

กรมวิทยาศาสตร์สาธารณสุข
(892 กรมวิทยาศาสตร์)

2. คนใช้เครื่องมือ คนมีใจ ทำอย่างไรให้คนสนใจงานระบาดวิทยา ขอให้ท่านนึกถึง
การสนทนาเข้าไปในรูเข็ม จะต้องเอาเรื่องราวของระบาดวิทยาเข้าไปในรูใจของเขาให้ได้
ระบาดวิทยาก็จะเข้าไปในใจทำให้เขาเข้าใจ และเกิดความตั้งใจจะทำงาน ในที่สุดก็เกิดความ
พอใจในการทำงาน

เรียบเรียงจาก การประชุมเชิงปฏิบัติการระบาดวิทยาสำหรับนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด
20-22 พฤศจิกายน 2534
โรงแรมจุฬาลงกรณ เขาใหญ่ รีสอร์ท นครราชสีมา

โดย นางสาวกนกทิพย์ ทัพย์รัตน์
นายศิริชัย วงศ์วัฒนไพบูลย์
นางสาวนฤมล สติารักษ์

#####

การสอบสวน โรคอาหารเป็นพิษ ณ ค่ายลูกเสือชราวุธ จ.ชลบุรี

บทนำ

เมื่อวันที่ 25 ธันวาคม 2534 โทรทัศน์และหนังสือพิมพ์ได้เสนอข่าวการเกิดโรคอาหาร
เป็นพิษในกลุ่มลูกเสือและเนตรนารีจาก จ.สมุทรปราการ ที่กำลังเข้าค่ายพักแรมอยู่ ณ ค่าย
ลูกเสือชราวุธ จ.ชลบุรี ทีมสอบสวนโรคจากกองระบาดวิทยาได้ไปสอบสวนโรคเมื่อวันที่ 27
ธันวาคม 2534

วิธีการ

โดยทำการศึกษาเชิงพรรณนาและเชิงวิเคราะห์ (case-control study) ด้วยการตรวจ
สอบจากบันทึกรายงานผู้ป่วยที่ไปโรงพยาบาลจำนวน 63 คน และโดยการสัมภาษณ์นักเรียน
ที่ถูกสุ่มตัวอย่างมาจำนวน 122 คน จากนั้นทำการสำรวจสถานที่ประกอบอาหารจากคนครัว
พร้อมทั้งเก็บตัวอย่างจากอาหารที่เหลือ, จากมือคนครัว, และจากอุจจาระคนครัวจำนวน 5 คน
เพื่อทำการเพาะเชื้อที่อาจเป็นสาเหตุของโรคทางเดินอาหารรวม 16 ตัวอย่าง

ศึกษาศาสตร์ สาขาวิชา : ระบาดวิทยาและเวชศาสตร์ชุมชน

ผลการศึกษา

พบอัตราป่วยในนักเรียนที่อยู่ในค่าย 30.94% (177/572) อัตราส่วนนักเรียนชายป่วย : นักเรียนหญิงป่วย = 1:2.4 (52:125) อายุเฉลี่ยนักเรียนที่ป่วย 13 ปี อัตราการเข้ารับการ รักษาเป็นผู้ป่วยใน (admission rate) 35.59% (63/177) ระยะฟักตัวอยู่ระหว่าง 1-11 ชั่วโมง โดยมีค่าเฉลี่ย 3 ชั่วโมง อาการที่พบส่วนใหญ่มีคลื่นไส้ อาเจียน (94.6%) และปวดท้อง (61.5%) ส่วนอาการอุจจาระร่วงมีเพียง 31.8% ผลการเพาะเชื้อจาก rectal swab นักเรียนที่นอนรักษา ตัวในโรงพยาบาลจำนวน 28 ตัวอย่าง ไม่พบ enteric pathogen แต่ผลเพาะเชื้อจากตัวอย่าง อาหารและจากมือของคนครัวจำนวน 1 ตัวอย่างพบเชื้อ *Staphylococcus aureus* phage type 77, producing enterotoxin A-C เหมือนกัน ผลการทำ case-control study จำนวน 61 คู่ ไม่พบว่ามี ความแตกต่างในการเป็นปัจจัยเสี่ยงที่ก่อให้เกิดโรกระหว่างอาหารชนิดต่างๆ รวมทั้งน้ำดื่มระหว่างกลุ่มผู้ป่วยและกลุ่มควบคุม

สรุป

การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษครั้งนี้ น่าจะเกิดจากเชื้อ *S.aureus* phage type 77, producing enterotoxin A-C ซึ่งปนเปื้อนในอาหารระหว่างการปรุงจากคนครัวซึ่งเป็น carrier ของเชื้อดังกล่าว

รายงานโดย

ธนา ประมุขกุล*, ธนพงศ์ จินวงษ์*, โครงการศึกษาและฝึกอบรมแพทย์ในสาขาระบาดวิทยา
 อรรถพรณ แสงวรรณลอย**, ขวัญทอง รักภรณ์ยุทธ**, อมรา ทองหงษ์** กองระบาดวิทยา
 เล็ก ธนดำรงศัพท์***, และคณะ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชลบุรี

#####