



กรมควบคุมโรค
Department of Disease Control

วิธีป้องกันโรคไข้หมูดิบ



• ผู้บริโภค

ไม่รับประทานเนื้อหมู เครื่องในหมูแบบดิบหรือ
ปรุงสุกๆดิบๆ

เลือกเนื้อหมูที่มาจากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐาน
ไม่รับประทานหมูที่ป่วย หรือ หมูที่ตายจากโรค

แยกภาชนะและอุปกรณ์อาหารดิบและสุก
ไม่ใช้เขียงหมูดิบในการหั่นผักที่ใช้ทานสดๆ

• ผู้จำหน่ายเนื้อหมู

ควรรับเนื้อหมูมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐาน
เก็บเนื้อหมูที่จะขายในอุณหภูมิต่ำกว่า 10°C
และทำความสะอาดแผงด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อทุกวัน

• ผู้เลี้ยงหมู

ผู้ที่ทำงานสัมผัสกับหมูหรือเนื้อหมู
ทำงานโรงฆ่าสัตว์ สัตวบาล สัตวแพทย์
หลีกเลี่ยง การจับหมูตายด้วยมือเปล่า
หากมีบาดแผล ต้องปิดแผลให้มิดชิด
สวมรองเท้าน้ำยาง และควรล้างมือ
หลังสัมผัสหมูทุกครั้ง

หากมีอาการ ไข้สูง บวมน้ำ อาเจียน คอแข็ง หูหนวก ท้องเสีย บวมเมื่อยกล้ามเนื้อ
หลังรับประทานเนื้อหมูดิบ สุกๆดิบๆ หรือ หลังสัมผัสหมูที่ป่วย **ให้รีบไปพบแพทย์ทันที**
เพื่อรับการตรวจรักษาที่ถูกต้อง จะช่วยลดอัตราการสูญเสียการได้ยินถาวรและลดการเสียชีวิตได้



Facebook



Youtube

เผยแพร่ : วันที่ 16 มิถุนายน 2568

สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 7 ขอนแก่น
Office of Disease Prevention and Control 7 Khonkaen
www.ddc.moph.go.th/odpc7 โทร. 043-222818-9

สายด่วน
กรมควบคุมโรค
1422