



ก๋วยเตี๋ยว ร้อยพิษภัย



การบริโภคอาหารสดพินิจดัดด้วยการจับปูสด ๆ มาทำอาหาร โดยไม่ผ่านการปรุงสุกนั้น ถือว่าไม่ถูกสุขลักษณะ และเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อโรค ไม่ว่าจะเป็นโรคพยาธิ โรคอาหารเป็นพิษ โรคอุจจาระร่วง เป็นต้น


อันตรายจากการบริโภคปูดิบ




พยาธิใบไม้ในปอด และ พยาธิปอดหนู
ในปูดิบมีไข่หรือพยาธิตัวอ่อนในระยะติดต่อ เมื่อเข้าสู่ร่างกายทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ และในบางรายอาจถึงขั้นเสียชีวิตได้

เสี่ยงต่อโรคอาหารเป็นพิษหรืออุจจาระร่วง
เนื่องจากปูดิบปนเปื้อนเชื้อโรค เช่น **เชื้ออีโคไล (E. coli)**
และ**เชื้ออหิวาต์เทียม (V. parahaemolyticus)**


กินปูอย่างไร
ให้ปลอดภัย
ลดเสี่ยงโรค

 ลวกปูและปรุงอาหารให้สุกด้วยความร้อนอย่างทั่วถึงก่อนรับประทาน

 แยกอาหารดิบออกจากอาหารอื่น ๆ แยกไข่เจียงและมิดสำหรับหั่นผัก-เนื้อสัตว์ รวมถึงแยกไข่เจียงสำหรับหั่นอาหารดิบและอาหารสุก

 ใช้น้ำสะอาดและวัตถุดิบที่ปลอดภัยในการปรุงอาหาร

 เก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสม

 เลือกซื้ออาหารหรือรับประทานอาหารจากร้านอาหารที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ

