

ปีที่ 5 ฉบับที่ 42 : 25 ตุลาคม 2545 <http://epid.moph.go.th/>

วิสัยทัคค์กองระบบวิทยา

“ศูนย์ความเชี่ยวชาญระดับสากลในด้านมาตรฐานงานระบบวิทยา ประสานความร่วมมือกับเครือข่ายภายใน
และนานาประเทศ สร้างองค์ความรู้และภูมิปัญญา ป้องกันโรค ภัย และส่งเสริมสุขภาพของประชาชน”

สารบัญ

♦ ก้าวทันโรค

- รายงานการสอบสวนโรคทริกิโนซิสจังหวัด

เชียงราย 671

- ปลาปักเป้า สาเหตุอาหารเป็นพิษ 672

- สถานการณ์โรคไข้เลือดออก 676

♦ ข้อมูลรายงานสถานการณ์การเฝ้าระวัง

โรคทางระบบวิทยาเร่งด่วน 677

สัปดาห์ที่ 42 (13 - 19 ตุลาคม 2545)

♦ แผนภูมิโรคไข้เลือดออก 683

♦ สรุปจ่าวการระบาด 685

(วันที่ 13 - 19 ตุลาคม 2545)

♦ บันทึกท้ายบท 688

ทุกรายงานมีคุณค่าต่อระบบเฝ้าระวัง

และการควบคุมป้องกันโรค

โปรดช่วยกันตรวจสอบจำนวนและความถูกต้อง

และส่งให้ทันตามกำหนดเวลา

โปรดส่งรายงานให้กองระบบวิทยา

ภายในเช้าวันอังคาร

สัปดาห์ที่ 42 ระหว่างวันที่ 13 - 19 ตุลาคม 2545

ส่งรายงานข้อมูลเฝ้าระวังโรคทางระบบวิทยาเร่งด่วน

ทันตามกำหนดเวลา

สัปดาห์นี้ 56 จังหวัด คิดเป็นร้อยละ 73.68

ก้าวทันโรค

รายงานการสอบสวนการระบาดของโรค ทริกิโนซิส

(Trichinosis) จังหวัดเชียงราย

น.พ. วีรบุรช ชัยพรสุ่นพิศาล และคณะ
สำนักระบบวิทยา กรมควบคุมโรค

ความเป็นมา

เมื่อวันที่ 4 ตุลาคม 2545 สำนักระบบวิทยา
ได้รับรายงานจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงราย
ว่ามีการระบาดของโรคทริกิโนซิสในเขตอำเภอเทิง พบร
ผู้ป่วยจำนวน 54 ราย ทางสำนักระบบวิทยา กรม
ควบคุมโรค ได้สอบสวนการระบาดเพื่อหาสาเหตุ และ
ควบคุมการระบาด ในระหว่างวันที่ 8 - 11 ตุลาคม
2545

ผลการสอบสวน

จากการสอบสวนพบว่า มีผู้ป่วยที่มีอาการเข้า去找กับ
โรคทริกิโนซิส 3 ราย จาก ต.ปล่อง อ.เทิง จ.เชียงราย
เข้ารับการรักษาที่โรงพยาบาลเชียงรายประชาชนุเคราะห์

ด้วยอาการ ไข้สูง ปวดเมื่อยกล้ามเนื้อกล้ามเนื้อบวมตึง ตามัวทั้ง 2 ข้าง จากการสักประวัติพบว่า ผู้ป่วยทั้งหมดรับประทานอาหารที่ปรุงไม่สุก (ลามดิน, หลุ๊) จากเนื้อสุกรตัวเดียวกัน การค้นหาผู้ป่วยเพิ่มเติมพบผู้ป่วยจำนวน 75 ราย ผู้ป่วยมีอาการปวดเมื่อยกล้ามเนื้อมากร้อยละ 91.7 ไข้สูงร้อยละ 81.3 ตามัวทั้ง 2 ข้าง ร้อยละ 77.1 จำนวนเม็ดเดือดขาว eosinophil เนลลี่ ร้อยละ 21 อายุเฉลี่ยของผู้ป่วย 42 ปี (10 - 74 ปี) อัตราส่วนเพศหญิงต่อเพศชายเท่ากัน 1:1.8

ผู้ป่วยให้ประวัติรังกันว่าระหว่างวันที่ 5 - 7 กันยายน 2545 ได้รับเนื้อสุกรดิบจากผู้ป่วยรายหนึ่ง ซึ่งซื้อสุกรจากพ่อค้าสุกรในหมู่บ้าน นำมาผ่าและแบ่งให้ครัวเรือนข้างเคียงและญาติรวม 26 ครัวเรือน ผู้ได้รับเนื้อสุกรบางรายนำไปปรุงเป็นลามดิน บางรายปรุงสุก รวมผู้ที่รับประทานอาหารที่ปรุงจากเนื้อสุกรตัวนี้ 125 คน ใน 2 อำเภอ คือ ตำบลปล่อง อำเภอเทิง และตำบลไม้ยา อำเภอพญาเมืองราย จากการศึกษาเชิงวิเคราะห์ พบว่าผู้ที่รับประทานอาหารที่ปรุงไม่สุกจากเนื้อสุกรตัวนี้มีความเสี่ยงเป็น 4.89 เท่า (2.18, 10.95) เมื่อเทียบกับผู้ที่รับประทานอาหารที่ปรุงสุกจากเนื้อสุกรตัวเดียวกัน

จากการสอบถามเจ้าของสุกรพบว่า สุกรตัวนี้ซื้อมาจากชาวบกหรี่ยังที่บ้านห้วยห้าง ต.ทุ่งหัวช้าง อ.ทุ่งหัวช้าง จ.ลำพูน จากนั้นได้นำมาลีบงต่อท่อ.เทิง เป็นเวลา 2 เดือน แล้วจึงนำมาผ่าที่โรงฆ่าสัตว์ของเทศบาลได้นำมาขายและแจกจ่ายแก่ครอบครัว ญาติ และเพื่อนบ้านใน 2 หมู่บ้านดังกล่าว

ขณะนี้เจ้าหน้าที่ในพื้นที่ได้ควบคุมโรค โดยประกาศเสียงตามสาย เพื่อค้นหาผู้ป่วยเพิ่มเติมรวมทั้งผู้ที่มีประวัติการรับประทานอาหารที่ปรุงจากเนื้อสุกรตัวนี้ทั้งดิบและสุก และได้จ่ายยาถ่ายพยาธิอัลบาราเดนโซล ให้กับผู้ที่มีประวัติรับประทานอาหารที่ปรุงจากเนื้อสุกรตัวนี้ทุกราย ส่วนทางด้านปศุสัตว์ได้ประกาศเบคพื้นที่ โรคระบาดชั่วคราวแล้ว และกำลังเตรียมตรวจเดือดสุกรทุกตัวในพื้นที่ เพื่อหาภูมิคุ้มกันต่อเชื้อ *Trichinella spiralis* และได้ประสานงานกับปศุสัตว์อำเภอทุ่งหัวช้าง ซึ่งเป็นแหล่งสุกรที่มีเชื้อทริกีโนซีสตัวนี้ เพื่อสอบถามและควบคุมโรคในพื้นที่ต่อไป

สำนักระบบดิบวิทยาได้ให้คำแนะนำในการควบคุมการระบาดของโรคทริกีโนซีส ดังต่อไปนี้

1. แจ้งกรมปศุสัตว์ เพื่อแจ้งต่อปศุสัตว์จังหวัดลำพูน และปศุสัตว์ อ.ทุ่งหัวช้าง เพื่อสอบถามและควบคุมโรคทริกีโนซีสในพื้นที่ จังหวัดลำพูน

2. แจ้งเจ้าหน้าที่สาธารณสุขเร่งรัด ให้สุขศึกษาอย่างสม่ำเสมอ ในเรื่องอันตรายของการรับประทานอาหารที่ปรุงจากเนื้อสุกรดิบ เช่น ลาม หลุ๊ สำ้า โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงเทศกาลที่อาจมีการจัดเลี้ยง

3. เฝ้าระวังโรคทริกีโนซีส อย่างต่อเนื่องในพื้นที่เสี่ยง

ปลาปักเป้า สาเหตุอาหารเป็นพิษ

นายแพทย์สุริยะ คุหะรัตน์

กลุ่มงานพัฒนาระบบและมาตรฐานงานระบบดิบวิทยา

สำนักระบบดิบวิทยา กรมควบคุมโรค

เมื่อสัปดาห์ที่แล้วได้รายงานการสอบถามเบื้องต้นอาหารเป็นพิษ ที่องค์การเภสัชกรรม กรุงเทพมหานคร มีผู้ป่วยรวม 16 ราย หลังจากรับประทานข้าวต้มปลา โจ๊กปลา สเต็กปลา หรือเกาเหลาปลา สำนักระบบดิบ