

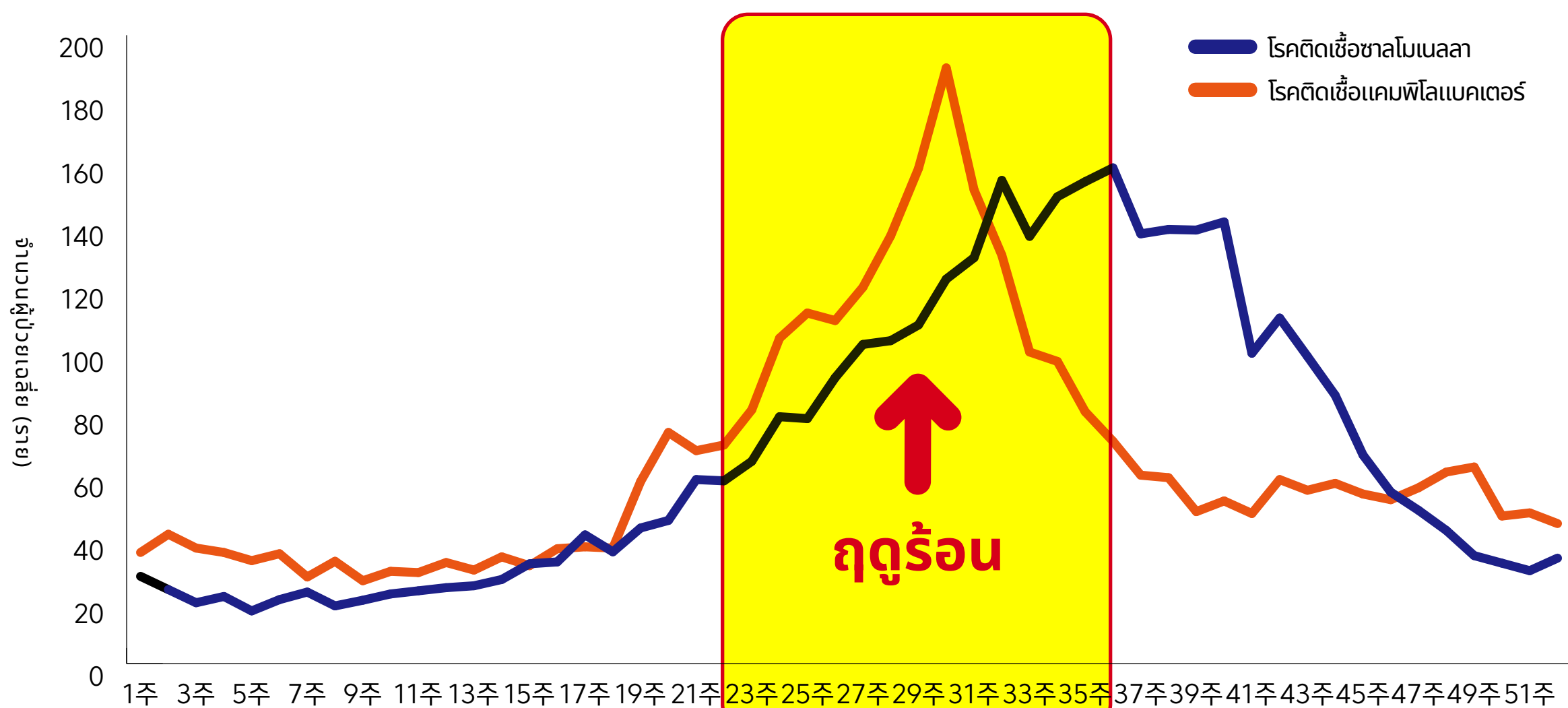
ฤดูร้อน,

ให้ระมัดระวังโรคติดเชื้อที่เกิดจากน้ำและอาหาร

โรคติดเชื้อที่เกิดจากน้ำและอาหารคืออะไร?

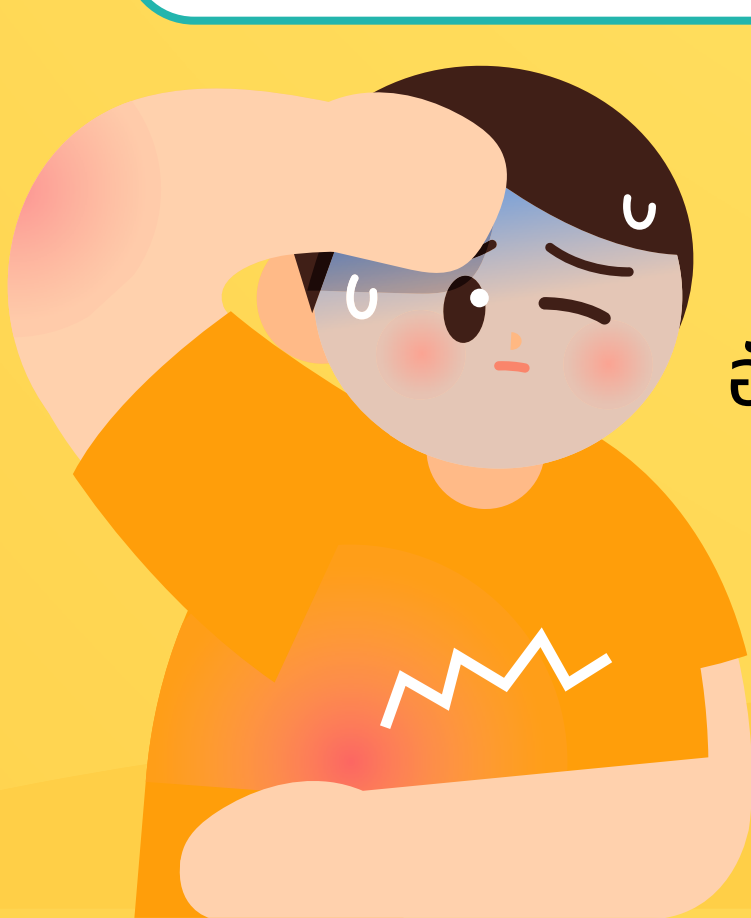
โรคที่เกิดจากการกินน้ำหรืออาหารที่ปนเปื้อนเชื้อโรค
เช่น แบคทีเรีย หรือไวรัส ทำให้มีอาการทางเดินอาหาร อย่างเช่น อาเจียน ท้องเสีย และปวดท้อง

จำนวนผู้ป่วยเฉลี่ยรายสัปดาห์ของโรคติดเชื้อซาลโมเนลลาและเชื้อแคมป์โลแบคเตอร์ ปี '21~'25



แหล่งที่มา: ศูนย์ควบคุมและป้องกันโรคติดเชื้อของเกาหลี, สถิติการเฝ้าระวังตัวอย่างโรคติดเชื้อทางเดินอาหาร

โดยเฉพาะในฤดูร้อน
ที่มีอุณหภูมิและความชื้นสูง
อัตราการเกิดโรคติดเชื้อทางเดินอาหารจาก
แบคทีเรียที่ทำให้เกิด
อาการท้องเสีย, ปวดท้อง,
อาเจียน ยิ่งเพิ่มสูงขึ้น!



เชื่อบแบคทีเรียหลักที่ก่อให้เกิดโรค

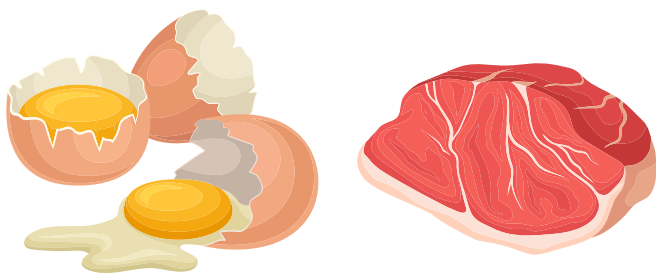
โรคติดเชื้อซาลโมเนลลา

ระยะฟักตัว

6 ชั่วโมง ~ 10 วัน
(ปกติ 6 ~ 48 ชั่วโมง)

อาหารที่เป็นสาเหตุหลัก

ไข่ดิบ, ไข่ที่ปรุงไม่สุกและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากไข่,
เนื้อสัตว์ที่ปนเปื้อน, ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์



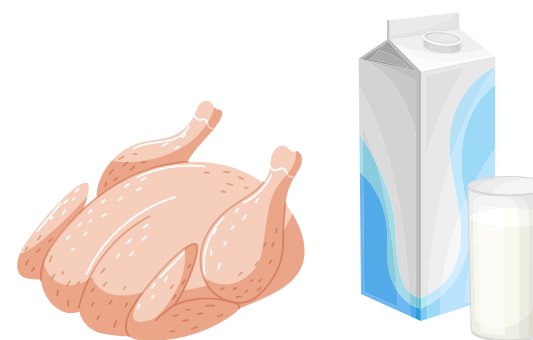
โรคติดเชื้อแคมป์โลแบคเตอร์

ระยะฟักตัว

2 ~ 10 วัน
(ปกติ 2 ~ 5 วัน)

อาหารที่เป็นสาเหตุหลัก

เนื้อสัตว์ที่ปรุงไม่สุก (โดยเฉพาะสัตว์ปีก เช่น เนื้อไก่),
ผลิตภัณฑ์นมที่ไม่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์



อาการสำคัญ



ปวดท้อง, ท้องเสีย



อาเจียน, คลื่นไส้



มีไข้, ปวดศีรษะ



กฎการป้องกันที่สำคัญ



ล้างมืออย่างถูกต้อง
ให้เป็นนิสัย



รับประทานอาหารที่ปรุงสุก
อย่างทั่วถึง



ต้มน้ำที่ต้มสุก



ล้างผักและผลไม้ด้วยน้ำสะอาด
ให้สะอาดอย่างทั่วถึงก่อนรับประทาน



หากมีอาการท้องเสีย
ห้ามรับประทานอาหาร
หรือเตรียมอาหารเด็ดขาด



ประกอบอาหาร
อย่างถูกสุขอนามัย
*ฆ่าเชื้อมีดและเขียงหลังประกอบอาหาร, แยกใช้
เขียงสำหรับปลา เนื้อสัตว์ และผัก



หากมีอาการ เช่น **ท้องเสีย หรืออาเจียน**
ห้ามประกอบอาหารเด็ดขาด

หากสงสัยว่ามีการติดเชื้อเป็นกลุ่ม
ตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป



กรุณาแจ้งที่ ☎ **1339**

สายด่วนศูนย์ควบคุมและป้องกันโรคของเกาหลี
หรือสถานพยาบาลใกล้บ้านท่าน!

