

อาหารเป็นพิษ - กรุงเทพมหานคร

Food poisoning - Bangkok Metropolis

วันศุกร์ที่ 28 ธันวาคม 2527 เกิดการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียนแห่งหนึ่งในเขตกรุงเทพมหานคร ในวันนั้นได้จัดงานปีใหม่ที่โรงเรียน มีนักเรียนไปร่วมงาน 616 คน ครู 30 คน หลังจากรับประทานอาหารกลางวัน นักเรียนและครูจำนวนหนึ่งมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง หลังจากนั้น บางคนถ่ายอุจจาระเหลว พบว่ามีผู้ป่วยทั้งหมด 89 คน เป็นครู 3 คน นักเรียน 86 คน คิดเป็นอัตราป่วยทั้งหมด 13.8 % จากการสอบสวนโรคมีหลักฐานบ่งชี้ว่า etiologic agent คือ Staphylococcal enterotoxin type A และ source of etiologic agent คือ แอแคลร์ ซึ่งเก็บไว้ค้างคืน ในวันที่ 4 มกราคม 2528 ได้ไป investigate ร้านทำแอแคลร์ และรวบรวมวัตถุตัวอย่างส่งตรวจ 17 ตัวอย่าง ปรากฏว่าเพาะเชื้อขึ้น Staph aureus 3 specimens จากลูกจ้าง 2 ราย รายแรกทำหน้าทีใส่ใส่ แอแคลร์เพาะเชื้อขึ้นจาก swab จมูก และพบ enterotoxin type A จากเชื้อ รายที่สอง ทำหน้าที่ผสมแป้ง เพาะเชื้อจาก swab ผลที่นิ้วหัวแม่มือขวาและ swab ผลที่แขนซ้าย ตรวจพบ enterotoxin type A จากเชื้อที่เพาะขึ้นจากผลที่นิ้วหัวแม่มือขวา ถึงแม้ว่าลูกจ้าง 2 รายนี้ จะเป็นผู้ที่ต้องสงสัยว่าจะเป็นผู้นำ Staph aureus ไป contaminate กับแอแคลร์ แอแคลร์ก็อาจมีโอกาส contaminate จากผู้อื่นโดยทั่ว ๆ ไป สามารถพบ Staph aureus ได้ในเยื่อจมูก ปาก ตามผิวหนัง ซอกเล็บ หรือบาดแผลบริเวณผิวหนัง ดังนั้น เพื่อป้องกันการเกิดโรคอาหารเป็นพิษจาก Staphylococcal enterotoxin จึงควรปฏิบัติดังนี้

1. ป้องกัน contamination ของอาหารจากเชื้อ Staph aureus โดย
 - 1.1 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร ห้ามแคะจมูก แคะฟัน ระหว่างปรุงอาหาร
 - 1.2 บุคคลต่อไปนี้ต้องงดปรุงอาหารชั่วคราว จนกว่าจะบำบัดรักษา จนหาย
 - 1.2.1 บุคคลที่เป็นพาหะของเชื้อ Staph aureus (ในกรณีที่ทราบ) เช่น ลูกจ้าง 2 คน ของร้านแอแคลร์ที่ตรวจพบ Staph aureus ในจมูกและผลที่นิ้วหัวแม่มือ
 - 1.2.2 บุคคลที่มีการติดเชื้อที่ตา ติดเชื้อที่ทางเดินหายใจ หรือผู้ที่ มีบาดแผลตามผิวหนัง
2. ป้องกัน multiplication ของเชื้อ Staph aureus ในอาหาร โดยไม่ปรุงอาหารทิ้งไว้นานเกินไปก่อนถึงเวลารับประทาน ถ้าจำเป็นต้องปรุงไว้ก่อนต้องเก็บอาหารไว้ในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด และทำให้ร้อนเกินกว่า 60°C หรือแช่ในตู้เย็นที่มีอุณหภูมิต่ำกว่า 4°C จนกว่าจะ

ถึงเวลารับประทาน เพราะ Staph aureus สามารถเจริญมีจำนวนมากพอที่จะทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ ตั้งแต่ 4 ชั่วโมง ขึ้นไป ที่อุณหภูมิ 4 - 60° C เช่นในการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษครั้งนี้ เกิดจาก แอแคลร์ที่เก็บไว้ค้างคืนโดยไม่แช่ตู้เย็น

ผู้รายงาน นายแพทย์ศิริศักดิ์ วรันทราวัต โครงการฝึกอบรมแพทย์ทางสาขาระบาดวิทยา กองระบาดวิทยา

รายงานย่อ

อหิวาตกโรค - กาญจนบุรี Eltor cholera - Kanchanaburi

เมื่อวันที่ 8 ตุลาคม 2527 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาญจนบุรี ได้รับแจ้งจาก โรงพยาบาลพหลพลพยุหเสนาว่า ตรวจพบเชื้ออหิวาตกโรค Biotype Eltor, Serotype Inaba จากผู้ป่วยหญิงไทย อายุ 50 ปี อาชีพทำไร่ อยู่บ้านเลขที่ 55 หมู่ที่ 4 ตำบลท่ามะขาม อำเภอเมือง กาญจนบุรี เริ่มป่วย 3 ตุลาคม เข้ารับการรักษาที่โรงพยาบาลพหลพลพยุหเสนา 4 ตุลาคม ทราบผลการตรวจจุลจากระ 5 ตุลาคม และถึงแก่กรรมเมื่อ 6 ตุลาคม

จากการเดินทางไปสอบสวนโรคที่บ้านของผู้ป่วย เมื่อวันที่ 12 ตุลาคม ได้ทราบว่า เมื่อวันที่ 3 ตุลาคม ผู้ป่วยมีอาการถ่ายอุจจาระเป็นน้ำเกินกว่า 20 ครั้ง อาเจียน เป็นตะคริว ตามกล้ามเนื้อ มีไข้ ปวดศีรษะ เหงื่อออกมากและซารอบปาก เข้ารับการรักษาเบื้องต้นที่สถานอนามัยบ้านยาง ซึ่งอยู่ใกล้บ้าน แต่อาการไม่ดีขึ้น ญาติจึงนำส่งต่อไปยังโรงพยาบาลพหลพลพยุหเสนา ในวันเดียวกัน จากการสอบสวนโรคทราบว่าก่อนป่วย 2 วัน เดินทางไปกรุงเทพมหานคร บริเวณใกล้เคียงบ้านผู้ป่วยไม่มีผู้ป่วยอหิวาตกโรคมาก่อน จากการทำ Rectal swab ผู้สัมผัส 9 ราย ไม่พบเชื้ออหิวาตกโรค หลังจากเจ้าหน้าที่ดำเนินการควบคุมและป้องกันโรคแล้ว ไม่มีผู้ป่วยรายใหม่ เกิดขึ้นในหมู่บ้านนี้อีก

ผู้รายงาน - เจ้าหน้าที่ระบาดวิทยา จังหวัดกาญจนบุรี