

กินหมูดิบ เสี่ยง!! ไข้หูดับ

สาเหตุ
เมื่อร่างกายอ่อนแอ แล้วไม่ใส่ใจสุขอนามัยเนื้อหมู หรือ เนื้อสด ที่ติดเชื้อแบคทีเรีย สแตฟิโลค็อกคัส ซูอิส เป็นอันตราย

อาการ
จะมีไข้ ปวดศีรษะ อาเจียน
ประสาทหูอักเสบจนหูดับ
ในรายที่อาการรุนแรง อาจเสียชีวิต

การป้องกัน

- หลีกเลี่ยงการบริโภคเนื้อสุกๆ ดิบๆ หรือสุกๆ ดิบๆ หมูบ้านหรือตามตลาด
- ผู้ปรุงอาหาร ผู้เลี้ยง และผู้ขายเนื้อหมูในตลาดสด ต้องล้างมือ และสวมถุงมือ ขณะสัมผัสหมู หากสัมผัสต้อง ล้างมือ ล้างภาชนะ และตัวให้สะอาด
- เมื่อซื้อเนื้อหมูจากตลาดสด หรือโรงฆ่าสัตว์ให้ดูมาตรฐาน ไม่ซื้อเนื้อหมูที่กลิ่นคาว สีคล้ำ
- ควรทำให้อุณหภูมิของเนื้อหมูถึง 70 องศาเซลเซียส ขึ้นไป

DDC กรมควบคุมโรค
Department of Disease Control

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุพรรณบุรี
Sukhothai Rajavidyalaya Hospital

สายด่วน 1422