



# กรมปศุสัตว์

กรมปศุสัตว์ ถนนพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400 โทร. 0-2653-4444 ต่อ 3132, 3155 โทรสาร 0-2653-4920

## ปศุสัตว์เตือนกินหมูดิบ เสี่ยงหูดับ อันตรายถึงตายได้

### เพื่อความปลอดภัย แนะนำปรุงสุกทุกครั้งก่อนบริโภค และเลือกซื้อสินค้าตรา “ปศุสัตว์ OK”

นายสรวิศ ธานีโต อธิบดีกรมปศุสัตว์ กล่าวว่า ตามที่มีการนำเสนอข่าวโซเชียลเกี่ยวกับการบริโภคซูชิหมูดิบ เครื่องในตับและหัวใจ ทำให้เป็นโรคหูดับ รุนแรงอันตรายถึงชีวิตได้นั้น กรมปศุสัตว์ในฐานะหน่วยงานที่กำกับดูแลการผลิตสินค้าปศุสัตว์ ให้มีความปลอดภัยด้านอาหารได้ย่ำและเตือนผู้บริโภคมาโดยตลอด ด้านความสำคัญในการเลือกซื้อเนื้อหมูและแนะนำให้ปรุงสุกผ่านความร้อนอย่างน้อย 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลามากกว่า 10 นาที ก่อนนำมาบริโภคทุกครั้ง เพื่อปลอดภัยจากโรคไข้หูดับ โรคพยาธิ และโรคอื่นๆ ที่มาจากการรับประทานอาหารสุกๆ ดิบๆ และเพื่อความมั่นใจให้เลือกซื้อสินค้าปศุสัตว์ที่มีแหล่งที่มาชัดเจน สถานที่จำหน่ายถูกสุขลักษณะ และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ โดยเลือกซื้อสินค้าปศุสัตว์ที่มาจากแหล่งจำหน่ายที่ได้รับรองตราสัญลักษณ์ “ปศุสัตว์ OK”

โรคหูดับเป็นโรคติดต่อจากสัตว์สู่คนชนิดหนึ่ง เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย STREPTOCOCCUS SUIIS สามารถพบได้ทั่วไปในระบบทางเดินหายใจของสุกร เช่น ช่องจมูก และต่อมทอนซิล โดยปกติสุกรที่ติดเชื้อจะไม่แสดงอาการป่วย แต่หากมีภาวะเครียดอาจเนื่องมาจากความแออัด ความสกปรก หรืออากาศไม่เหมาะสม จะทำให้เชื้อสามารถเพิ่มจำนวน และแพร่จากต่อมทอนซิลไปยังต่อมน้ำเหลือง และติดเชื้อเข้าสู่กระแสโลหิตไปยังสมอง และทำให้เกิดเยื่อหุ้มสมองอักเสบ สุกรที่ป่วยจะแสดงอาการไข้หนาวสั่น ชักเกร็ง มีผื่นแดงที่ผิวหนัง ต่อมน้ำเหลืองโต ตาบอด หูหนวก ข้ออักเสบแบบรุนแรง ปอดและหลอดลมอักเสบ และอาจจะแสดงอาการชักจากการเกิดเยื่อหุ้มสมองอักเสบ เชื้อ STREPTOCOCCUS SUIIS สามารถเข้าสู่ร่างกายคนได้ 2 ช่องทาง คือโดยผ่านทางบาดแผล รอยถลอก เยื่อบุตา จากการสัมผัสกับเชื้อโดยตรงหรือสุกรที่ติดเชื้อ และจากการบริโภคเนื้อ เครื่องใน หรือเลือดสุกรที่มีเชื้อโรคหูดับที่ไม่สุกเข้าไปในร่างกาย เช่น ลาบหมูดิบ เนื้อหมูที่ย่างไม่สุก เป็นต้น อาการที่มักพบในผู้ป่วย คือ การติดเชื้อที่เยื่อหุ้มสมองอักเสบ ทำให้คอแข็ง ซึ่งอาจทำให้สูญเสียการได้ยิน ซึ่งเป็นที่มาของชื่อโรคหูดับ และอาจจะพบอาการอื่นๆ ได้แก่ ปวดศีรษะรุนแรง คลื่นเหียน มีไข้สูง หนาวสั่น ข้ออักเสบ ม่านตาอักเสบ และอาจทำให้ข้อคนจนถึงเสียชีวิตได้ในกรณีที่มีการติดเชื้อในกระแสเลือด ซึ่งสำหรับบางรายที่ไม่เสียชีวิตก็จะมีอาการพบพิการตามมา เช่น หูหนวก สูญเสียการทรงตัว กล้ามเนื้ออ่อนแรง อัมพฤกษ์-อัมพาต ตาบอด เป็นต้น

อธิบดีกรมปศุสัตว์ กล่าวเพิ่มเติมว่า เพื่อเป็นการป้องกันการเกิดโรคหูดับได้ดีที่สุดและโรคอื่นๆ ที่เกิดจากการรับประทานอาหารสุกๆ ดิบๆ จึงขอเน้นย้ำเตือนให้ผู้บริโภค หลีกเลี่ยงการกินเนื้อสุกรแบบดิบ หรือสุกๆ ดิบๆ โดยแนะนำให้ผ่านความร้อนปรุงสุกทุกครั้งก่อนนำมารับประทานอาหาร ควรแยกอุปกรณ์ประกอบอาหารระหว่างเนื้อดิบและอาหารสุก สวมถุงมือหรือล้างมือทุกครั้งเมื่อสัมผัสเนื้อสุกร รวมถึงควรเลือกซื้อเนื้อสุกรจากสถานที่จำหน่ายที่เชื่อถือได้ สถานที่จำหน่ายที่มีตราสัญลักษณ์ “ปศุสัตว์ OK” ทั้งในตลาดสดและห้างสรรพสินค้าทั่วประเทศ เนื่องจากมีการควบคุมตรวจสอบกระบวนการผลิตสุกรตลอดห่วงโซ่ที่กำกับโดยกรมปศุสัตว์ ตั้งแต่ฟาร์มสุกรที่ได้มาตรฐาน GAP การฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกสุขอนามัย และสถานที่จำหน่ายถูกสุขลักษณะ สามารถทำการตรวจสอบย้อนกลับได้ตลอดทุกขั้นตอนการผลิต ทั้งนี้ หากประชาชนต้องการข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อเจ้าหน้าที่เพื่อขอรับข้อมูลเพิ่มเติมหรือ [www.dld.go.th](http://www.dld.go.th) หรือแอปพลิเคชัน DLD 4.0 หรือสายด่วนกรมปศุสัตว์ 063-225 -6888 ได้ตลอดเวลา 24 ชั่วโมง