

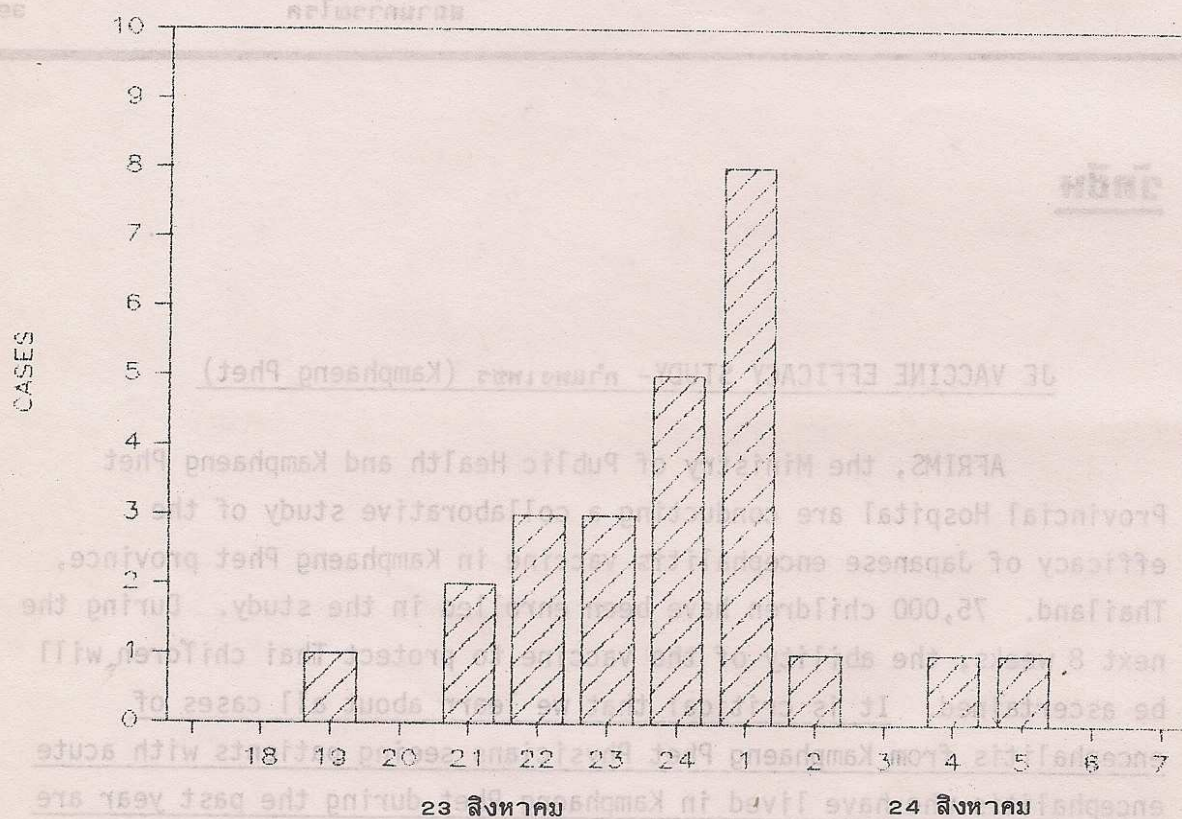
การสอบสวนโรค

อาหารเป็นพิษจากเชื้อ Staphylococci ในขนมจีน-สมุทรสาคร

Staphylococcal food poisoning-Samut Sakhon

รูปที่ 1 ผู้ป่วยอาหารเป็นพิษในโรงงานทำเนื้อไก่แช่แข็ง

จังหวัดสมุทรสาคร, 23-24 สิงหาคม 2527



ระหว่างวันที่ 23 - 24 สิงหาคม 2527 ได้เกิดการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษเกิดขึ้นในโรงงานทำเนื้อไก่แช่แข็งแห่งหนึ่งในตำบลอ้อมน้อย อำเภอกะทู้แบน จังหวัดสมุทรสาคร มีผู้ป่วยเกิดขึ้นรวม 25 ราย ไม่มีผู้เสียชีวิต เป็นหญิง 23 ราย ชาย 2 ราย อายุตั้งแต่ 16-33 ปี อัตราป่วยของพนักงานทั้งโรงงานเท่ากับ 7.7 % (25/324)

เริ่มมีผู้ป่วยรายแรกเกิดขึ้นเวลา 19.30 น. วันที่ 23 สิงหาคม หลังจากนั้นผู้ป่วยอื่น ๆ ทะยอยป่วยตามมา รายสุดท้ายป่วยเมื่อเวลา 5.30 น. วันที่ 24 สิงหาคม การระบาดกินเวลาประมาณ 10 ชั่วโมง จำนวนผู้ป่วยสูงสุดในเวลา 01.00 น. (โรงงานนี้ทำงานเฉพาะตอนกลางคืนตั้งแต่ 19.00-05.00 น.) (รูปที่ 1) ประมาณว่าระยะฟักตัวของผู้ป่วยอยู่ระหว่าง 60-930 นาที เฉลี่ย 187 นาที

การสอบสวนโรคบ่งชี้ว่าขนมจีนซึ่งรับประทานเป็นอาหารเย็นในโรงงาน เป็นสาเหตุของการระบาดครั้งนี้ ทั้งนี้เนื่องจาก 1) ขนมจีนเป็นอาหารเพียงอย่างเดียวที่รับประทานโดยผู้ป่วยทุกราย 2) การตรวจตัวอย่างขนมจีนที่เหลือพบ Staphylococcus aureus ในปริมาณ 2.7×10^7 ต่อกรัม 3) การศึกษา case-control ในผู้ป่วย 25 ราย และ control 18 ราย ซึ่งไม่มีอาการป่วย พบว่าการกินขนมจีนมีความสัมพันธ์กับการป่วยอย่างมีนัยสำคัญ ($p < 0.005$) 4) ขนมจีนดังกล่าวเก็บไว้นานถึง 20 ชั่วโมง และวางไว้ในภายนอกซึ่งมีอุณหภูมิประมาณ 33 ช. โดยไม่ได้เก็บในตู้เย็น และ 5) การตรวจสอบโรงงานทำขนมจีนพบว่า มีแผลบนมือของผู้ทำขนมจีนและกระบวนการทำขนมจีนมีการใช้มือเปล่าจับหลายขั้นตอน การเก็บตัวอย่างอุจจาระจากผู้ป่วย 5 รายส่งตรวจเพาะเชื้อ พบ S.aureus 2 (40 %) จาก 5 ราย

ผู้รายงาน เจ้าหน้าที่ระบาดวิทยา สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร, โครงการศึกษา
ฝึกอบรมในสาขาระบาดวิทยา กระทรวงสาธารณสุข

บรรณาธิการ อาหารเป็นพิษจาก S.aureus ในขนมจีนมีรายงานค่อนข้างบ่อยในภาคกลางมากกว่าจากภาคอื่น ๆ ยกเว้นภาคใต้ซึ่งยังไม่เคยมีรายงาน ความสนใจในการที่จะแก้ปัญหาอาหารเป็นพิษจาก S.aureus ในขนมจีนเพิ่มมากขึ้นเป็นพิเศษในขณะนี้ สาเหตุที่พบได้บ่อยที่สุดของโรคอาหารเป็นพิษจากแบคทีเรียซึ่งรวมทั้ง S.aureus ด้วย คือการเก็บอาหารไว้ในอุณหภูมิที่ไม่เหมาะสม S.aureus ในอาหารจะเจริญและแบ่งตัวได้ดีในช่วงอุณหภูมิ 70-99 องศาฟาเรนไฮต์ อาจแบ่งตัวได้เร็วถึงทุก 20 นาที และแบ่งตัวเพิ่มจำนวนถึง 10^{10} อีภายในเวลาไม่กี่ชั่วโมง การตรวจอาหารที่สงสัยถ้าพบว่าปนเปื้อนด้วย S.aureus มากกว่า 10^5 ต่อกรัม ถือว่ามีปริมาณ enterotoxin พอเพียงที่จะทำให้เกิดอาการของโรคอาหารเป็นพิษได้

ในคนทั่วไปพบว่าเป็น nasal carrier ของ S.aureus ตั้งแต่ 30-50 % และในอาหารทั่วไปจะพบ S.aureus ในจำนวนที่ต่ำได้เสมอ จึงไม่ควรเก็บอาหารไว้นานจนเกินไปหลังจากปรุงแล้ว อาหารที่เสี่ยงควรรักษาให้ร้อนอยู่ตลอดเวลา (อุณหภูมิ 60 ช) หรือเก็บไว้ในตู้เย็น ซึ่งยังเป็นปัญหาในแง่ปฏิบัติอยู่มากสำหรับประเทศกำลังพัฒนาทั่วไป