

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

วิทยาลัยนวกองระบาดวิทยา

“ศูนย์ความร่วมมือชาลวาระดบสากลในด้านมาตรฐานงานระบาดวิทยา ประสานความร่วมมือกับเครือข่ายภายใน และนานาชาติ สร้างองค์ความรู้และภูมิปัญญา ป้องกันโรค ภัย และส่งเสริมสุขภาพของประชาชน”

สารบัญ

- ✦ ก้าวทันโรค
 - รายงานการสอบสวนโรคทริคิโนซิสจังหวัด
เชียงราย 671
 - ปลาปักเป้า สาเหตุอาหารเป็นพิษ 672
 - สถานการณ์โรคไข้เลือดออก 676
- ✦ ข้อมูลรายงานสถานการณ์การเฝ้าระวัง
โรคทางระบาดวิทยาเร่งด่วน 677
สัปดาห์ที่ 42 (13 - 19 ตุลาคม 2545)
- ✦ แผนภูมิโรคไข้เลือดออก 683
- ✦ สรุปข่าวการระบาด 685
(วันที่ 13 - 19 ตุลาคม 2545)
- ✦ บันทึกท้ายบท 688
.....
ทุกรายงานมีคุณค่าต่อระบบเฝ้าระวัง
และการควบคุมป้องกันโรค
โปรดช่วยกันตรวจสอบจำนวนและความถูกต้อง
และส่งให้ทันตามกำหนดเวลา
.....
โปรดส่งรายงานให้กองระบาดวิทยา
ภายในเช้าวันอังคาร

สัปดาห์ที่ 42 ระหว่างวันที่ 13 - 19 ตุลาคม 2545
ส่งรายงานข้อมูลเฝ้าระวังโรคทางระบาดวิทยาเร่งด่วน

ทันตามกำหนดเวลา

สัปดาห์ที่ 56 จังหวัด คิดเป็นร้อยละ 73.68

ก้าวทันโรค

รายงานการสอบสวนการระบาดของโรค ทริคิโนซิส
(Trichinosis) จังหวัดเชียงราย

น.พ. วีรยุทธ ชัยพรสุไพศาล และคณะ
สำนักโรคระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค

ความเป็นมา

เมื่อวันที่ 4 ตุลาคม 2545 สำนักโรคระบาดวิทยา
ได้รับรายงานจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงราย
ว่ามีการระบาดของโรคทริคิโนซิสในเขตอำเภอเทิง พบ
ผู้ป่วยจำนวน 54 ราย ทางสำนักโรคระบาดวิทยา กรม
ควบคุมโรค ได้สอบสวนการระบาดเพื่อหาสาเหตุ และ
ควบคุมการระบาด ในระหว่างวันที่ 8 - 11 ตุลาคม
2545

ผลการสอบสวน

จากการสอบสวนพบว่า มีผู้ป่วยที่มีอาการเข้าได้กับ
โรคทริคิโนซิส 3 ราย จาก ต.ปล้อง อ.เทิง จ.เชียงราย
เข้ารับการรักษาที่โรงพยาบาลเชียงรายประชานุเคราะห์

ด้วยอาการไข้สูง ปวดเมื่อยกล้ามเนื้อ กล้ามเนื้อบวมตึง ตามวมทั้ง 2 ข้าง จากการซักประวัติพบว่า ผู้ป่วยทั้งหมดรับประทานอาหารที่ปรุงไม่สุก (ลาบดิบ, หลู้) จากเนื้อสุกรตัวเดียวกัน การค้นหาผู้ป่วยเพิ่มเติมพบผู้ป่วยจำนวน 75 ราย ผู้ป่วยมีอาการปวดเมื่อยกล้ามเนื้อมากร้อยละ 91.7 ไข้สูงร้อยละ 81.3 ตามวมทั้ง 2 ข้าง ร้อยละ 77.1 จำนวนเม็ดเลือดขาว eosinophil เกลี่ย ร้อยละ 21 อายุเฉลี่ยของผู้ป่วย 42 ปี (10 - 74 ปี) อัตราส่วนเพศหญิงต่อเพศชายเท่ากับ 1:1.8

ผู้ป่วยให้ประวัติตรงกันว่าระหว่างวันที่ 5 - 7 กันยายน 2545 ได้รับเนื้อสุกรดิบจากผู้ป่วยรายหนึ่ง ซึ่งซื้อสุกรจากพ่อค้าสุกรในหมู่บ้าน นามามาและแบ่งให้ครัวเรือนข้างเคียงและญาติรวม 26 ครัวเรือน ผู้ได้รับเนื้อสุกรบางรายนำไปปรุงเป็นลาบดิบ บางรายปรุงสุก รวมผู้ที่รับประทานอาหารที่ปรุงจากเนื้อสุกรตัวนี้ 125 คน ใน 2 อำเภอ คือ ตำบลปล้อง อำเภอเทิง และตำบลไม้ยา อำเภอพญาเม็งราย จากการศึกษาลักษณะ วิเคราะห์ พบว่าผู้ที่รับประทานอาหารที่ปรุงไม่สุกจากเนื้อสุกรตัวนี้มีความเสี่ยงเป็น 4.89 เท่า (2.18, 10.95) เมื่อเทียบกับผู้ที่รับประทานอาหารที่ปรุงสุกจากเนื้อสุกรตัวเดียวกัน

จากการสอบถามเจ้าของสุกรพบว่า สุกรตัวนี้ซื้อมาจากชาวกะเหรี่ยงที่บ้านห้วยช้าง ต.ทุ่งห้วยช้าง อ.ทุ่งห้วยช้าง จ.ลำพูน จากนั้นได้นำมาเลี้ยงต่อที่อ.เทิง เป็นเวลา 2 เดือน แล้วจึงนำมาฆ่าที่โรงฆ่าสัตว์ของเทศบาล ได้นำมาขายและแจกจ่ายแก่ครอบครัว ญาติ และเพื่อนบ้านใน 2 หมู่บ้านดังกล่าว

ขณะนี้เจ้าหน้าที่ในพื้นที่ได้ควบคุมโรค โดยประกาศเสียงตามสาย เพื่อค้นหาผู้ป่วยเพิ่มเติมรวมทั้งผู้ที่มิประวัติการรับประทานอาหารที่ปรุงจากเนื้อสุกรตัวนี้ทั้งดิบและสุก และได้จ่ายยาถ่ายพยาธิอัลบาเดนโซลให้กับผู้ที่มิประวัติรับประทานอาหารที่ปรุงจากเนื้อสุกรตัวนี้ทุกราย ส่วนทางด้านปศุสัตว์ได้ประกาศเขตพื้นที่โรคระบาดชั่วคราวแล้ว และกำลังเตรียมตรวจเลือดสุกรทุกตัวในพื้นที่ เพื่อหาภูมิคุ้มกันต่อเชื้อ *Trichinella spiralis* และได้ประสานงานกับปศุสัตว์อำเภอทุ่งห้วยช้าง ซึ่งเป็นแหล่งสุกรที่มีเชื้อทริคิโนซิสตัวนี้ เพื่อสอบสวนและควบคุมโรคในพื้นที่ต่อไป

สำนักโรคบาวิทยาได้ให้คำแนะนำในการควบคุมการระบาดของโรคทริคิโนซิส ดังต่อไปนี้

1. แจ้งกรมปศุสัตว์ เพื่อแจ้งต่อปศุสัตว์จังหวัดลำพูน และปศุสัตว์ อ.ทุ่งห้วยช้าง เพื่อสอบสวนและควบคุมโรคทริคิโนซิสในพื้นที่ จังหวัดลำพูน
2. แจ้งเจ้าหน้าที่สาธารณสุขเร่งรัด ให้สุกศึกษาอย่างสม่ำเสมอ ในเรื่องอันตรายของการรับประทานอาหารที่ปรุงจากเนื้อสุกรดิบเช่น ลาบ หลู้ ส้า โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงเทศกาลที่อาจมีการจัดเลี้ยง
3. เฝ้าระวังโรคทริคิโนซิส อย่างต่อเนื่องในพื้นที่เสี่ยง

ปลาปักเป้า สาเหตุอาหารเป็นพิษ

นายแพทย์สุริยะ กุหะรัตน์

กลุ่มงานพัฒนาระบบและมาตรฐานงานระบบโรค

สำนักโรคบาวิทยา กรมควบคุมโรค

เมื่อสัปดาห์ที่แล้วได้รายงานการสอบสวนเบื้องต้นอาหารเป็นพิษ ที่องค์การเภสัชกรรม กรุงเทพมหานคร มีผู้ป่วยรวม 16 ราย หลังจากรับประทานข้าวต้มปลา โจ๊กปลา สดักปลา หรือเกาเหลาปลา สำนักโรค