หากผู้บริโภคได้รับเชื้อเหล่านี้ จะทำให้เกิดอาการปวดท้อง ท้องเดิน คลื่นไส้ อาเจียน หรืออาจพบมีไข้ต่ำในบางราย



Shigella
 พบในทางเดินอาหารของคน และสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม



Salmonella spp.
 อาศัยอยู่ในทางเดินอาหาร ลำไส้ของสัตว์ต่างๆ



Bacillus cereus
 พบได้ในลำไส้ของคน

