



รายงาน

การเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา WESR ประจำสัปดาห์

Weekly Epidemiological Surveillance Report

สำนักโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข / Bureau of Epidemiology, Department of Disease Control, Ministry of Public Health.

ISSN 0859-547X http://epid.moph.go.th/weekly/w_2550/menu_wesr50.html

ปีที่ ๓๘ ฉบับที่ ๒๐ : ๒๕ พฤษภาคม ๒๕๕๐

Volume 38 Number 20 : May 25, 2007

สัปดาห์ที่	๑	๒	๓	๔	๕	๖	๗	๘	๙	๑๐	๑๑	๑๒	๑๓	๑๔	๑๕	๑๖	๑๗	๑๘	๑๙	๒๐	๒๑	๒๒	๒๓	๒๔	๒๕	๒๖
จำนวนจังหวัดที่ส่ง	๕๖	๖๒	๖๗	๖๔	๖๑	๖๘	๖๘	๖๗	๖๘	๖๙	๖๘	๖๘	๗๐	๗๑	๖๕	๗๑	๗๐	๗๒	๖๙	๗๐						

สัปดาห์ที่ ๒๐ ระหว่างวันที่ ๑๓ - ๑๙ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๐

จำนวนจังหวัดส่งข้อมูลรายงานโรคเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาเร่งด่วนทันตามกำหนดเวลา

ส่งทันเวลา ๓๐ จังหวัด คิดเป็นร้อยละ ๘๒.๑๐

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

หอยเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้อย่างไร

บทพื้นวิชา

สังเคราะห์และเรียบเรียง โดย วันทนีย์ วัฒนาสุรกิตต์

กลุ่มงานวิจัยและพัฒนาสำนักโรคติดต่อทั่วไป สำนักโรคติดต่อทั่วไป

wanthanee wattanasurakit

Research and Training Section, Bureau of Epidemiology

✉ nee@health.moph.go.th

คนไทยไม่น้อยที่รับประทานหอยกัน และที่เป็นอาหารยอดนิยมกันอย่างแพร่หลาย คือ หอยนางรมและหอยแมลงภู่ ส่วนใหญ่จะจำหน่ายกันเป็น ๆ และรับประทานกันสด ๆ นอกจากจะรับประทานสดและปรุงอาหารได้หลายอย่าง ยังแปรรูปเป็นอาหารสำเร็จรูปได้อีก ในปัจจุบันพบรายงานการเจ็บป่วยหลังจากการรับประทาน หอย 2 ชนิดข้างต้น เราจึงควรมาศึกษาภาวะอันตรายจากการรับประทานหอย เพื่อความปลอดภัยในสุขภาพของคนไทย



สารบัญ

◆ หอยเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้อย่างไร	345
◆ สรุปการตรวจสอบข่าวการระบาดของโรคในรอบสัปดาห์ สัปดาห์ที่ 20 ระหว่างวันที่ 13 - 19 พฤษภาคม 2550	351
◆ สรุปสถานการณ์เฝ้าระวังใช้หวัดนกประจำสัปดาห์ สัปดาห์ที่ 20 ระหว่างวันที่ 13 - 19 พฤษภาคม 2550	352
◆ ข้อมูลรายงานโรคเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาเร่งด่วนประจำสัปดาห์ สัปดาห์ที่ 20 ระหว่างวันที่ 13 - 19 พฤษภาคม 2550	353

หอยนางรมในประเทศไทย



หอยนางรม (oyster) ที่พบในประเทศไทยส่วนใหญ่จะ
ได้จากธรรมชาติ จัดอยู่ในประเภทการเพาะเลี้ยงชายฝั่งแบบยังชีพ จะวางไข่
ตลอดปี นิยมเพาะเลี้ยงเพื่อนำมาเป็นอาหาร¹ เป็นหอย 2ฝา มี 2 ชนิด คือ หอยนางรมพันธุ์เล็ก และหอยนางรมพันธุ์
ใหม่ ในหอยนางรมพันธุ์เล็ก มีชื่อเรียกตามพื้นบ้านว่าหอยปากจีบ หอยเจ หอยอีรม มีการเพาะเลี้ยงมานานกว่า 50 ปี
แถบชายฝั่งทะเลไทยภาคตะวันออกและใต้ ได้แก่ ชลบุรี ระยอง จันทบุรี ตราด ประจวบคีรีขันธ์ ชุมพร สุราษฎร์ธานี
สงขลา ปัตตานี นราธิวาส สำหรับหอยนางรมพันธุ์ใหม่ ได้แก่ หอยตะโกรุกรามขาว และ หอยตะโกรุกรามดำ
เพาะเลี้ยงแถบใต้ฝั่งทะเลอันดามัน ได้แก่ จังหวัด ระนอง พังงา และแถบประจวบคีรีขันธ์ ชุมพร สุราษฎร์ธานี
สงขลา ปัตตานี นราธิวาส²

เชื้อโรคและพิษที่พบในหอยนางรม

หอยนางรมในประเทศไทย อาศัยในน้ำทะเลที่ค่อนข้างร้อน เป็นทะเลเปิด มีไร เมื่อทำให้หอยดูดซับมลพิษ
สารต่าง ๆ ได้ง่าย และอาจพบแบคทีเรียร่วมด้วย หอยนางรมมีคุณค่าทางโภชนาการสูง คนไทยส่วนใหญ่นิยม
รับประทานหอยนางรมดิบ ถ้าทำให้สุกจะทำให้เสียรสชาติหอยได้³ ดังนั้นผู้บริโภคจึงมีโอกาสสูงในการเกิดโรค
เนื่องจากมีเชื้อแบคทีเรีย เป็นอันตรายถึงชีวิตได้ ชื่อ *Vibrio vulnificus* โดยธรรมชาติเชื่อนี้อาศัยอยู่ในน้ำทะเลและน้ำ
กร่อย พบได้มากในช่วงฤดูร้อนของทุกปี ผู้ป่วยจะได้รับเชื้อจากการรับประทานอาหารทะเลดิบในสัตว์ทะเลที่มี
เปลือก โดยเฉพาะหอยนางรมจะก่อโรคเมื่อได้รับเชื้อประมาณ 10^3 ในอาหาร 1 กรัม ผู้ที่ได้รับเชื้อจะเกิดอาการ
หลังจากได้รับเชื้อแล้ว ภายใน 12 - 72 ชั่วโมง ทำให้เกิดโลหิตเป็นพิษ พบอัตราการป่วยตายสูงถึงร้อยละ 75
โดยทั่วไปจะก่อโรคในคนได้ 3 ลักษณะ คือ⁴

1. การติดเชื้อที่บาดแผล เชื้อสามารถลุกลามอย่างรวดเร็ว จนทำให้เกิดเนื้อเยื่ออักเสบ ผิวหนังมีอาการบวม
ร้อนแดง เจ็บปวด อาจกลายเป็นตุ่ม จนเกิดอาการเนื้อเน่าตายของเนื้อเยื่ออ่อนใต้ผิวหนัง การติดเชื้อที่บาดแผล พบ
ประมาณ ร้อยละ 45 และมีอัตราการตายถึงร้อยละ 50
2. เกิดอาการโลหิตเป็นพิษ เชื้อสามารถเข้าสู่กระแสโลหิตโดยผ่านทางเยื่อบุทางเดินอาหารจากการ
รับประทานอาหารทะเลดิบ หรือผ่านทางบาดแผลจากการติดเชื้อ มีอาการไข้ หนาวสั่น อ่อนเพลีย ความดันโลหิตต่ำ
อาจมีอุจจาระร่วง อาเจียน พบอาการโลหิตเป็นพิษประมาณ ร้อยละ 43 มีอัตราการตายสูงถึงร้อยละ 75
3. ภาวะพิษอาหารและลำไส้อักเสบ จากการรับประทานอาหารทะเลดิบทำให้อุจจาระร่วง อาเจียน พบ
ประมาณร้อยละ 12 อัตราการตายน้อยมาก

สถานการณ์การติดเชื้อ *Vibrio vulnificus* ในประเทศไทย จากการเฝ้าระวังทางห้องปฏิบัติการของ
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สาธารณสุข ตรวจสอบตัวอย่างเลือดเพื่อวินิจฉัยการติดเชื้อ *Vibrio vulnificus* ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2544
- สิงหาคม 2549 พบผู้ป่วยติดเชื้อ *Vibrio vulnificus* ในกระแสโลหิต 56 ราย แต่ละปี (ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2544 - 2549) อยู่
ระหว่าง 6 - 12 ราย มีจำนวนผู้ป่วยตามลำดับ (12, 9, 9, 10, 11, 6) โดยพบในประเทศไทยทั้งหมด 17 จังหวัด พบ
มากในภาคกลาง (7 จังหวัด) ใต้ (5 จังหวัด) ตะวันออกเฉียงเหนือ (3 จังหวัด) และภาคเหนือ (2 จังหวัด) แต่ละภาคมี
จำนวนผู้ป่วยตามลำดับดังนี้ (34, 9, 9, 4)⁴

เชื้อแบคทีเรียในหอยนางรมมีหลายชนิด มีรายงานการพบเชื้อ *Vibrio parahaemolyticus* (VP) เป็นเชื้อที่มีขนาดเล็กลงมาเจริญได้ดีในสภาวะที่เป็นด่าง พบตามแหล่งน้ำทะเลบริเวณปากอ่าวแม่น้ำ ชายฝั่งทะเลเปิด ในฤดูร้อน ทำให้ทะเลมีอุณหภูมิสูงขึ้น มีทั้งชนิดเป็นเชื้อก่อโรคและไม่ก่อโรค เคยมีรายงานอาหารเป็นพิษจากเชื้อ VP ที่รัฐวอชิงตัน ประเทศสหรัฐอเมริกา ในเดือน กรกฎาคม 2549 พบผู้ป่วย 43 ราย จากการรับประทานหอยนางรมดิบ มีอาการอุจจาระร่วง และคลื่นไส้⁶ เมื่อรับประทานและติดเชื้อทำให้เกิดอาการของโรคกระเพาะอาหาร และลำไส้อักเสบ ติดเชื้อในระบบทางเดินอาหาร ท้องเสีย มีไข้สูง ในการนำอาหารทะเลที่ปนเปื้อนเชื้อไปแช่ในตู้เย็นที่ควบคุมอุณหภูมิไม่ดีเพียงพอ เชื้อจะเจริญเพิ่มอย่างรวดเร็ว ดังนั้นผู้ที่นิยมรับประทานอาหารทะเลดิบหรือปรุงไม่สุก จึงมีโอกาสติดเชื้อมาก ระยะฟักตัว 4 - 96 ชั่วโมง จากการรับเชื้อเข้าทางปาก ส่วนใหญ่อาการจะเกิดประมาณ 15 ชั่วโมงหลังจากได้รับเชื้อ ทำให้เกิดอาการท้องเสีย เป็นตะคริวในช่องท้อง คลื่นไส้ วิงเวียน อาเจียน ปวดศีรษะ ไข้หนาวสั่น นอกจากนี้ยังมีอาการป่วยที่เกิดจากแบคทีเรียอีก 2 ชนิด จากการรับประทานหอยนางรม ได้แก่ *Salmonella* และ *Campylobacter* ทำให้เกิดป่วยจากอาหารเป็นพิษ⁵

เชื้อไวรัสที่พบในหอยนางรม ชื่อ Caliciviruses อยู่ในตระกูล Norwalk virus Family สายพันธุ์ Caliciviridae ชื่อทั่วไป คือ Virus gastroenteritis, Food poisoning, Food infection, Acute nonbacterial gastroenteritis พบบ่อยในอาหารพวก หอย สลัด เกิดจากการรับประทานอาหารดิบ โดยเฉพาะหอยนางรมจะเสี่ยงสูงในการติดเชื้อผ่านขณะปรุง ทำให้มีโอกาสปนเปื้อนเชื้อได้ จึงทำให้แพร่เชื้อต่อผู้รับประทานได้ เชื้อจะเจริญหลังจากปนเปื้อนในอาหารและน้ำที่ชะล้าง หรืออาจถ่ายทอดเชื้อผ่านผู้ปรุงที่ป่วย หรือการปนเปื้อนอุจจาระเข้าทางปากได้ นอกจากนี้ยังมีโอกาสพบเชื้อนี้ในทะเลสาบ สระน้ำ บ่อเลี้ยงกุ้ง บ่อน้ำใช้ พบมากในผู้ใหญ่ เด็กโต เมื่อรับเชื้อนี้ใน 24 - 48 ชั่วโมง จะมีอาการป่วยด้วยโรค Gastroenteritis และเมื่อเวลา 24 - 60 ชั่วโมงผ่านไปแล้ว อาการป่วยจะรุนแรงขึ้น มีอาการ ได้แก่ คลื่นไส้ อาเจียน อุจจาระร่วง ปวดท้อง ปวดศีรษะ ไข้ต่ำ ๆ⁷

ในหอยนางรมมีพิษเกิดจากแพลงตอนพืช กลุ่ม Dinoflagellate ในสกุล Dinophysis อาจเกิดร่วมกับปรากฏการณ์น้ำเปลี่ยนสี (Red tide) อาการเป็นพิษ คือ อุจจาระร่วง อาเจียน นอกจากนี้ยังมีสารที่เป็นพิษต่อระบบประสาทอยู่ในกลุ่ม Saxitoxin⁸ (ดูรายละเอียดของพิษ Saxitoxin ในเรื่องสารพิษและเชื้อโรคในหอยแมลงภู่)

หอยแมลงภู่ในประเทศไทย



หอยแมลงภู่ (Green mussel) เป็นอาหารที่ประชาชนนิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลาย เป็นสัตว์เลี้ยงง่ายเจริญเร็ว จะกินแพลงตอนพืช และสัตว์ขนาดเล็ก รวมทั้งอินทรีย์วัตถุที่แขวนลอยในทะเล เพราะเลี้ยงมากตามจังหวัดชายฝั่งทะเลอ่าวไทยตอนนอก ฝั่งตะวันออก และ ตอนใต้¹

สารพิษ และเชื้อโรคในหอยแมลงภู่

หอยแมลงภู่จะกินแพลงตอนที่มีสารพิษ (Toxicogenic dinoflagellates) เกิดจากแพลงตอนบางชนิดอาศัยอยู่ในสภาวะแวดล้อมที่เจริญเติบโตและขยายพันธุ์อย่างรวดเร็ว เมื่อเกิดเกาะกลุ่มเป็นจำนวนมาก ๆ ทำให้น้ำทะเลเปลี่ยนเป็นสีต่าง ๆ เช่น สีเขียว สีเหลือง และสีแดงเป็นต้น ขึ้นอยู่กับชนิดของแพลงตอน ล่องลอยเป็นแนวยาวในทะเลเป็นกิโลเมตร การเกิดปรากฏการณ์ดังกล่าวส่งผลกระทบต่อสัตว์ทะเล เช่น ทำให้ขาดออกซิเจน หรือ สัตว์น้ำมีเมือกปกคลุมตามตัว ทำให้หายใจและกินอาหารลำบาก ถ้ามีแพลงตอนปริมาณมากกินไปอาจจะทำให้สัตว์น้ำตายได้ เราเรียกปรากฏการณ์นี้ว่า น้ำเปลี่ยนสี หรือจีปัลลาฟ (Red tide)⁹ พบสาหร่ายทะเลที่มีสารพิษเป็นสาหร่ายสีแดง (Red tide)

ลอยเป็นแพขาวในทะเล เมื่อหอยนี้กินสาหร่ายประเภทนี้เข้าไปจะทำให้พิษขึ้นในตัวเอง⁸ dinoflagellate เป็นแพลงตอนพืชเซลล์เดียว และมีรงควัตถุในบางสภาวะ ประมาณเดือนพฤษภาคม - สิงหาคมจะแพร่พันธุ์ได้มาก จนทำให้น้ำทะเลเป็นสีน้ำตาลแดงเหมือนสีสนิมเหล็ก หอยกาบคู่เช่น หอยแมลงภู่ที่อาศัยอยู่ในบริเวณนั้นจะกินแพลงตอนเหล่านี้เป็นอาหาร ทำให้หอยเหล่านี้เป็นพิษ¹⁰ ที่รู้จักกันดี คือ Saxitoxins ซึ่งเป็นสาร Alkaloid มีอาการเป็นพิษต่อระบบประสาทของผู้บริโภค ถ้าบำบัดรักษาไม่ทันอาจถึงตายได้ สาเหตุน่าเชื่อว่าสัตว์น้ำเหล่านี้คาย Toxin ออกมา⁸ Saxitoxins เป็นชีวสารที่มีพิษรุนแรงมาก ละลายน้ำได้ดี ทนต่อความร้อน การทำให้สุกทำให้พิษลดลง แต่ไม่สามารถทำลายพิษได้ พิษจะถูกดูดซึมได้อย่างรวดเร็วจากทางเดินอาหารแล้ว ออกฤทธิ์ต่อระบบประสาทส่วนปลาย และระบบประสาทอัตโนมัติเช่นเดียวกับ curate คือ ยับยั้ง depolarization ที่ neuromuscular junction โดยทำให้โซเดียมซึมผ่านเยื่อหุ้มเซลล์เพิ่มขึ้น และขัดขวางการสื่อกระแสประสาท¹⁰

อาการพิษ จะเกิดขึ้นภายใน 30 นาที หลังรับประทานหอย เริ่มจากอาการชาบริเวณปาก ลิ้นและหน้า รู้สึกตัวลอย รู้สึกปวดแสบร้อนที่ลิ้น ในปาก และตามแขนขา ปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน ท้องร่วง หายใจลำบาก พูดไม่ชัด กลืนลำบาก เดินโซเซ กล้ามเนื้อสั่นกระตุก ชัก ต่อมากล้ามเนื้อหายใจเป็นอัมพาต การนำกระแสคลื่นไฟฟ้าหัวใจผิดปกติ ผู้ป่วยอาจตายได้ใน 2 - 12 ชั่วโมง แต่ถ้าผู้ป่วยรอดได้ถึง 24 ชั่วโมง การพยากรณ์โรคจะดีขึ้นมาก การวินิจฉัยที่สำคัญ แพทย์ต้องรู้จักและนึกถึงภาวะพิษนี้ โดยได้จากประวัติรับประทานหอย แล้วเกิดอาการทางระบบประสาท และตัดสาเหตุอื่นที่ทำให้เกิดอาการออกไป การตรวจสารพิษในหอยจะช่วยยืนยันการวินิจฉัย อาจตรวจพบในเลือดและปัสสาวะ¹⁰

รายงานการป่วยด้วยอาหารเป็นพิษจากการรับประทานหอยแมลงภู่ในประเทศไทย ปี พ.ศ. 2526 - 2549

จังหวัด	เวลา	จำนวน	สาเหตุ
ประจวบคีรีขันธ์ บริเวณปากน้ำ ปราณบุรี	พ.ศ. 2526	ผู้ป่วย 63 ราย เสียชีวิต 1 ราย	รับประทานหอยแมลงภู่ที่จับมา จากบริเวณที่เกิดน้ำแดง พบว่า มีสารพิษ Saxitoxins ในปริมาณมากกว่าปกติ ที่มีรายงานจากต่างประเทศเป็นพิษ PSP (Paralytic shellfish poisoning)
ปัตตานี	2 ก.พ. 2546	ผู้ป่วย 7 ราย	พบเชื้อ <i>Vibrio Cholerae</i> El Tor Inaba
น่าน	22 มี.ค. 2547	ผู้ป่วย 7 ราย	ครอบครัวเดียวกันรับประทานอาหารหอยแมลงภู่หนึ่งร่วมกัน
นครสวรรค์	มี.ค. 2549	ผู้ป่วย 4 ราย	รับประทานอาหารหอยแมลงภู่หนึ่งสุก ๆ ดิบ ๆ ร่วมกัน

แหล่งข้อมูล: สำนักกระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข

การแพ้อาหารทะเลในหอยนางรม และ หอยแมลงภู่¹¹

หอยนางรม และ หอยแมลงภู่ เป็นอาหารทะเลที่รับประทานแล้วมีโอกาสแพ้ได้ ควรระวังอาหารทะเลที่เริ่มเสีย อาจจะมีสาร histamin ทำให้เกิดอาการเหมือนแพ้อาหาร อาหารทะเลที่มีเปลือกโดยเฉพาะจำพวกหอย เช่น หอยนางรม หอยแมลงภู่ หอยเชลล์ และหอยแครง มักมีโปรตีนสูงและมีไขมันต่ำ จัดว่าเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง แต่เสี่ยงต่อการป่วยจากอาหารเป็นพิษ เพราะเชื้อ โปรโตซัว แบคทีเรีย ไวรัส และสาหร่ายทะเลมีพิษปะปนมากับอาหารเหล่านี้ หอยมีอวัยวะสำหรับกรองน้ำหาอาหาร หากน้ำนั้น โสโครกหรือมีสิ่งปนเปื้อน หอยก็จะสะสมเชื้อไวรัสและแบคทีเรียไว้มาก จึงเป็นอันตรายต่อสุขภาพหากนำมารับประทาน เช่น ท้องเสีย สำหรับในเด็กเล็ก คนสูงอายุ และผู้ที่เป็นมะเร็ง เบาหวาน หรือโรคตับ อาการอาจรุนแรงถึงขั้นเสียชีวิตได้ เมื่อเกิดอาการท้องร่วง ท้องเสีย อาเจียน เพราะอาหารเป็นพิษ ซึ่งมักจะมีอาการภายใน 1 - 6 ชั่วโมง หลังรับประทานอาหารนั้น

ข้อควรรู้เพื่อความปลอดภัยในการบริโภคหอยนางรมและหอยแมลงภู่

1. ผู้ที่ต้องระวังเป็นพิเศษ ในการรับประทานหอยนางรม คือ ผู้สูงอายุ ผู้เป็นโรคในกลุ่มเสี่ยง ได้แก่ โรคตับ โรคไต มะเร็ง เบาหวาน เอคส์ ผู้มีระบบภูมิคุ้มกันต่ำ ผู้ที่เป็นโรคตับมีความเสี่ยงต่อการเสียชีวิตมากกว่าคนปกติเกือบ 200 เท่า⁵
2. ควรเลือกหอยนางรม และหอยแมลงภู่ชนิดไม่มีกลิ่นเหม็น ตัวต้องหุบแน่น ถ้าเราแตะจะหุบสนิททันที ถ้าเปิดอ้าตลอดเวลาแสดงว่าหอยตายแล้ว ถ้าปรุงสุกหอยทุกตัวควรเปิดเปลือกอ้า ถ้าเปลือกปิดแน่นควรทิ้งหอยแมลงภู่ควรเด็ดหัวออกก่อนรับประทาน¹²
3. เชื้อโรคในหอย อาจเข้าสู่ร่างกายโดยการรับประทาน และในฤดูร้อนอาหารทะเลมักเสียน้ำได้ง่าย ดังนั้นควรรับประทานหอยนางรม และหอยแมลงภู่ที่ปรุงสุก เพื่อความปลอดภัยของสุขภาพ มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดโรคไทฟอยด์ ท้องร่วง อหิวาต์ ไวรัสตับอักเสบบี¹³
4. ควรเก็บรักษาหอยนางรม และหอยแมลงภู่ไม่ให้เน่าเสียที่อุณหภูมิต่ำกว่า 38 องศาฟาเรนไฮต์ เพราะในอาหารทะเลเน่า พิษจะไม่ถูกทำลายด้วยการทำให้สุก¹⁴
5. อย่ารับประทานอาหารทะเลที่ใช้เป็นเหยื่อล่อ อาจจะไม่ปลอดภัยเหมือนอาหารที่จำหน่ายในตู้เย็นที่บริโภคกันทั่วไป
6. หากแพ้หอยนางรม หอยแมลงภู่ การป้องกัน
 - 6.1 หลีกเลี่ยงอาหารทะเล
 - 6.2 ไม่ควรรับประทานอาหารก่อนออกกำลังกาย 2 ชั่วโมง
 - 6.3 หลีกเลี่ยงอาหารที่มีอาหารทะเลเป็นส่วนประกอบ
 - 6.4 แพ้อาหารทะเลมากต้องระวังสารก่อภูมิแพ้ที่มาจากกระดากหรือจานที่ใส่
 - 6.5 อ่านสลากอาหารดูมีส่วนผสมอาหารทะเลที่แพ้หรือไม่ ก่อนรับประทานทุกครั้ง¹¹

มาตรการที่รัฐและชุมชนควรดำเนินการร่วมกัน

1. ควรมีการพยากรณ์คุณภาพของน้ำตามชายฝั่ง เผื่อระวังอย่างต่อเนื่อง สม่่าเสมอ เพื่อป้องกันไม่ให้ถึงขั้นวิกฤติ อาจมีสาเหตุจากสาหร่าย(Dinoflagellate) จำนวนมาก เรียก Red tide phenomena เนื่องจากมีการเพาะเลี้ยงพืชสัตว์ทะเล การประมง น้ำเสียจากโรงงานก่อนปล่อยทิ้งสู่น้ำธรรมชาติ ร้านอาหาร บ้านพักอาศัย
2. รัฐบาลควรมีมาตรการยับยั้งการจับสัตว์ทะเลในพื้นที่ที่มีความเสี่ยง ในช่วงเวลาที่มีโอกาสเกิด Red tide phenomena หรือน้ำที่สกปรกคุณภาพไม่ได้มาตรฐาน
3. อาหารทะเลที่จำหน่ายในท้องตลาดควรนำมาจากแหล่งน้ำที่ไม่มีปัญหาเรื่องมลพิษ โดยมีหน่วยงานควบคุมความปลอดภัยของอาหารสัตว์น้ำควบคุมกำกับ แต่ในหลายประเทศรวมทั้งไทย ก็ยังไม่มีมาตรการในการควบคุมความปลอดภัยของอาหารสัตว์น้ำสำหรับผู้บริโภค ผู้บริโภคจึงมีความเสี่ยงต่อการได้รับเชื้อแบคทีเรียไวรัส และพิษจากการรับประทานหอยได้ อาจเกิดอาการอาหารเป็นพิษ

เราสามารถได้รับบทเรียนด้านสาธารณสุขในการศึกษาคั้งนี้ โดยนำไปเป็นข้อมูลข่าวสารให้กับประชาชนในพื้นที่เสี่ยง เพื่อลดปัญหาการป่วยจากหอยพิษ การดูแลรักษาสุขภาพ ไม่ให้ขยายเป็นวงกว้างออกไป

เอกสารอ้างอิง

1. สำนักวิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่ง. การเลี้ยงหอยแมลงภู่น้ำจืด, กรมประมง 24 พ.ย. 2547.
2. จีร์ ศรชัย. เลี้ยง 'หอยนางรม' ธุรกิจทำกำไร. หนังสือพิมพ์เดลินิวส์. วันที่ 25 เม.ย. 2550.
3. เซฟปุกี้ แห่งร้าน เมซามิ ชวนชิมลองหอยนางรมชั้นดีทั่วโลก. หนังสือพิมพ์แนวหน้า วันที่ 20 พฤศจิกายน 2549.
4. ศรีวรรณ หัทธยานนท์ และคณะ, สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สาธารณสุข. มหันตภัยจากเชื้อ *Vibrio Vulnificus* รายงานเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาประจำสัปดาห์ 2549 : 37 : 45 : 797-800 .
5. วารสารข่าวเพื่อสื่อมวลชน. อย.เผยพบเชื้อไวรัสโปลิโอเป็นในหอยนางรมสด เตือนผู้บริโภคงดกินดิบ ผู้ป่วยโรคตับอาจตายได้ . สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. กันยายน 2549
6. สถานการณ์โรคในต่างประเทศ, รายงานเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาประจำสัปดาห์ 2549 : 37 : 29 : 513 .
7. U.S Food and Drug Administration, Food born pathogenic microorganisms and Natural toxin hand book, The Norwalk virus Family, Department of Health and Human services, USA, 1998. Available from: <http://www.cfsan.fda.gov>
8. อภารัตน์ มหาจันทร์ . เรื่องพิษจากแพลงตอนพิษ สาเหตุน้ำเปลี่ยนสี .สถาบันวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ปี 2550 . Available from: <http://www.tistr.or.th>
9. กลุ่มวิชาการ สำนักวิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่ง. โครงการอาหารทะเล . การเกิดปรากฏการณ์น้ำเปลี่ยนสี หรือจี่ปลาพาและผลกระทบ กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. มี.ย. 2549. Available from: <http://www.fisheries.go.th/coastal>
10. ศูนย์พิษวิทยาชิบตี. ภาวะการเป็นพิษจากการรับประทานสัตว์พิษ .โรงพยาบาลรามาชิตี . 2003
11. กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. ชนิดของจุลินทรีย์ประจำถิ่นในอาหารทะเล กรมอนามัย พ.ย. 2006. Available from: <http://www.foodsan.anamai.moph.go.th>
12. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. อาหารเป็นพิษ. กระทรวงสาธารณสุข 2550. Available from: <http://webnotes.fda.moph.go.th>
13. นพ. พินิจ กุลละวณิชย์. โรคที่มากับฤดูร้อน. วารสาร Food &Health Thailand 2548 : 49 :5
14. Division of Bacterial and mycotic Diseases. Marine Toxins, Centers for disease control and prevention USA. 2006 . Available from: <http://www.CDC.gov>

ข่าวประชาสัมพันธ์

คณะกองบรรณาธิการฯ ได้เปิดเวทีให้ผู้ที่เกี่ยวข้องส่งบทความวิชาการ/ผลการศึกษาวิจัย เกี่ยวกับการดำเนินงานป้องกันควบคุมโรค เพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ในรายงานเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา ประจำสัปดาห์ และฉบับผนวก (Supplement) ของสำนักกระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค โดยกำหนดหลักเกณฑ์ การส่งบทความวิชาการ/ผลการศึกษาวิจัยดังนี้

ลักษณะรูปแบบทางวิชาการที่จะตีพิมพ์

1. บทความวิชาการ จำนวนไม่เกิน 3 หน้า กระจาย เอ 4 ประกอบด้วย บทนำ ซึ่งอาจมีวัตถุประสงค์ก็ได้ เนื้อหา สรุป และเอกสารอ้างอิง (ถ้ามี)

2. การสอบสวนโรค จำนวนไม่เกิน 5 หน้า กระจาย เอ 4

3. การศึกษาวิจัย จำนวนไม่เกิน 5 หน้า กระจาย เอ 4

4. แนวทาง/ผลการวิเคราะห์การเฝ้าระวังโรค จำนวนไม่เกิน 5 หน้า กระจาย เอ 4

หัวข้อ 2 – 4 ประกอบด้วย ชื่อเรื่อง ภาษาไทย – อังกฤษ บทนำ วัตถุประสงค์ วิธีการ ผลการศึกษา อภิปราย/วิจารณ์ ข้อเสนอแนะ เอกสารอ้างอิง จำนวนไม่เกิน 15 ฉบับ ตารางหรือรูป จำนวนไม่เกิน 3 ตาราง/รูป รายงานโดย ชื่อผู้เขียน หน่วยงาน ภาษาไทย – อังกฤษ ถ้าเป็นผลการศึกษาวิจัย ต้องมีบทคัดย่อประกอบ

5. งานแปล ประกอบด้วย หนังสือ/เอกสารที่แปล ชื่อผู้แปล เนื้อหาที่แปล จำนวนไม่เกิน 3 หน้า กระจาย เอ 4

ลักษณะตัวหนังสือ ในรูปแบบความใช้แบบอักษร Angsana UPC ขนาด 16 ถ้าตาราง ใช้แบบอักษร Angsana UPC ขนาด 14 การส่งต้นฉบับ ส่งแผ่นดิสก์พร้อมกับต้นฉบับจริง จำนวน 1 ชุด หรือ ส่ง E-mail พร้อมแนบไฟล์บทความที่จะลงตีพิมพ์ พร้อมทั้งแจ้งสถานที่อยู่ หมายเลขโทรศัพท์ของเจ้าของเรื่อง เพื่อที่คณะกองบรรณาธิการจะติดต่อได้ และส่งมาที่

กลุ่มงานเผยแพร่ สำนักกระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค E-mail : pongsiri@health.moph.go.th

โทรศัพท์ 0-2590-1723 โทรสาร 0-2590-1730