เอกสารแจกฟรี
ปีที่ 2 ฉบับที่ 4 เมษายน 2558

DDC WATCH
จับตาโรคและภัยสุขภาพ

อาหารเป็นพิษ.....
โรคสุดฮิตช่วงฤดูร้อน

ต้นปี 2558
พบผู้ป่วยเกือบ 2 หมื่นราย
พบผู้ป่วยสูงสุดพฤษภาคม – มิถุนายน

ส่วนใหญ่
เกิดจากการ
รับประทานอาหาร
ที่ปนเปื้อนเชื้อ

10 เมนูเสี่ยงอาหารเป็นพิษ
8 จังหวัดเสี่ยงสูง

- **โรคอาหารเป็นพิษ** กลุ่มอาการป่วยที่เกิดจากการรับประทานอาหารหรือน้ำที่มีสิ่งปนเปื้อน ได้แก่ สารพิษหรือท็อกซินที่แบคทีเรียสร้างไว้ในอาหาร สารเคมีต่างๆ เช่น โลหะหนัก จากพืชและสัตว์ เช่น เห็ดพิษ ปลาปักเป้า แมงดาทะเล รวมถึงกลุ่มเชื้อโรคที่มีการสร้างสารพิษในลำไส้
- **สาเหตุจากเหตุการณ์การระบาด**ที่สามารถระบุได้ ส่วนใหญ่เกิดจาก **เชื้อแบคทีเรีย ร้อยละ 73 พิษจากพืช ร้อยละ 23** พิษจากสัตว์ และสารเคมีร้อยละ 2
- **เชื้อโรค** ที่ตรวจพบ ได้แก่ *Salmonella* spp. และ *Vibrio parahemolyticus* **ซึ่งเกิดจากการรับประทานอาหารที่ปรุงไม่สุกและอาหารทะเล** นอกจากนี้ยังพบเชื้อ *Staphphyloccus aureus* ซึ่งมัก**เกิดจากการรับประทานอาหารค้างมื้อ**ด้วย
- **คาดการณ์** จำนวนผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษในช่วงฤดูร้อนปีนี้ จะ**สูงสุดเดือนพฤษภาคม 10,763 ราย** และ **มิถุนายน 10,933 ราย**
- **จังหวัดที่มีความเสี่ยงสูง** ต่อการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ เป็นจังหวัดที่มีขนาดใหญ่เป็นจุดศูนย์กลางในการรับและกระจายอาหารในภูมิภาค ได้แก่ เชียงใหม่ ขอนแก่น อุดรธานี สงขลา สระบุรี ร้อยเอ็ด ศรีสะเกษ และลำพูน

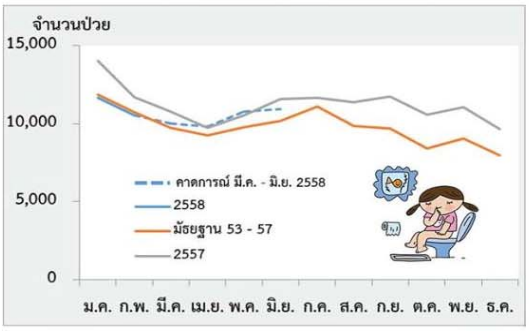
กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ ลดเสี่ยงอาหารเป็นพิษ

อ่านเพิ่มเติม →

www.ddc.moph.go.th

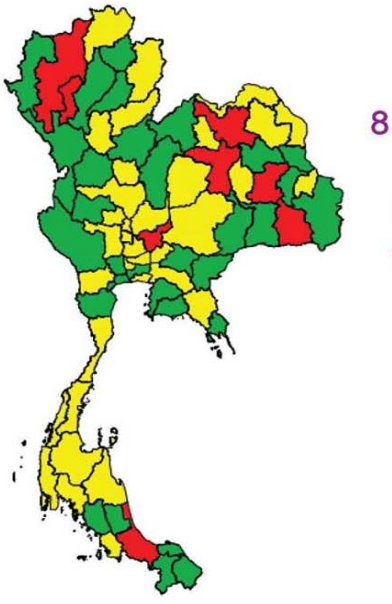
กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข
Department of Disease Control MINISTRY OF PUBLIC HEALTH

คาดการณ์จำนวนผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษ ในช่วงฤดูร้อนเดือนมีนาคม – มิถุนายน 2558



รูปที่ 1 จำนวนผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษรายเดือน พ.ศ. 2558, 2557 และมัธยฐาน พ.ศ. 2553 - 2557 ประเทศไทย

- **เดือนมกราคม - กุมภาพันธ์ 2558** ประเทศไทยมีรายงาน**ผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษ**จากระบบเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา (รายงาน 506) รวมทั้งสิ้น **19,612 ราย** จากทุกจังหวัดทั่วประเทศ **อัตราป่วย 30.4 ต่อประชากรแสนคน ไม่มีผู้เสียชีวิต** จำนวนผู้ป่วยรายเดือนมีค่าใกล้เคียงกับค่ามัธยฐานที่รายงานในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา และต่ำกว่าจำนวนผู้ป่วยรายเดือนในปี พ.ศ. 2557 (รูปที่ 1)
- **คาดการณ์จำนวนผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษ**ในช่วงเดือนมีนาคม - มิถุนายน 2558 จะพบ**จำนวนผู้ป่วยมีแนวโน้มสูงขึ้นในช่วงฤดูร้อน** โดย**จำนวนผู้ป่วยเท่ากับ 10,008, 9,808, 10,763, และ 10,933 ราย** ตามลำดับ
- ช่วง มกราคม – กุมภาพันธ์ 2558 ผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการของผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษ 120 ราย **พบเชื้อ *Salmonella* spp. ร้อยละ 69** ***Vibrio parahemolyticus* ร้อยละ 25** *Staphylococcus aureus* ร้อยละ 5 และ *Clostridium perfringens* ร้อยละ 1
- ในปี พ.ศ. 2556 สำนักระบาดวิทยา ได้รับรายงาน**เหตุการณ์การระบาดอาหารเป็นพิษ**จาก 33 จังหวัด จำนวน 93 เหตุการณ์ พบเกิดเหตุใน**โรงเรียนมากที่สุด ร้อยละ 41** รองลงมา **งานเลี้ยงต่างๆ ร้อยละ 11** อาหารที่ซื้อมารับประทานในครอบครัวหรือปรุงเอง ร้อยละ 8 ทัศนศึกษาดูงาน/ท่องเที่ยว ร้อยละ 5 การประชุมสัมมนา ฝึกอบรม เข้าค่าย ร้อยละ 2



รูปที่ 2 ความเสี่ยงในการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษรายจังหวัด พ.ศ. 2558

8 จังหวัดเสี่ยงต่อการเกิดการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ

การวิเคราะห์ความเสี่ยงของการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษเป็นรายจังหวัด ใช้ปัจจัย 2 ข้อ ได้แก่

1) จำนวนผู้ป่วยในเดือนมกราคม - กุมภาพันธ์ 2558 เมื่อเทียบกับค่ามัธยฐาน 5 ปีย้อนหลัง และ จำนวนผู้ป่วยในปี พ.ศ. 2557 ณ ช่วงเวลาเดียวกัน
2) จำนวนเหตุการณ์การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษที่เกิดขึ้นแล้วในปี พ.ศ. 2558

พบว่า จังหวัดที่มีความเสี่ยงสูงต่อการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษส่วนใหญ่เป็นจังหวัดที่มีขนาดใหญ่ในแต่ละภาค ได้แก่ **เชียงใหม่ ขอนแก่น อุดรธานี สงขลา สระบุรี ร้อยเอ็ด ศรีสะเกษ และลำพูน**

ร่วมกันทำ...ป้องกันได้

ประชาชน

- รับประทานอาหารที่สุก ร้อน สะอาด
- หากมีความจำเป็นต้องเก็บอาหารที่ปรุงสุกมากกว่า 4 ชั่วโมง ควรเก็บไว้ในตู้เย็น ส่วนอาหารสำหรับทารก ไม่ควรเก็บไว้ข้ามมื้อ
- หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารดิบ หรือ ดิบๆ สุกๆ และอาหารที่ปรุงจากสัตว์และพืชที่มีสารพิษ เช่น ปลาปักเป้า คางคก เห็ดพิษ สาหร่ายบางสายพันธุ์ แมงดาทะเล เป็นต้น
- ผัก และผลไม้ ต้องล้างให้สะอาดก่อนรับประทาน เพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมีตกค้าง
- ล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำและสบู่ ก่อนเตรียมอาหาร ก่อนรับประทานอาหาร และหลังขับถ่ายทุกครั้ง
- **ระมัดระวังการจัดเตรียมอาหารสำหรับเลี้ยงคนหมู่มากหรือกลุ่มใหญ่ เช่น โรงเรียน ท่องเที่ยว การทัศนศึกษา งานเทศกาล งานมหรสพ และควรรับประทานอาหารภายใน 4 ชั่วโมง หลังปรุงเสร็จ หากเป็นอาหารกล่อง ควรแยกกับข้าวออกจากข้าวและควรเป็นอาหารแห้ง**
- ถ่ายอุจจาระในห้องส้วมที่ถูกสุขลักษณะ

โรงเรียน

- จัดให้มีสถานที่สำหรับล้างมือพร้อมสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ และจัดเตรียมห้องน้ำ ห้องครัว โรงอาหาร ตามมาตรฐานสุขาภิบาล
- นมโรงเรียน เก็บรักษาให้ถูกสุขลักษณะ สังเกตลักษณะของนมและตรวจสอบวันหมดอายุทุกครั้งก่อนแจกจ่ายให้นักเรียน
- **โรงเรียนที่ปลูกต้นไม้ที่เป็นพืชพิษไว้สาธิต หรือชุมชนที่ปลูกไว้ใช้ประโยชน์ หรือไว้ประกอบการสอน ต้องมีป้ายติดชื่อต้นไม้ พร้อมคำแนะนำว่า "เป็นพืชมีพิษ ห้ามรับประทาน"และควรล้อมรั้วต้นไม้ด้วย**
- หากพบนักเรียนมีอาการอุจจาระร่วง ควรแยกเด็กดูแลอาการที่ห้องพยาบาลของโรงเรียน ถ้าพบผู้ที่มีอาการป่วยหลายราย แจ้งเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่ทันที เพื่อควบคุมโรค
- ทำความสะอาด ทำลายเชื้อในห้องส้วมหรือบริเวณที่เปื้อนอุจจาระ อาเจียนของผู้ป่วย รวมทั้งเสื้อผ้าและสิ่งของอื่นๆ ทันที โดยใช้สารเคมีทำความสะอาดทั่วไป เช่น น้ำยาล้างห้องน้ำ น้ำยาทำความสะอาดพื้น เป็นต้น

สถานประกอบการอาหาร/ผู้ประกอบอาหาร

- ใช้น้ำสะอาดและวัตถุดิบที่ปลอดภัยในการปรุงอาหาร รักษาความสะอาดของห้องครัว และอุปกรณ์ใช้ในครัว เก็บอาหารให้ปลอดภัยจากแมลง หนู หรือสัตว์อื่นๆ
- **แยกอาหารปรุงสุกออกจากอาหารสด แยกอุปกรณ์และภาชนะประกอบอาหารของอาหารสดและอาหารปรุงสุก และไม่เก็บอาหารสดกับอาหารปรุงสุกใส่ร่วมกันในถังแช่เดียวกัน**
- ถ้าเก็บอาหารที่ปรุงสุกไว้อุณหภูมิห้องมากกว่า 2 ชั่วโมง จะต้องนำไปอุ่นให้ร้อนก่อนจำหน่าย
- ผู้สัมผัสอาหาร แต่งกายสะอาด ตัดเล็บสั้น สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ทคลุมผม ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสุก
- หากผู้ประกอบอาหารป่วยด้วยโรคตับอักเสบชนิดเอ และ อุจจาระร่วง ควรหยุดงานจนกว่าอาการจะหายเป็นปกติ

เจ้าหน้าที่สาธารณสุข

- สอบสวนการระบาดผู้ป่วยกลุ่มก้อนและหาสาเหตุการเกิดโรค เพื่อควบคุมโรคโดยทันที
- **จังหวัดที่มีขนาดใหญ่เป็นจุดศูนย์กลางในการรับและกระจายอาหารในภูมิภาค มีความเสี่ยงสูงที่จะเกิดการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ ควรตรวจสอบแหล่งกระจายอาหารต่างๆ ให้ได้ตามมาตรฐานสุขาภิบาล**
- ประชาสัมพันธ์ ให้ความรู้แก่ประชาชนเกี่ยวกับสถานการณ์โรค และการป้องกันโรค ในช่วงที่มีการระบาด ให้ประชาชนประกอบอาหารและรับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่เพื่อป้องกันการระบาดของโรค

ที่ปรึกษา ธนรักษ์ ผลิพัฒน์
บรรณาธิการวิชาการ ดารินทร์ อารีย์โชคชัย
กองบรรณาธิการ สิริลักษณ์ รังษีวงศ์, บริมาศ ศักดิ์สิริสัมพันธ์, นิยดา ยศวัฒน, สุวดี ดีวงษ์, พิรยา คล้ายห้อแดง
ออกแบบ กฤติยา สิขิตประยูรพงศ์
จำนวน 13,000 ฉบับ
จัดทำโดย สำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค ตึก 4 ชั้น 6 สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000 โทรศัพท์ 0 2590 1723 โทรสาร 0 2590 1784
เผยแพร่ทาง www.boe.moph.go.th Facebook Fanpage ของสำนักระบาดวิทยา

www.ddc.moph.go.th

สายด่วนกรมควบคุมโรค 1422