

หวั่นโรคอาหารเป็นพิษระบาด

สคร.5 เตือน แจกข้าวมันไก่ ต้องต้มให้สุก กินทันทีภายใน 4 ชั่วโมง

ข้าวมันไก่ เป็นอาหารกล่องที่มักทำแจกจ่ายในปริมาณมาก เพราะความสะดวกในการปรุง และมีรสชาติอร่อย รับประทานง่าย แต่หากปรุงเอาไว้เป็นเวลานาน อาจก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษตามมา ซึ่งในช่วงนี้มีผู้ป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานข้าวมันไก่เป็นจำนวนมาก สคร.5 เตือนผู้ประกอบการ ผู้ขายอาหารต้องปรุงใหม่ สะอาด ห้ามใช้ผ้าจี้รีวเช็ดทุกอย่างที่หน้าเชิง ผู้บริโภคต้องกินอาหารปรุงเสร็จภายในไม่เกิน 4 ชั่วโมง

นายแพทย์ธีรวัฒน์ วัลย์เสถียร ผู้อำนวยการสำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 5 นครราชสีมา กล่าวถึงโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานข้าวมันไก่ว่า เนื่องจากขณะนี้พบผู้ป่วยจากการรับประทานข้าวมันไก่อยู่บ่อยครั้ง แต่ทุกครั้งมีผู้ป่วยเป็นจำนวนมาก เนื่องจากข้าวมันไคนั้นเป็นอาหารที่อร่อย รับประทานง่าย จึงมักทำแจกจ่ายเป็นข้าวกล่องเลี้ยงคนจำนวนมาก แต่เนื่องจากสภาพอากาศเมืองไทยนั้นร้อนอบอ้าว ทั้งเนื้อไก่และเลือดไก่จึงบูดเน่าได้ง่าย หากปล่อยเอาไว้นานอาหารก็จะบูดในที่สุด

ข้อมูลจากสำนักกระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค รายงานสถานการณ์ของผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษในพื้นที่เครือข่ายบริการที่ 9 ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม -31 ธันวาคม 2557 พบผู้ป่วยทั้งสิ้นจำนวน 16,074 ราย แยกเป็นรายจังหวัดได้ดังนี้

นครราชสีมา	พบผู้ป่วย 3,327 ราย
บุรีรัมย์	พบผู้ป่วย 6,742 ราย
สุรินทร์	พบผู้ป่วย 4,190 ราย
ชัยภูมิ	พบผู้ป่วย 1,815 ราย

ผู้อำนวยการสำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 5 นครราชสีมา กล่าวต่อไปว่า ขอเตือนไปยังผู้ปรุงและผู้ทำอาหารกล่องขาย ต้องเน้นรักษาความสะอาด ห้ามใช้ผ้าจี้รีวเช็ดหน้าเชิง หรือเช็ดมิดที่ใช้ซับเนื้อไก่ ควรใช้ผ้าสะอาดเช็ดทำความสะอาด ควรเลือกซื้อไก่ที่สด ลักษณะผิวเต็มไม่เหี่ยวและไม่มีจ้ำเขียวๆ ไม่มีกลิ่นเหม็นและเมือกที่ผิวเนื้อ ซึ่งจากแหล่งที่เชื่อถือได้ และไม่ป่วยเป็นโรคมารุงอาหารโดยต้องต้มไก่รวมทั้งเลือดไก่ให้สุก หากกิน 4 ชั่วโมง ให้นำไปอุ่นใหม่ ต้องล้างมือด้วยสบู่และสวมถุงมือทุกครั้งในการสัมผัสอาหาร ผู้บริโภคที่ได้รับแจกจ่ายอาหาร ควรกินอาหารที่ปรุงเสร็จภายในไม่เกิน 4 ชั่วโมง หากนานกว่านั้นอาจป่วยเพราะโรคอาหารเป็นพิษได้

สุขภาพดี
เริ่มต้นที่นี่ 