

จุลินทรีย์ที่ทำให้
เกิดโรค :

C. jejuni

แคมไพโลแบคเตอร์ เจจูไน (*Campylobacter jejuni*)

แคมไพโลแบคเตอร์ เจจูไน

เป็นแบคทีเรียแกรมลบ มีรูปร่างบิดเป็นเกลียว เจริญเติบโตได้ดีในสภาพแวดล้อมที่มีอากาศหรือออกซิเจนเพียงเล็กน้อยเพื่อการเจริญเพียง 3-5 เปอร์เซ็นต์ (บรรยากาศปกติ มีออกซิเจน 21 เปอร์เซ็นต์) เจริญได้ที่อุณหภูมิ 25-40 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิที่เหมาะสมกับการเจริญอยู่ที่ 42 องศาเซลเซียส

แหล่งที่มาของเชื้อ แคมไพโลแบคเตอร์ เจจูไน

แคมไพโลแบคเตอร์ เจจูไน พบได้ทั่วไปในทางเดินอาหารของสัตว์เลี้ยง เช่น วัว ควาย แกะ แพะ หมู ไก่ เป็ด ห่าน นก แมว สุนัข และในสัตว์ป่า รวมถึงหนู และสัตว์น้ำเค็ม จะพบมากในทางเดินอาหารของไก่และวัว โดยแบคทีเรียนี้จะอาศัยอยู่ในลำไส้ และถูกขับถ่ายออกมาพร้อมอุจจาระ และปนเปื้อนออกมาในสิ่งแวดล้อม เช่น ในดิน และแหล่งน้ำ

แคมไพโลแบคเตอร์ เจจูไน ถูกทำลายได้ง่ายที่อุณหภูมิที่ใช้ในการปรุงอาหารให้สุกและในสภาวะที่แห้ง รวมทั้งยังถูกทำลายได้ด้วยกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ เนื่องจากแบคทีเรียชนิดนี้ไวต่อสภาวะเป็นกรด อาหารและน้ำดื่มที่ผ่านกระบวนการหมักจึงไม่จัดเป็นอาหารในกลุ่มเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ

การเข้าสู่ร่างกาย

แคมไพโลแบคเตอร์ เจจูไน เป็นแบคทีเรียที่ทำให้อาหารเป็นพิษ และสามารถถ่ายทอดเข้าสู่ร่างกายได้โดยรับประทานอาหารที่มีการปนเปื้อนเชื้อ แคมไพโลแบคเตอร์ เจจูไน แบคทีเรียชนิดนี้มักปนเปื้อนในอาหารประเภท

เนื้อสัตว์ หรือบริโภคเนื้อสัตว์ที่ปรุงไม่สุก นำนมดิบ หรือน้ำดื่มที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ

อันตรายของเชื้อ แคมไพโลแบคเตอร์ เจจูไน

ทำให้เกิดโรคลำไส้อักเสบ (gastrointestinal illness) อาการของโรค คือ อาการท้องเสีย บางครั้งถ่ายเป็นเลือด ปวดท้อง มีไข้ วิงเวียน คลื่นไส้ และอาเจียน ความรุนแรงของอาการแต่ละคนอาจไม่เท่ากัน โดยทั่วไปผู้ป่วยมักจะแสดงอาการหลังจากได้รับเชื้อภายในระยะเวลา 2-5 วัน อาการป่วยที่เกิดขึ้นจะคงอยู่ประมาณ 2-3 วัน แล้วหายไปเองโดยไม่จำเป็นต้องทำการรักษา แต่ในผู้ป่วยบางรายอาจมีอาการป่วยเป็นระยะเวลานานหลายสัปดาห์จนถึงหลายเดือน ซึ่งในกรณีดังกล่าวผู้ป่วยควรได้รับการรักษาด้วยยาปฏิชีวนะ โดยทั่วไปยาปฏิชีวนะที่นิยมใช้ในการรักษาโดยเฉพาะในรายที่มีอาการรุนแรงจะเป็นยาในกลุ่ม macrolides เช่น erythromycin และยาในกลุ่ม fluoroquinolones เช่น ciprofloxacin เป็นต้น

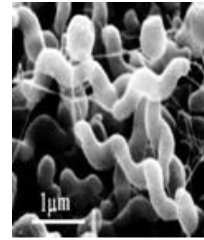
ปริมาณที่ทำให้เกิดโรค

ปริมาณของเชื้อที่สามารถทำให้เกิดโรคจำนวนเพียง 500 ตัว ที่ปนเปื้อนในอาหารก็สามารถก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษได้

วิธีป้องกัน

- ปรุงอาหารโดยเฉพาะอาหารประเภทเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อไก่ให้สุกอย่างทั่วถึงก่อนรับประทาน
- หลีกเลี่ยงการดื่มน้ำนมดิบและน้ำดื่มที่ไม่สะอาด





จุลินทรีย์ที่ทำให้
เกิดโรค :

C. jejuni

- ควรระวังการปนเปื้อนข้าม (Cross-contamination) ระหว่างเนื้อสัตว์ที่ยังปรุงไม่สุกกับอาหารที่ปรุงสุกแล้วหรืออาหารที่บริโภคโดยไม่ต้องผ่านความร้อนร่วมด้วย
- การเก็บรักษาอาหารปรุงสุกแล้วควรเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม

เอกสารอ้างอิง

1. กรมวิทยาศาสตร์บริการ. 2553.
แบคทีเรียในอาหาร(Bacteria in Food).
[ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://siweb.dss.go.th/repack/fulltext/IR19.pdf>.
วันที่ค้นข้อมูล : 30 มีนาคม 2558.
2. ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร.
Campylobacter jejuni. <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/001305/campylobacter-jejuni>. วันที่ค้น
ข้อมูล : 30 มีนาคม 2558.
3. อาจารย์ นายสัตวแพทย์ ดร. ธราดล
เหลือทองคำ. *Campylobacter...*เชื้อ
ก่อโรคสำคัญทางสาธารณสุข [ออนไลน์].
http://www.vet.chula.ac.th/vet2014/department/vph/files/papers/paper_002.pdf.
วันที่ค้นข้อมูล : 30 มีนาคม 2558.