

รายงาน การเฝ้าระวังโรค ประจำสัปดาห์

WEEKLY EPIDEMIOLOGICAL
SURVEILLANCE REPORT

อาหารเป็นพิษ-ชัยภูมิ	165
อาหารเป็นพิษ-จันทบุรี	166
รายงานการค้นหาผู้ป่วยมาลาเรีย-167	
พฤศจิกายน 2527	
จำนวนผู้รับบริการวางแผนครอบครัว	174
ครัว-ธันวาคม 2527	
สถานการณ์โรค	175

การสอบสวนโรค

อาหารเป็นพิษ - ชัยภูมิ

Food poisoning - Chaiyaphum

ระหว่างวันที่ 1-4 มกราคม 2528 ได้เกิดการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ เกิดขึ้นที่หมู่ที่ 11 ตำบลหนองบัวระเหว กิ่งอำเภอนองบัวระเหว จังหวัดชัยภูมิ พบผู้ป่วย รวม 38 ราย เสียชีวิต 1 ราย แยกเป็นชาย 24 ราย หญิง 14 ราย อายุตั้งแต่ 2-74 ปี ผู้ป่วยมีประวัติรับประทานเนื้อหมูชำแหละจากผู้ขายคนเดียวกันก่อนป่วย เนื้อหมูดังกล่าวมีผู้นำ มาเร่ขายในวันที่ 31 ธันวาคม 2527 ในราคาถูก ขายได้เพียง 10 กว่าหลังคาเรือนก็หมด การสำรวจในหมู่บ้านพบผู้บริโภคเนื้อหมูทั้งหมด 42 ราย มีทั้งที่ซื้อมาปรุงอาหารเองและไป รับประทานที่บ้านเพื่อนบ้าน (อัตราป่วยของการระบาดครั้งนี้ 90.5%) พบอัตราป่วยสูงใน แพทย์กลุ่มอายุและเพศที่รับประทานเนื้อหมู จาก 42 รายมีผู้รับประทานเนื้อหมูปรุงสุกเพียงอย่าง เดียว 9 ราย พบว่ามีผู้ป่วยเกิดขึ้น 5 ราย (55.6%) ในขณะที่ผู้รับประทานชนิดปรุงไม่สุก หรือทั้งไม่สุกและสุกอีก 33 ราย ที่เหลือป่วยทั้งหมด (100%) ระยะพักตัวของผู้ป่วยนับจาก มื้อที่รับประทานเนื้อหมูครั้งแรกแยกตามอาการ พบว่าระยะพักตัวของอาการคลื่นไส้อาเจียน อยู่ระหว่าง 5-24 ชั่วโมง ของอาการไข้หรือปวดท้องอยู่ระหว่าง 10-48 ชั่วโมง และของ อาการอุจจาระร่วงอยู่ระหว่าง 12-72 ชั่วโมง อาการป่วยของผู้ป่วยประกอบด้วย คลื่นไส้ อาเจียน 38 ราย (100%) ไข้หรือปวดท้อง 28 ราย (73.7%) และอุจจาระร่วง 22 ราย (57.9%) ผู้ป่วยทั้ง 38 ราย เข้ารับการรักษาที่โรงพยาบาลจตุรัส 11 ราย (ผู้ป่วยนอก 7 รายและผู้ป่วยใน 4 ราย) ใน 4 รายนี้เสียชีวิตหลังจากนั้นเนื่องจากมีอาการมา ก ผู้ป่วยซื้อคอก่อนมาถึงโรงพยาบาล) ที่สถานีอนามัยตำบล 1 ราย และรับการรักษาจากอสม.ถึง 26 ราย ได้เก็บตัวอย่างอุจจาระผู้ป่วยรวม 23 รายส่งตรวจเพาะเชื้อที่ศูนย์วิทยาศาสตร์

การแพทย์ เขต 3 นครราชสีมา พบ Shigella group C 2 ราย และ entero-pathogenic E. coli 1 ราย การเก็บตัวอย่างเนื้อหมูล่งตรวจที่เดียวกัน หาสารพิษหรือสารเคมีและแบคทีเรีย ปรากฏว่าไม่พบเชื้อโรคหรือสารพิษใด ๆ

ได้ให้ความรู้เรื่องโรคอาหารเป็นพิษแก่ประชาชนในหมู่บ้าน แนะนำให้ปรุงอาหารให้สุกคักก่อนบริโภค เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคนี้เกิดขึ้นอีก

ผู้รายงาน เจ้าหน้าที่ระบาดวิทยา สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชัยภูมิ, ศูนย์ระบาดวิทยา
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จังหวัดนครราชสีมา

อาหารเป็นพิษ - จันทบุรี

Food poisoning - Chanthaburi

เมื่อวันที่ 9 ธันวาคม 2527 มีผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษเกิดขึ้นในหมู่ที่ 5 ตำบลทุ่งขนาน อำเภอโป่งน้ำร้อน จังหวัดจันทบุรี รวม 12 ราย ไม่มีผู้เสียชีวิต เป็นชาย 6 รายและหญิง 6 ราย อายุตั้งแต่ 8-41 ปี ทั้ง 12 รายกระจายอยู่ใน 3 ครอบครัวในหมู่บ้าน อาการป่วยประกอบด้วยอุจจาระร่วง มีมูกเลือดปน ปวดท้อง อาเจียน ทั้ง 3 ครอบครัวมีประวัติซื้อเนื้อควายจากร้านค้าแห่งเดียวกันในหมู่บ้านไปประกอบอาหารเย็น โดยนำไปปรุงเป็นลาบ หลังจากรับประทานได้ระยะหนึ่งจึงมีผู้ป่วยเกิดขึ้น ระยะพักตัวของอาการป่วยอยู่ในระยะตั้งแต่ 2-5 ชั่วโมง (เฉลี่ย 3 ชั่วโมง) ผู้ป่วยทั้งหมดได้เข้ารับการรักษาที่โรงพยาบาลโป่งน้ำร้อน หนึ่งรายมีอาการรุนแรงมากถึงช็อค ได้รับการรักษาตามอาการอยู่ในโรงพยาบาล 1-2 วันจึงได้รับการจำหน่ายกลับบ้าน เนื้อควายที่เหลือได้นำส่งตรวจเช่นกันไม่พบเชื้อโรคทางเดินอาหาร เนื้อควายดังกล่าวร้านค้าซื้อมาจากตลาด ตำบลปะตงอีกทีหนึ่ง เก็บไว้ในตู้แช่ธรรมดา ใส่น้ำแข็งเพียงเล็กน้อย ไม่สามารถรักษาความเย็นไว้ได้ พร้อม ๆ กับการสอบสวนโรคได้ให้ความรู้และคำแนะนำแก่ร้านค้าและประชาชนในหมู่บ้าน เกี่ยวกับโรคอาหารเป็นพิษและการป้องกันโรคนี้ในครั้งต่อไป

ผู้รายงาน ฝ่ายสุขภาพและป้องกันโรค โรงพยาบาลโป่งน้ำร้อน