

เลือก “อาหารริมทาง” (สตรีทฟู้ด) อย่างไรให้
ปลอดภัยจากโรคปรสิต

© 27 ม.ค. 65 (21:26 น.) แสดงความคิดเห็น

ncwng



Add @sanook.com



Link ที่มาของข่าว

<https://www.sanook.com/health/32413/>

ข้อสรุป (Key message): สตรีทฟู้ด หรืออาหารตามริมทางเดิน ท้องถนน อาจมีปัจจัยที่ทำให้เกิดความเสี่ยงโรคปรสิต คือ ความสะอาด วัตถุดิบ และสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหาร โดยอาการเมื่อติดเชื้อปรสิตในทางเดินอาหาร เช่น เบื่ออาหาร น้ำหนักลด ถ่ายเหลว หรือปวดท้อง มีถ่ายเป็นมูกเลือด คลื่นไส้ อาเจียน และมีผื่น ซึ่งเป็นอาการที่อาจจะพบได้บ่อยในโรคปรสิตทางเดินอาหาร

ประเด็นสำคัญ ความสะอาด วัตถุดิบ และสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหาร ต้องดูอย่างไรถึงจะไม่เสี่ยงติด โรคปรสิต

ข้อเท็จจริง: สตรีทฟู้ด หรืออาหารตามริมทางเดิน ท้องถนน อาจมีปัจจัยที่ทำให้เกิดความเสี่ยงโรคปรสิต ซึ่งปรสิตแบ่งประเภทใหญ่ๆ ตามกลุ่มของสิ่งมีชีวิตที่พบปรสิต รวมถึงหนอนพยาธิ ที่สามารถแบ่งออกไปได้อีกเป็น หนอนพยาธิตัวแบน พยาธิตัวตืด และพยาธิตัวกลม นอกจากนี้ยังมีกลุ่มปรสิตที่เป็นโปรโตซัว เป็นสิ่งมีชีวิตเซลล์เดียว และเชื้อที่ทำให้เกิดอาการท้องร่วง ท้องเสีย และปรสิตที่มาจาก การโดนแมลงกัด และปรสิตกลุ่มแมลง เช่น เหา โดยวิธีที่ร่างกายได้รับเชื้อปรสิต ได้แก่ การปนเปื้อนในอาหาร และน้ำดื่ม หรือโดนแมลงบางชนิดกัด เช่น เชื้อมาลาเรียจากยุงก้นปล่อง เมื่อเป็นอาหารที่ปรุงอยู่ริมถนน จึงมีปัจจัยของความสะอาดเข้ามาเกี่ยวข้องว่าร้านค้าจะสามารถรักษาความสะอาดของวัตถุดิบ รวมถึงผู้ประกอบอาหาร และระหว่างการประกอบอาหารได้มากน้อยแค่ไหน เชื้อปรสิตที่พบได้ในอาหารริมทางมีมากมายตั้งแต่หนอนพยาธิ โปรโตซัว ไปจนถึงแบคทีเรียและเชื้อไวรัสรวมด้วย และในอาหารริมทางบ่อยๆ มักมีความสัมพันธ์กับคนที่ประกอบอาหาร โดยมักพบเป็นเชื้อปรสิตที่มากับอุจจาระของมนุษย์ หากผู้ประกอบอาหารไม่รักษา

ในอนาคตอาจมีข้อมูลสนับสนุนทางวิชาการเพิ่มขึ้น โปรดติดตามต่อไป

RRHL Center

2 กุมภาพันธ์ 2565

ความสะอาดของมือหลังถ่ายอุจจาระ อาจทำให้มือปนเปื้อนเชื้อปรสิตที่มาจากอุจจาระของตนเอง แล้วส่งต่อไปถึงอาหารที่คนซื้อไปรับประทานได้

ผลกระทบต่อสุขภาพ: หากผู้ประกอบการไม่รักษาความสะอาดของมือหลังถ่ายอุจจาระ อาจทำให้มือปนเปื้อนเชื้อปรสิตที่มาจากอุจจาระของตนเอง แล้วส่งต่อไปถึงอาหารที่คนซื้อไปรับประทานได้ โดยอาการเสี่ยงเมื่อมีพยาธิอยู่ในตัว คือ เบื่ออาหาร น้ำหนักลด ถ่ายเหลว หรือถ่ายเป็นมูกเลือด ปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน มีผื่นขึ้น

ข้อเสนอแนะ: วิธีเลือกอาหารริมทางให้ปลอดภัยต่อร่างกาย ได้แก่

- สังเกตผู้ประกอบการและร้าน รวมถึงสถานที่ทำอาหารว่าถูกสุขลักษณะหรือไม่

- บริเวณของร้านหรือสถานที่ประกอบอาหารอยู่ใกล้บริเวณที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนหรือไม่ เช่น อยู่ใกล้

ท่อน้ำ พบหนูหรือแมลงสาบในบริเวณใกล้เคียงหรือไม่

- เช็คว่าวัตถุดิบสดใหม่มากแค่ไหน

- การประกอบอาหาร มีการปรุงร้อน หรือปรุงให้สุกให้เราเห็นหรือไม่

- หลีกเลี่ยงการรับประทานที่ไม่ได้ปรุงผ่านความร้อน หรือปรุงไม่สุก 100% รวมไปถึงผักสดด้วย

หน่วยงานที่ตรวจสอบ: สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

วันที่พบข่าว / เหตุการณ์ 31 มกราคม 2565

เอกสารอ้างอิง 1. <https://www.samitivejhospitals.com/th/article/detail/street-food>

2. <https://bit.ly/3ALENRo>

3. <http://fic.nfi.or.th/MarketOverviewDomesticDetail.php?id=145>

4. <https://shorturl.asia/eHWt4>