



สารน่ารู้ด้านสุขภาพ

กลุ่มงานสุขศึกษา โรงพยาบาลนครพิงค์

ฉบับที่ ๒/๒๕๕๕ เดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๕

สารน่ารู้ด้านสุขภาพ

โรคอาหารเป็นพิษจากเชื้อซัลโมเนลา

อาหารเป็นพิษ เป็นโรคที่เกิดจากการกินอาหารหรือน้ำดื่ม / เครื่องดื่ม ที่ปนเปื้อนเชื้อโรค หรือสารพิษที่สร้างจากเชื้อโรค หรือสารพิษอื่น ๆ ที่ไม่ใช่เชื้อโรค เช่น เห็ดพิษ สารหนู และโลหะหนัก โรคอาหารเป็นพิษที่พบในขณะนี้เกิดจากเชื้อซัลโมเนลา (*Salmonella spp.*) เชื้อนี้พบได้ทั้งใน สัตว์ปีก สัตว์เลี้ยงคลาน สัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม (รวมทั้งมนุษย์ด้วย)

การติดต่อ

การติดเชื้อในคน ส่วนมากจะได้รับเชื้อปะปนมาในน้ำและอาหาร บางครั้งอาจเกิดจาก สัตว์เลี้ยงที่อาศัยตามอาคารบ้านเรือนซึ่งเป็นพาหะของเชื้อ หรือในคนปรุงอาหารที่มีสุขลักษณะที่ไม่ดีพอ เช่น ไข่ดิบยาว ไม่ล้างมือให้สะอาดหลังเข้าห้องส้วม

อาการ

ผู้ที่ได้รับเชื้อเข้าไปในปริมาณมากจึงจะทำให้เกิดโรค โดยจะเกิดอาการภายใน 8-48 ชั่วโมง ผู้ป่วยจะมีอาการเป็นไข้ ปวดบิดในท้อง คลื่นไส้ อาเจียน ท้องร่วง และเป็นนานถึง 1-8 วัน แล้วแต่กรณี ในรายที่รุนแรงอาจติดเชื้อเข้าไปในกระแสเลือด เยื่อหุ้มสมอง ถึงแก่ชีวิตได้ เมื่อรักษาหายแล้ว ผู้ป่วยจะเป็นพาหะนำโรคเป็นเวลานาน และสามารถแพร่โรคสู่คนอื่นได้

การป้องกัน

กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ และอาหารต้องเป็นอาหารที่ปรุงสุกอย่างทั่วถึงไม่ทิ้งไว้ให้เย็น และไม่ปนเปื้อนกับอาหารดิบ การปรุงอาหารต้องใช้น้ำสะอาดทุกครั้งหากไม่แน่ใจว่าสะอาด หรือไม่ควรดื่มน้ำก่อนมาดื่มหรือปรุงเป็นอาหาร