

การสอบสวนโรค

อาหารเป็นพิษ - นราธิวาส

Food Poisoning - Narathiwat

วันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2529 มีการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ ที่หมู่ที่ 4 ตำบลสากอ อำเภอสู่ไทย จังหวัดนราธิวาส มีผู้ป่วยทั้งหมด 50 ราย ไม่มีตาย เป็นชาย 24 ราย หญิง 26 ราย ผู้ป่วยกระจายในทุกกลุ่มอายุ ส่วนใหญ่ได้รับยาแล้วกลับบ้านได้ มี 6 ราย ที่แพทย์รับไว้รักษาเป็นผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสุโขทัยอยู่ 1 คืน และอนุญาตให้กลับบ้านได้ ในวันต่อมาเนื่องจากทุเลา ผู้ป่วย 50 ราย มีอาการดังต่อไปนี้ อาเจียนร้อยละ 96 คลื่นไส้ ร้อยละ 80 ปวดท้องร้อยละ 74 อุจจาระร่วงร้อยละ 48 และใช้ร้อยละ 8

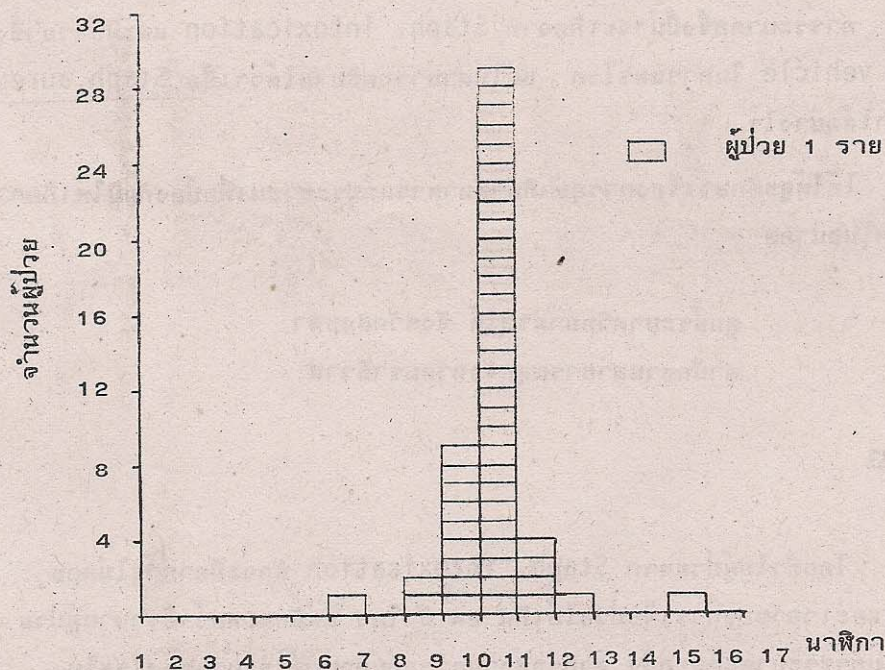
ผู้ป่วยรายแรกเริ่มมีอาการเวลา 6.00 น. รายสุดท้ายเริ่มมีอาการเวลา 15.00 น. ของวันที่ 30 มิถุนายน 2529 จำนวนผู้ป่วยสูงสุดเวลา 10.00 - 11.00 น.

รูปที่ 1 ลักษณะของ epidemic curve แสดงถึงการระบาดจากแหล่งโรคร่วมกัน (common source epidemic)

รูปที่ 1 จำนวนผู้ป่วยอาหารเป็นพิษ จำแนกตามวันเริ่มป่วย

หมู่ที่ 4 ตำบลสากอ อำเภอสู่ไทย จังหวัดนราธิวาส

30 มิถุนายน 2529



30 มิถุนายน 2529

เวลาเริ่มป่วย

ผู้ป่วยทั้ง 50 ราย มีลักษณะร่วมกันคือการรับประทานข้าวต้ม ซึ่งจำหน่ายที่ร้านค้าในหมู่บ้าน ในครอบครัวเดียวกับผู้ป่วยมีสมาชิก 24 ราย ซึ่งไม่ป่วยและไม่ได้กินข้าวต้ม ดังนั้นข้าวต้มจึงน่าจะเป็น vehicle ในการแพร่กระจายโรคครั้งนี้

จากการคำนวณระยะเวลาตั้งแต่ผู้ป่วยแต่ละรายกินข้าวต้มจนถึงเวลาเริ่มป่วย พบว่าการเจ็บป่วยครั้งนี้มีระยะฟักตัวตั้งแต่ 1 - 5 ชั่วโมง (median 2 ชั่วโมง)

เมื่อพิจารณาจากข้อมูลที่ได้ดังนี้ ผู้ป่วยมีอาการอาเจียน เค้นขัดว่าปวดท้อง และอุจจาระร่วง โรคนี้มีระยะฟักตัวประมาณ 1 - 5 ชั่วโมง (median 2 ชั่วโมง) ผู้ป่วยทุกรายมีระยะเวลาของการเจ็บป่วยไม่เกิน 24 ชั่วโมง โรคที่เข้าได้กับลักษณะเช่นนี้คือ Staphylococcal intoxication

ข้าวต้มที่จำหน่ายในวันที่ 30 มิถุนายน 2529 มีส่วนประกอบที่สำคัญคือ ข้าวสวย น้ำนุญ ปลาย่าง มะพร้าวคั่ว และผัก ข้าวต้มดังกล่าวได้เตรียมเสร็จตั้งแต่ประมาณ 21.00 น. ของวันที่ 29 มิถุนายน 2529 เจ้าของร้านขายข้าวต้มซึ่งเป็นผู้ป่วยรายแรก ได้กินข้าวต้มประมาณ 4.00 น. วันที่ 30 มิถุนายน 2529 และเริ่มป่วย 6.00 น. ของวันเดียวกัน

ได้สวอปจุ่มกและแผลจำนวน 5 ตัวอย่าง จากสมาชิกทุกคนในร้านขายข้าวต้มคนละ 1 ตัวอย่าง ส่งเพาะเชื้อ ผลการเพาะเชื้อขึ้น Staph. aureus 4 ตัวอย่าง นอกจากนี้ได้ส่งวัตถุดิบที่ใช้ทำข้าวต้มตรวจทางห้องปฏิบัติการ ปรากฏว่าตรวจไม่พบยาฆ่าแมลง

การระบาดครั้งนี้จะเกิดจาก Staph. intoxication และมีข้าวต้มซึ่งไว้ค้างคืนเป็น vehicle ในการแพร่โรค แต่ไม่สามารถอธิบายได้ว่าเชื้อ Staph. aureus เข้าไปสู่ข้าวต้มได้อย่างไร

ได้ให้สุศึกษาเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแก่ประชาชน เพื่อป้องกันมิให้เกิดการระบาดเช่นนี้อีกในอนาคต

ผู้รายงาน

ศูนย์ระบาดวิทยาภาคใต้ จังหวัดสงขลา
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนราธิวาส

บทบรรณาธิการ

โดยทั่วไปผู้ป่วยจาก Staph. intoxication มักมีอาการไม่ค่อนรุนแรงและมีระยะเวลาของการเจ็บป่วยไม่เกิน 24 ชั่วโมง แต่มักจะพบว่ามีจำนวนผู้ป่วยค่อนข้างมากในการระบาดแต่ละครั้ง จากรายงานการสอบสวนการระบาดของโรคในรายงานประจำสัปดาห์พบว่ามีผู้ป่วยตั้งแต่ 23 - 89 ราย (1,2,3) และในรายงานครั้งก่อน ๆ รวมทั้งครั้งนี้ด้วยพบว่าสาเหตุของการระบาดเกิดจากการเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วไว้ในอุณหภูมิที่ไม่เหมาะสมนานเกินกว่า 4 ชั่วโมง ก่อนนำมาบริโภค ดังนั้นถ้าจำเป็น

ต้องปรุงอาหารทิ้งไว้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารที่มีโปรตีนสูง และ/หรือที่มีความชื้นสูงจึงต้องเก็บอาหารเหล่านี้ไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 4 °C หรือสูงกว่า 60 °C

เอกสารอ้างอิง

1. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร อาหารเป็นพิษจากเชื้อ Staphylococci ในขนมจีน - สมุทรสาคร รายงานการเฝ้าระวังโรคประจำสัปดาห์ 1985, 16 (32) : 381 - 382
2. กองระบาดวิทยา สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข อาหารเป็นพิษ-กรุงเทพมหานคร รายงานการเฝ้าระวังโรคประจำสัปดาห์ที่ 1985, 16 (4) : 49-50
3. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงราย, อาหารเป็นพิษในโรงเรียนแห่งหนึ่ง - เชียงราย, รายงานการเฝ้าระวังโรคประจำสัปดาห์ 1987, 18 (33) : 385 - 393

สถานการณ์โรค

โรคติดต่ออันตราย

อหิวาตกโรค

<u>แอฟริกา</u>		ป่วย	ตาย	<u>แอฟริกา (ต่อ)</u>		ป่วย	ตาย
คีนียา	21-27 มิ.ย.	7	1	รวันดา	1 เม.ย.-30 มิ.ย.	18	0
	28 มิ.ย.-4 ก.ค.	6	0	<u>อเมริกา</u>		ป่วย	ตาย
	12-18 ก.ค.	3	0	สหรัฐอเมริกา	8 ส.ค.	1	0
	19-25 ก.ค.	1	0				

ไข้เหลือง

<u>แอฟริกา</u>	ป่วย	ตาย
ไนจีเรีย 21 พ.ค.-20 มิ.ย.	150	57

WHO: Weekly Epidemiological Record: 1987, 62, 272
