



ข่าวประชาสัมพันธ์

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

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

ส่วนวิเทศสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร ได้จัดระบบข่าวสิ่งพิมพ์ สนใจดูรายละเอียดได้ที่ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>

ข่าวจากหนังสือพิมพ์ไทยโพสต์ ฉบับประจำวันที 5 เดือนตุลาคม พ.ศ.2566 หน้า 5 มูลค่าข่าว 296,748.-

คำของคนขึ้นกับว่าเป็นคนของใคร

เรียน คุณอรรถ อรรถนัย ที่นับถือ

ระบบราชการมีระเบียบปฏิบัติที่ไม่มีบัญญัติไว้ในระเบียบว่า “คำของคนขึ้นกับเป็นคนของใคร” รับส่งลูกเจ้านาย รับใช้เจ้านายในเรื่องส่วนตัว ก็มักจะทำให้ได้รางวัลที่เป็นของราชการเช่นสองชั้น

ข้าพเจ้ารับราชการมาแล้วสามโรงพยาบาล พบว่าทั้งสามโรงพยาบาลมีค่านิยมนี้ทั้งสิ้น

สองชั้น, ทุนการศึกษาวิจัย ส่วนใหญ่เจ้านายจะมอบให้คนของตนทั้งสิ้น

ข้าพเจ้าได้ทุนจากเพราะสอบแข่งขัน แต่เจ้านายบอกว่าเขาเป็นคนสนับสนุน ครั้งที่สองได้ทุนแลกเปลี่ยนนักวิจัยเพราะเสนอหัวข้อวิจัยโดนใจเจ้าของทุน ซึ่งทุนนี้ทั้งสาย ก.และสาย ข. ทั้งภาควิชาได้รับการเสนอชื่อมาแล้วแต่ไม่ได้ทุน ข้าพเจ้าเป็นคนสุดท้าย เพราะไม่ได้เป็นเด็กของใคร

น้องสาวยายเป็นนิติกร สังกัดสำนักงานฯ ถูกเกียดไปสังกัด พม.สายบริหาร รับราชการจนหัวชนเพดาน เจ้านายไล่ให้ไปขอซี ๙ สายวิชาการ ผลก็คือไม่ผ่านการประเมิน เพราะซี ๙ เกือบไว้ให้เด็กของตัว ที่จัดทำงานประมาณถูกใจเจ้านาย สดข.วันนี้เด็กของบักต่อเติบโต เด็กบักโจ๊กเป็นแน่.

เล่าพาทกร

ไม่ใช่เฉพาะตำรวจครับ ระบบข้าราชการเกือบทั้งระบบเป็นเช่นนี้ เป็นอีกปัญหาที่รับรู้กันมานาน แต่หาคนแก้ไม่ได้ ไม่ว่ารัฐบาลไหนล้วนปล่อยผ่าน เพราะนักการเมืองเองก็ได้ประโยชน์จากระบบราชการที่อ่อนแอ นักการเมืองชอบระบบราชการที่สามารถขึ้นนั่งได้มากกว่า เรื่องนี้จึงยากเกินแก้ครับ.

แพทย์แนะลดเสี่ยงใช้ทูตบ

บริโภคหมูปรุงสุกเพื่อความปลอดภัย

เรียน คุณอรรถ อรรถนัย

แพทย์เฉพาะทางเตือนผู้บริโภคหมูดิบ เสี่ยงติดเชื้อโรคใช้ทูตบ ย้ำปรุงสุกเท่านั้นเพื่อความปลอดภัย แนะนำชาบู-ปิ้งย่างสำคัญต้องแยกตะเกียบคีบหมูสุกและหมูดิบ พร้อมไขความจริงแอลกอฮอล์ในเครื่องดื่มไม่ช่วยฆ่าเชื้อโรคในอาหาร

นายแพทย์ต้นกล้า พลงกูร แพทย์เฉพาะทางสาขาวิชาโรคติดต่อ นวบาลิทยา ศูนย์การแพทย์ปัญญานันทภิกขุ ชลประทานมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เผยว่า “ใช้ทูตบ” เป็นโรคติดต่อจากหมูสู่คน เกิดจากการติดเชื้อแบคทีเรีย สเตรปโตคอคคัส ซูอิส (Streptococcus suis: S. suis) ที่พบเฉพาะในหมูโดยไม่พบในสัตว์ชนิดอื่นๆ และไม่มียารักษาพบการติดเชื้อจากคนสู่คน

สาเหตุที่พบโรคนี้น้อยที่สุด คือการกินหมูดิบที่ปนเปื้อนเชื้อ ทำให้ร่างกายได้รับเชื้อและเกิดการติดเชื้อ แต่หากนำเนื้อหมูไป



rm_thaiatpost@hotmail.co.th

ปรุงสุกจะทำให้เชื้อตาย และสามารถกินได้อย่างปลอดภัย ดังนั้นการไม่กินหมูดิบจึงเป็นการป้องกันการติดเชื้อโรคได้ดีที่สุด อย่างไรก็ตาม ยังไม่มีตัวเลขยืนยันแน่นอนถึงปริมาณที่กินเข้าไปว่าจำนวนเท่าไรจึงจะทำให้เกิดการติดเชื้อ เพราะไม่สามารถรู้ได้ว่าปริมาณเชื้อในเนื้อหมูมีปริมาณเท่าใด และยังมีอีกหลายปัจจัย อาทิ ภูมิคุ้มกันของผู้บริโภคแต่ละคน หากภูมิคุ้มกันไม่ดีแม้ได้รับเชื้อเพียงเล็กน้อยก็สามารถฟักตัวในร่างกายและเพิ่มปริมาณขึ้นมาได้

ส่วนอาการ “ทูตบ” มาจากการติดเชื้อแบคทีเรียชนิดนี้ได้น้อยในบริเวณเยื่อหุ้มสมอง ซึ่งอยู่ใกล้กับหูชั้นใน เมื่อเชื้อแพร่กระจายไปบริเวณหูชั้นในแล้วจะเกิดการอักเสบและทำให้การได้ยินลดลงได้ถึง 75% เกิดภาวะหูดับถึงเกณฑ์หูหนวก ซึ่งการรับเชื้อจะมีระยะฟักตัวประมาณ 3-4 วัน จึงเริ่มมีอาการ ไข้สูง ชีพจรเร็ว ปวดศีรษะ คอแข็ง ชักเกร็ง หมดสติ และหากติดเชื้อในกระแสเลือดสามารถทำให้เสียชีวิตได้

สำหรับวิธีการรักษา ทางแพทย์จะให้ยาฆ่าเชื้อจำเพาะในตำแหน่งของการติดเชื้อ เมื่อผู้ป่วยหายแล้วแต่หากกลับไปกินหมูดิบหรือไปสัมผัสสัตว์เชื่องจนได้รับเชื้อก็สามารถกลับมาติดเชื้อได้อีก

ประเทศที่พบผู้ป่วยติดเชื้อใช้ทูตบได้น้อย อาทิ ไทย เวียดนาม และจีน พบว่าการเกิดโรคสัมพันธ์กับพฤติกรรมการกินหมูดิบ โดยประเทศไทยพบมากที่ภาคเหนือ ซึ่งมีวัฒนธรรมขึ้นชื่อการกินหมูดิบ ทั้งยังมีความเชื่อในกลุ่มชาวนักดื่มที่ว่าแอลกอฮอล์ในเครื่องดื่มจะช่วยฆ่าเชื้อโรคได้ ซึ่งเป็นความเชื่อที่อันตรายมาก การดื่มแอลกอฮอล์คู่กับอาหารปรุงไม่สุกอาจจะทวีคูณความรุนแรงของโรคได้ เพราะแอลกอฮอล์ทำให้ภูมิคุ้มกันลดลง โดยเฉพาะผู้ที่ดื่มเป็นประจำจนถึงขั้นเป็นดื่มน้ำแข็งภูมิคุ้มกันจะไม่ดี การที่รับเชื้อเข้าไปเพียงเล็กน้อยก็อาจทำให้การติดเชื้อรุนแรงถึงขั้นเสียชีวิตได้

ทั้งนี้ วิธีรับประทานเนื้อหมูอย่างปลอดภัย คือทำให้หมูสุก ไม่ว่าจะจากการต้ม ตุ่น ผัด แกง หรือปิ้งย่าง โดยสังเกตสีของเนื้อหมู ถ้าสียังเป็นสีแดงหรือมีเลือดดำอยู่ อาจจะมีเชื้อโรคที่ยังไม่ตาย จึงควรทำให้สุกจนสีเปลี่ยนจากสีแดงกลายเป็นสีชมพู และที่ควรระวังอย่างมากคือ การปนเปื้อนข้าม โดยเฉพาะเวลา กินชาบูหรือปิ้งย่าง ตะเกียบที่ใช้แนะนำว่าควรแยกตะเกียบในการคีบระหว่างหมูดิบและหมูที่สุกแล้ว

ด้านการป้องกันโรคที่ดี ต้องเริ่มจากการเข้าใจถึงสาเหตุของโรค วิธีหลีกเลี่ยงและป้องกันไม่ให้เกิดขึ้น เพราะนอกจากการรับประทานแล้ว เชื้อโรคในหมูสามารถเข้ามาสู่คนได้หลายวิธี โดย

เชื้อจะอยู่ในตัวของหนูทั้งที่ยังมีชีวิตและฆ่าแหละแล้ว ตามเยื่อ
บุต่างๆ เยื่อจมูก ทางเดินหายใจ ลำไส้ และสารคัดหลั่ง ไม่ว่า
จะเป็นน้ำมูก น้ำลาย รวมถึงในเลือดของหนู หากมือสัมผัสโดน
สารคัดหลั่งแล้วมีช่องทางให้เชื้อโรคเข้าได้ เช่น มีบาดแผล หรือ
สัมผัสกับดวงตา ก็สามารถติดเชื้อเข้าสู่กระแสเลือดได้ ดังนั้น
อาชีพที่ต้องมีการสัมผัสหนู ทั้งเกษตรกรผู้เลี้ยง โรงฆ่าแหละ ผู้
จำหน่าย รวมถึงผู้ประกอบการอาหาร แนะนำให้ใส่อุปกรณ์ป้องกัน
ไม่ว่าจะเป็นถุงมือหรือหน้ากาก และหลังทำงานเสร็จทุกครั้งต้อง
ล้างมือให้สะอาด

นายแพทย์ต้นกล้าถึงผู้บริโภคว่า โรคไข้หูดับเป็นโรคที่
อันตรายถึงขั้นเสียชีวิต แต่เป็นโรคที่ป้องกันได้ เพียงผู้บริโภค
ตระหนักถึงอันตรายของโรค สาเหตุการเกิดโรค และการป้อง
กันโรค สำหรับผู้บริโภคที่ชื่นชอบการกินหมูดิบ หากทราบถึงอันตราย
และโทษก็อาจจะช่วยให้เขาสามารถปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการ
กินได้ ส่วนอาชีพที่ไม่สามารถหลีกเลี่ยงการสัมผัสหมู ควรได้รับ
ข้อมูลเพียงพอถึงวิธีการและให้ความสำคัญกับการป้องกันมาก
ขึ้น จะช่วยลดความเสี่ยงต่อการติดโรคได้มากขึ้น.

ขอพระคุณค่ะ

ศูนย์การแพทย์ปัญญานันทภิกขุ ชลประทาน

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

เห็นนักการเมืองใหญ่ในอดีตบางคนบอกว่าเป็นโรคหูดับ ก็
คงจะกินหมูดิบเยอะเกินไป คงไม่ได้โดนกรรยาตบอย่างแน่นอน
อ่าๆๆ

รับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ต้องปรุงสุกที่สุดครับ
ส่วนผักผลไม้ไม่ต้องสดๆ เท่านั้นชีวิตก็ยืนยาวกว่าที่คิดแล้ว.

วิปาลาส

* ในนามแห่งเลิศล้ำ ทำดี
นักสิทธิรักษาวินัย สิ่งแวดล้อม
ก่อการเถื่อนอัปรีดิ์ กับศิลปะ
กักขฬะทำเประอ้อม ฟ่องแผ้วงานศิลป์ฯ
* รวดซอสมะเขือเทศเบื่อน ภาพวาด
ดอกทานตะวันสะอาด วิสุทธิซึ่ง
ของแวนโก๊ะห์นกจาง ฉลาดวาด
มันมุงอาฆาตโกรธซึ่ง แต่ครั้งหนไหนฯ
* ใครดูถูกหมิ่นร้าย ศิลปะ
ใจต่ำตมกักขฬะ ชั่วช้า
จิตรกรสลະชีวี สรรค์รูป
ฆ่ารูปราวเช่นฆ่า ฆ่าช้าจิตรกรฯ
* อ่างกลุ่มเลิศล้ำ ทำดี
แต่กระทำย่ำยี ค่าแก้ว
ดีจริงโฉนราศี ทำชั่ว
หมกมัวอวดดีไปแล้ว เลิศล้ำลงลงฯ

วรฤทธิ์ ฤทธาคนี