



# ข่าวประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

114 ซอยสุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666 โทรสาร 0-259-6172

ส่วนวิเคราะห์และสื่อสารองค์กร ได้จัดระบบข่าวสื่อสัมพันธ์ สนใจดูรายละเอียดได้ที่ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>

ข่าวจากหนังสือพิมพ์ประชาชาติธุรกิจ ฉบับประจำวันที 14-17 เดือนกันยายน พ.ศ.2566 หน้า 14 มูลค่าข่าว 219,591.-

## แพทย์ แนะนำเสี่ยงไข้หูดับ บริโภคหมูปรุงสุกเพื่อความปลอดภัย

### รอบรู้เรื่อง อาหารปลอดภัย

**“ไข้หูดับ”** เป็นโรคติดต่อจากหมูสู่คน เกิดจากการติดเชื้อแบคทีเรีย สเตรปโตคอคคัส ซูอิส (*Streptococcus suis* : *S. suis*) ที่พบเฉพาะในหมูโดยไม่พบในสัตว์ชนิดอื่นๆ และไม่มีรายงานพบการติดเชื้อจากคนสู่คน

สาเหตุที่ทำให้พบการติดเชื้อในมนุษย์ได้บ่อยที่สุด คือจากการกินหมูดิบที่ปนเปื้อนเชื้อ ทำให้ร่างกายได้รับเชื้อและเกิดการติดเชื้อ แต่หากนำเนื้อหมูไปปรุงสุกจะทำให้เชื้อตาย และสามารถกินได้อย่างปลอดภัย ดังนั้นการไม่กินหมูดิบจึงเป็นการป้องกันการติดเชื้อได้ดีที่สุด อย่างไรก็ตาม ยังไม่มีตัวเลขยืนยันแน่นอนถึงปริมาณที่กินเข้าไปว่าจำนวนเท่าไรจึงทำให้เกิดการติดเชื้อ เพราะไม่สามารถรู้ได้ว่าปริมาณเชื้อในเนื้อหมูปริมาณเท่าใด และยังมีอีกหลายปัจจัย อาทิ ภูมิคุ้มกันของผู้บริโภคแต่ละคน หากภูมิคุ้มกันไม่ดีแม้ได้รับเชื้อเพียงเล็กน้อยก็สามารถฟักตัวในร่างกายและเพิ่มปริมาณขึ้นมาได้

ส่วนอาการ “หูดับ” มาจากที่พบการติดเชื้อของแบคทีเรียชนิดนี้ได้บ่อยในบริเวณ เยื่อหุ้มสมอง ซึ่งอยู่ใกล้กับหูชั้นใน เมื่อเชื้อแพร่กระจายไปบริเวณหูชั้นในแล้วจะเกิดการอักเสบและทำให้การได้ยินลดลงได้ถึง 75% เกิดภาวะหูดับถึงเกณฑ์หูหนวก ซึ่งการรับเชื้อจะมีระยะฟักตัวประมาณ 3 - 4 วัน จึงเริ่มมีอาการ



ไข้สูง ซึมลง ปวดศีรษะ คอแข็ง ชักเกร็ง หดสติ และหากติดเชื้อในกระแสเลือด สามารถทำให้เสียชีวิตได้

สำหรับวิธีการรักษา ทางแพทย์จะให้ยาฆ่าเชื้อจำเพาะในตำแหน่งของการติดเชื้อ เมื่อผู้ป่วยหายแล้วแต่หากกลับไปกินหมูดิบหรือไปสัมผัสตัวเชื้อจนได้รับเชื้อก็สามารถกลับมาติดเชื้อได้อีก

ประเทศที่พบการติดเชื้อไข้หูดับในมนุษย์ได้บ่อย อาทิ ไทย เวียดนาม และจีน ซึ่งพบว่าการเกิดโรคสัมพันธ์กับพฤติกรรมการกินหมูดิบ โดยประเทศไทยพบมากที่ภาคเหนือที่มีวัฒนธรรม

ชื่นชอบการกินหมูดิบ ขณะที่ภาคกลางมีความชื่นชอบการกินหมูและบึงย่าง

ทั้งนี้วิธีรับประทานเนื้อหมูอย่างปลอดภัย คือทำให้หมูสุก ไม่ว่าจะเป็น ต้ม ตูน ผัด แกง หรือบึงย่าง โดยสังเกตสีของเนื้อหมู ถ้าสียังเป็นสีแดงหรือมีเลือดนํ้าอยู่ อาจจะมีเชื้อโรคที่ยังไม่ตาย จึงควรทำให้สุกจนสีเปลี่ยนจากสีแดงกลายเป็นสีชมพู และต้องระวังอย่างมาก คือ การปนเปื้อนข้าม โดยเฉพาะเวลากินหมูและบึงย่าง ตะเกียบที่ใช้แนะนำว่าควรแยกตะเกียบในการคีบระหว่างหมูดิบและหมูที่สุกแล้ว

ด้านการป้องกันโรคที่ดี ต้องเริ่มจากการเข้าใจถึงสาเหตุของโรค วิธีหลีกเลี่ยงและป้องกันไม่ให้เกิดขึ้น เพราะเชื้อโรคในหมูสามารถเข้าสู่คนได้หลายวิธี โดยเชื้อจะอยู่ในตัวของหมูทั้งที่ยังมีชีวิตและฆ่าแล้ว ตามเยื่อต่างๆ เยื่อจมูก ทางเดินหายใจ ลำไส้ และสารคัดหลั่ง ไม่ว่าจะเป็น น้ำมูก น้ำลาย รวมถึงในเลือดของหมู หากมีสัมผัสโดนสารคัดหลั่งแล้วมีช่องทางให้เชื้อโรคเข้าได้ เช่น มีบาดแผล หรือสัมผัสกับดวงตาที่สามารถติดเชื้อเข้าสู่กระแสเลือดได้ ดังนั้น อาชีพที่ต้องมีการสัมผัสหมู ทั้งเกษตรกร ผู้เลี้ยง โรงฆ่าและ ผู้จำหน่าย รวมถึงผู้ประกอบการ แนะนำให้ใส่อุปกรณ์ป้องกัน ไม่ว่าจะเป็นถุงมือ หรือหน้ากาก และหลังทำงานเสร็จทุกครั้งต้องล้างมือให้สะอาด

โรคไข้หูดับ เป็นโรคที่อันตรายถึงขั้นเสียชีวิต แต่เป็นโรคที่ป้องกันได้ เพียงผู้บริโภคตระหนักถึงอันตรายของโรค สาเหตุการเกิดโรค และการป้องกันโรค สำหรับผู้บริโภคที่ชื่นชอบการกินหมูดิบ หากทราบถึงอันตรายและโทษ ก็อาจจะช่วยให้เขาสามารถปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการกินได้ ส่วนอาชีพที่ไม่สามารถหลีกเลี่ยงการสัมผัสหมู ควรได้รับข้อมูลเพียงพอถึงวิธีการ และให้ความสำคัญกับการป้องกันมากขึ้น จะช่วยลดความเสี่ยงต่อการติดเชื้อได้มากขึ้น



นายแพทย์ต้นกล้า พลงบุตร  
แพทย์เฉพาะทางสาขาวิชาสัตวศาสตร์ คอ นาลิภวิทยา  
ศูนย์การแพทย์ปัญญานันทภิกขุ ชลประทาน  
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ