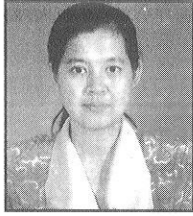


อาหารที่อาจก่อให้เกิดโรคพยาธิ

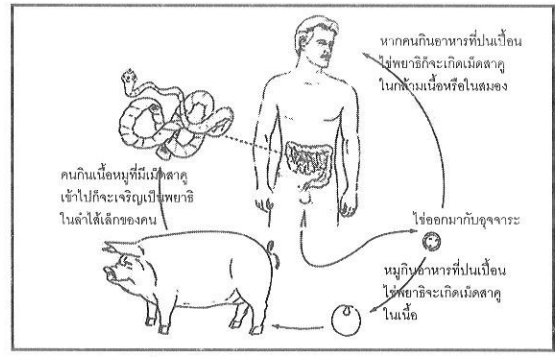


ผู้วิจัย/ผู้เสนอ: รองศาสตราจารย์ ดร. ทศนีย์ สุขโกศล
ตำแหน่ง: รองศาสตราจารย์
สาขาวิชา: จุลชีววิทยา
สำนักวิชา: วิทยาศาสตร์

วัตถุประสงค์ : เพื่อเผยแพร่และให้ความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องกับประชาชนผู้บริโภค
การนำไปใช้ประโยชน์ : ผู้บริโภคตระหนักถึงความสำคัญในการเลือกรับประทานอาหารที่ไม่ก่อให้เกิดอันตรายแก่ตนเองและครอบครัว

พยาธิสัตว์/ติดหมู

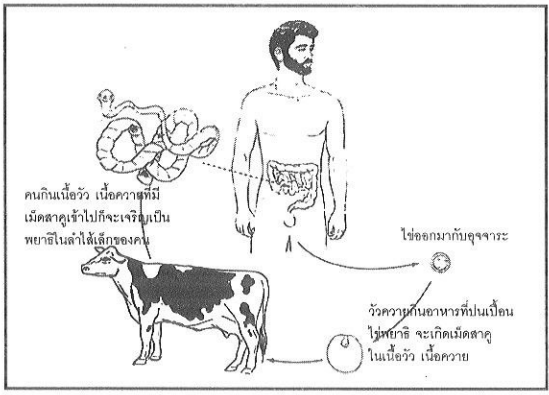
ท่านชอบรับประทานลาบเลือด พล่า ยำ สุกๆดิบๆ หรือไม่ หลายท่านอาจตอบว่าชอบ เพราะหวานและเนื้อนุ่ม อร่อย ถ้าอาหารเหล่านั้นปรุงจากเนื้อวัวเนื้อควาย ท่านอาจติดเชื้อพยาธิตัวติด (ติดวัว) โดยพยาธิจะไปเจริญอยู่ในลำไส้เล็ก แย่งอาหาร ทำให้อ่อนเพลียและซูบผอม และถ้าอาหารนั้นปรุงจากเนื้อหมู ท่านอาจติดเชื้อพยาธิติดหมูซึ่งมีอาการเช่นเดียวกับติดวัว นอกจากนั้นหากรับประทานอาหารที่ไม่สุก ไม่สะอาด และมีการปนเปื้อนไข่พยาธิติดหมูเข้าไป อาจเกิดเม็ดสาครในกล้ามเนื้อ ซึ่งถ้าไปเกิดที่ตา จะทำให้ตาบอดหรือไปเกิดที่สมองก็จะมีอันตรายถึงตายได้ ดังนั้นจึงควรปรุงอาหารที่ทำจากเนื้อวัว เนื้อควาย เนื้อหมูให้สุกเพื่อจะได้ปลอดภัยจากโรคพยาธิตัวติด



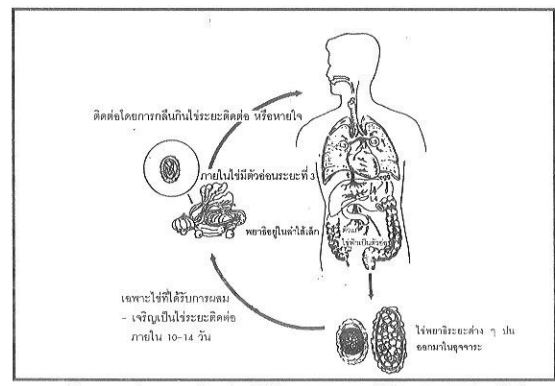
รูปที่ 2. วงจรชีวิตของพยาธิติดหมู

พยาธิไส้เดือน

การรับประทานผักสดนั้นดีมีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่ควรล้างผักสดให้สะอาด เพราะอาหาร/ผักสดที่มีการปนเปื้อนไข่พยาธิไส้เดือนจะก่อให้เกิดโรค โดยพยาธิจะเจริญและเพิ่มจำนวนในลำไส้เล็กแย่งอาหารทำให้ซูบผอม อ่อนเพลีย



รูปที่ 1. วงจรชีวิตของพยาธิตัวติด

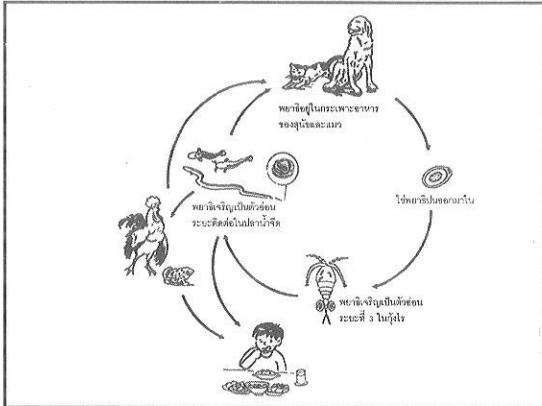


จาก : ปรัดทนอมพยาธิทางการแพทย์ ภาควิชาปรสิตวิทยา คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล มหาวิทยาลัยมหิดล

รูปที่ 3. วงจรชีวิตพยาธิไส้เดือน

พยาธิตัวจิ๊ด

ปลาดิบ ส้มผัก ลาบ ก๋วย และอาหารที่ปรุงด้วยเนื้อปลาน้ำจืด เนื้อไก่ เนื้อกบดิบๆ สุกๆ อาจก่อให้เกิดโรคพยาธิตัวจิ๊ด ซึ่งตัวอ่อนของพยาธินี้จะไปตามอวัยวะต่างๆ หากไปที่ตาอาจทำให้ตาบอดได้ หรือหากไปที่สมองส่วนสำคัญอาจทำให้เสียชีวิตได้

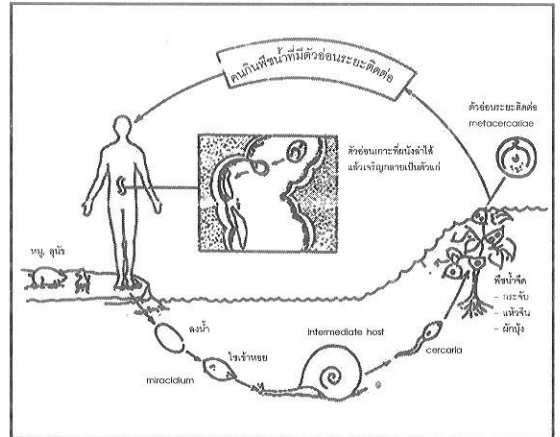


จาก : ประดิพนธ์พนธ์พิทักษ์การแพทย์ ภาควิชาปรสิตวิทยา คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล มหาวิทยาลัยมหิดล

รูปที่ 4. วงจรชีวิตพยาธิตัวจิ๊ด

พยาธิใบไม้ลำไส้

พืชน้ำจืด เช่น กระจับ แหน่วจิ้น สายบัว ผักบุ้ง ผักแว่น ผักกะเฉด หากจะรับประทานดิบๆ ควรล้างให้สะอาด เพราะอาจมีตัวอ่อนระยะติดต่อกของพยาธิใบไม้ลำไส้ติดอยู่ทำให้เกิดโรคได้

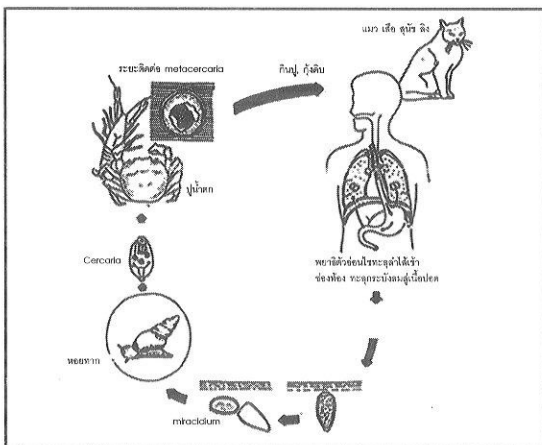


จาก : ประดิพนธ์พนธ์พิทักษ์การแพทย์ ภาควิชาปรสิตวิทยา คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล มหาวิทยาลัยมหิดล

รูปที่ 6. วงจรชีวิตพยาธิใบไม้ลำไส้

พยาธิใบไม้ปอด

ท่านชอบรับประทาน ปลาดอง น้ำพริกปู ส้มตำปู กุ้งเต้น ปูแช่เหล้า กุ้งแช่น้ำปลา หรือไม่ว่าปู กุ้งดิบ เหล่านี้ อาจมีตัวอ่อนระยะติดต่อกของพยาธิใบไม้ปอดอยู่ โดยเฉพาะ ส้มตำปู ควรใช้ปูที่ทำให้สุกแล้ว ซึ่งสังเกตได้จากการเปลี่ยนสีของปูดิบสีน้ำตาล เป็นสีแดง ซึ่งจะปลอดภัยกว่า

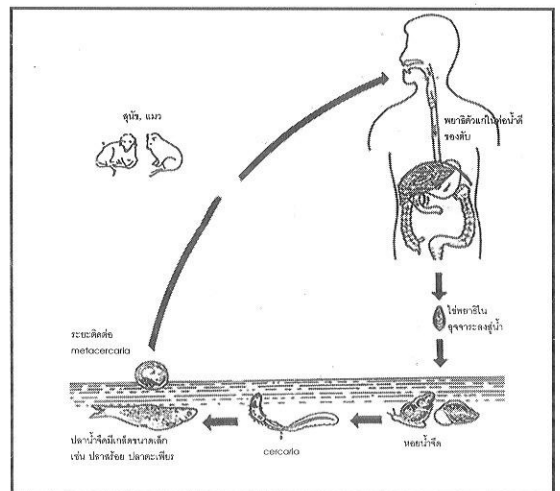


จาก : ประดิพนธ์พนธ์พิทักษ์การแพทย์ ภาควิชาปรสิตวิทยา คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล มหาวิทยาลัยมหิดล

รูปที่ 5. วงจรชีวิตพยาธิใบไม้ปอด

พยาธิใบไม้ตับ

ก๋วยปลา ส้มผัก ปลาจืด และอาหารต่างๆ ที่ปรุงจากปลาน้ำจืด เช่น ปลาสร้อย ปลาดู ปลาตะเพียน ควรปรุงให้สุกก่อนบริโภค เพราะอาจทำให้เกิดโรคพยาธิใบไม้ตับ ซึ่งสามารถกลายเป็นโรคตับแข็ง และโรคมะเร็งตับได้



จาก : ประดิพนธ์พนธ์พิทักษ์การแพทย์ ภาควิชาปรสิตวิทยา คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล มหาวิทยาลัยมหิดล

รูปที่ 7. วงจรชีวิตพยาธิใบไม้ตับ