

เดือน8เมนูเสี่ยงอาหารเป็นพิษ

เมื่อวันที่ 12 เมษายน นพ.ณรงค์ สหเมธาพัฒน์ ปลัดกระทรวงสาธารณสุข (สธ.) ให้สัมภาษณ์เปิดเผยว่า สภาพอากาศร้อนอบอ้าวในฤดูร้อนจะทำให้อาหารบูดเสียได้ง่าย ประชาชนมีความเสี่ยงเจ็บป่วยจากโรคระบบทางเดินอาหารสูงกว่าฤดูกาลอื่นๆ จากข้อมูลสำนักระบาดวิทยา ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม - วันที่ 7 เมษายน 2557 ทั้งประเทศพบผู้ป่วยอาหารเป็นพิษแล้ว 34,378 ราย ไม่มีผู้เสียชีวิต และพบผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วง 330,485 ราย เสียชีวิต 3 ราย ดังนั้นในช่วงหยุดฉลองเทศกาลสงกรานต์นี้ขอให้

ประชาชนเพิ่มความระมัดระวังในการกินอาหารและน้ำดื่ม ไม่ว่าจะกินอาหารที่ปรุงเองที่บ้าน อาหารสั่งซื้อ หรือออกไปกินตามร้านนอกบ้าน

นพ.ณรงค์กล่าวว่าการรับประทานอาหารที่มีความเสี่ยงสูงต่อการเกิดโรคระบบทางเดินอาหารและควรเพิ่มความใส่ใจเป็นพิเศษมี 8 ประเภท ได้แก่ 1.อาหารปรุงด้วยกะทิ 2.ขนมจีน 3.อาหารทะเลสด 4.อาหารปรุงสุกๆ ดิบๆ เช่น ลาบ ก้อย ยำ พล่า 5.อาหารถุง อาหารกล่อง อาหารห่อ 6.ส้มตำ 7.อาหารค้างมือ และ 8.น้ำดื่มและน้ำแข็ง