

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 ครอบครัว มีประวัติซื้อเนื้อควายจากร้านค้าแห่งเดียวกันในหมู่บ้านไปประกอบอาหารเย็น โดยนำไปปรุงเป็นลาบ หลังจากรับประทานได้ระยะหนึ่งจึงมีผู้ป่วยเกิดขึ้น ระยะพักตัวของอาการป่วยอยู่ในระยะตั้งแต่ 2-5 ชั่วโมง (เฉลี่ย 3 ชั่วโมง) ผู้ป่วยทั้งหมดได้เข้ารับการรักษาที่โรงพยาบาลโป่งน้ำร้อน หนึ่งในรายนี้มีอาการรุนแรงมากถึงช็อค ได้รับการรักษาตามอาการอยู่ในโรงพยาบาล 1-2 วันจึงได้รับการจำหน่ายกลับบ้าน เนื้อควายที่เหลือได้นำส่งตรวจเช่นกันไม่พบเชื้อโรคทางเดินอาหาร เนื้อควายดังกล่าวร้านค้าซื้อมาจากตลาด ตำบลปะตงอีกทีหนึ่ง เก็บไว้ในตู้แช่ธรรมดา ใส่น้ำแข็งเพียงเล็กน้อย ไม่สามารถรักษาความเย็นไว้ได้ พร้อม ๆ กับการสอบสวนโรคได้ให้ความรู้และคำแนะนำแก่ร้านค้าและประชาชนในหมู่บ้าน เกี่ยวกับโรคอาหารเป็นพิษและการป้องกันโรคนี้ในครั้งต่อไป

ผู้รายงาน ฝ่ายสุขภาพและป้องกันโรค โรงพยาบาลโป่งน้ำร้อน