

เอกสารเผยแพร่ความรู้ทางจุลชีววิทยา

ผลงาน: นิสิตแพทย์ชั้นปีที่ 2 รายวิชา พพ 224

กระป๋อง ปิด ตาย



Clostridium botulinum

Gram positive bacilli
Spore forming bacteria
Obligate anaerobic bacteria
อาศัยอยู่ตามดินและแหล่งน้ำ
สร้าง botulinum toxin

พิษอาหารกระป๋อง
Botulism

พิษอาหารกระป๋อง
ทั่วไป

VS

เกิดจากเชื้อ

Clostridium botulinum

เกิดจากแบคทีเรียตัวอื่น หรือ
เกิดจากกระป๋อง เช่น สนิม บุง



หน่อไม้ป๊อบ



อาหารที่ชาวบ้านมักจะทำเพื่อเก็บไว้รับประทาน

1. เก็บหน่อไม้มาจากพื้นดิน ปอกเปลือก ล้างน้ำ ล้างไม้สะอาดและอาจมีเชื้อปนเปื้อนมาจากดิน
2. ใส่ป๊อบ เหน่าใส่ให้ท่วม ต้มจนเดือดนาน 3 ชั่วโมง Endospore ยังสามารถเจริญและสร้างtoxinได้อยู่
3. ทิ้งไว้สักพัก แล้วปิดฝา เกิดสภาวะ Anaerobic ทำให้เชื้อสามารถเจริญและสร้างtoxinได้ดี



พบได้ที่ low acid canned foods

อาการ

Flaccid paralysis

อ่อนเพลีย ตาพร่ามัวมองเห็นภาพได้ไม่ชัด หนังตาตก
กลืนอาหารลำบาก กล้ามเนื้ออ่อนแรง ทำให้หายใจลำบาก
อาจรุนแรงถึงเสียชีวิตได้



ในประเทศไทยพิษอาหารกระป๋องจากเชื้อ *Clostridium botulinum* นี้ยังพบการระบาดในประเทศไทยเกือบทุกปี การให้ความรู้ที่ถูกต้องจึงเป็นสิ่งสำคัญ ซึ่งวิธีการทำหน่อไม้ป๊อบให้ปลอดภัยนั้น คือ เมื่อนำมาปรุงอาหาร ต้องต้มให้เดือด ประมาณ 10-20 นาทีก่อน หรือในขั้นตอนการเตรียมหน่อไม้ป๊อบให้เติมกรดซิตริกลงไปให้ pH ต่ำกว่า 4.6 จะสามารถยับยั้งการเจริญเติบโต และสร้างtoxinของโรคนี้ได้