

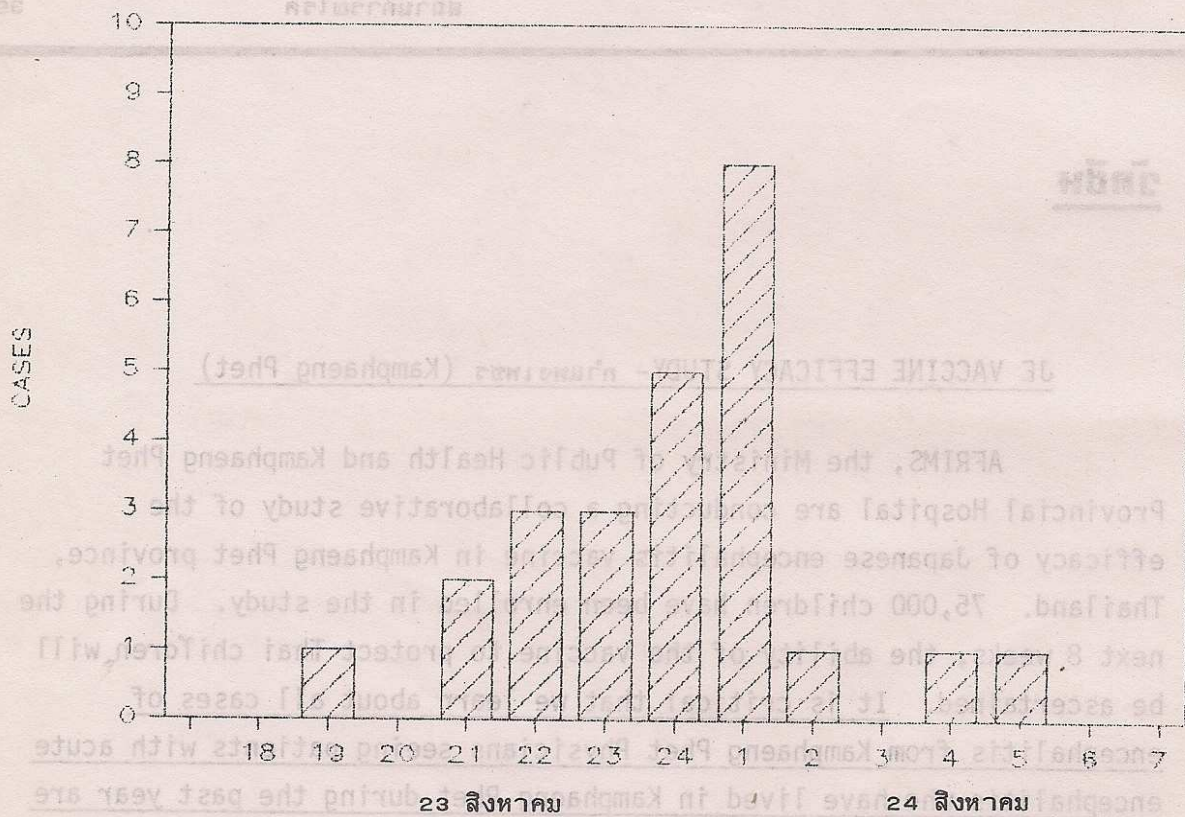
การสอบสวนโรค

อาหารเป็นพิษจากเชื้อ Staphylococci ในขนมจีน-สมุทรสาคร

Staphylococcal food poisoning-Samut Sakhon

รูปที่ 1 ผู้ป่วยอาหารเป็นพิษในโรงงานทำเนื้อไก่แช่แข็ง

จังหวัดสมุทรสาคร, 23-24 สิงหาคม 2527



ระหว่างวันที่ 23 - 24 สิงหาคม 2527 ได้เกิดการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษเกิดขึ้นในโรงงานทำเนื้อไก่แช่แข็งแห่งหนึ่งในตำบลอ้อมน้อย อำเภอกะทู้สมุทรสาคร 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 หลังจากนั้นก็มีผู้ป่วยอื่น 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 ต่อกกรัม 3) การศึกษา case-control ในผู้ป่วย 25 ราย และ control 18 ราย ซึ่งไม่มีอาการป่วย พบว่าการกินขนมจีนมีความสัมพันธ์กับการป่วยอย่างมีนัยสำคัญ ($p < 0.005$) 4) ขนมจีนดังกล่าวเก็บไว้นานถึง 20 ชั่วโมง และวางไว้ภายนอกซึ่งมีอุณหภูมิประมาณ 33 ช. โดยไม่ได้เก็บในตู้เย็น และ 5) การตรวจสอบโรงงานทำขนมจีนพบว่า มีแผลบนมือของผู้ทำขนมจีนและกระบวนการทำขนมจีนมีการใช้มือเปล่าจับหลายขั้นตอน การเก็บตัวอย่างจุลจากระจากผู้ป่วย 5 รายส่งตรวจเพาะเชื้อ พบ S.aureus 2 (40 %) จาก 5 ราย

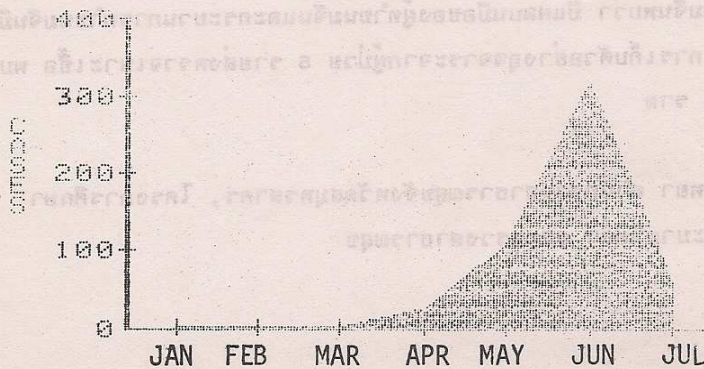
ผู้รายงาน เจ้าหน้าที่ระดับปริญญา สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร, โครงการศึกษา
ฝักอบรมในสาขาระบาดวิทยา กระทรวงสาธารณสุข

บรรณาธิการ อาหารเป็นพิษจาก S.aureus ในขนมจีนมีรายงานค่อนข้างบ่อยในภาคกลางมากกว่าจากภาคอื่น ๆ ยกเว้นภาคใต้ซึ่งยังไม่เคยมีรายงาน ความสนใจในการที่จะแก้ปัญหาอาหารเป็นพิษจาก S.aureus ในขนมจีนเพิ่มมากขึ้นเป็นพิเศษในระยะนี้ สาเหตุที่พบได้บ่อยที่สุดของโรคอาหารเป็นพิษจากแบคทีเรียซึ่งรวมทั้ง S.aureus ด้วย คือการเก็บอาหารไว้ในอุณหภูมิที่ไม่เหมาะสม S.aureus ในอาหารจะเจริญและแบ่งตัวได้ดีในช่วงอุณหภูมิ 70-99 องศาฟาเรนไฮต์ อาจแบ่งตัวได้เร็วถึงทุก 20 นาที และแบ่งตัวเพิ่มจำนวนถึง 10^5 อธิภายในเวลาไม่กี่ชั่วโมง การตรวจอาหารที่สงสัยถ้าพบว่าปนเปื้อนด้วย S.aureus มากกว่า 10^5 ต่อกกรัม ถือว่ามีปริมาณ enterotoxin พอเพียงที่จะทำให้เกิดอาการของโรคอาหารเป็นพิษได้

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

ไข้เลือดออก - ลำพูนDengue hemorrhagic fever-Lamphunรูปที่ 1 ผู้ป่วยโรคไข้เลือดออกตามเดือน

เริ่มป่วย, มกราคม-กรกฎาคม 2528



ตั้งแต่ต้นปีจนถึงวันที่ 10 กรกฎาคม 2528 มีรายงานไข้เลือดออกในจังหวัดลำพูน รวมทั้งหมด 513 ราย (อัตราป่วย 132.3/100,000) เสียชีวิต 3 ราย (อัตราตายต่อป่วย 0.6 %) เริ่มมีผู้ป่วยรายแรกเกิดขึ้นในอำเภอเมืองในเดือนกุมภาพันธ์ จำนวนผู้ป่วยสูงขึ้นอย่างรวดเร็ว หลังเดือนพฤษภาคม (รูปที่ 1) รายงานผู้ป่วยสูงสุดและอัตราป่วยสูงสุดในอำเภอบ้านโฮ่ง รองลงมา คือป่าซางและแม่ทา จำนวนผู้ป่วยแยกเป็นรายเดือนและรายอำเภอแสดงไว้ในตารางข้างล่าง

รายงานผู้ป่วยโรคไข้เลือดออกแยกตามอำเภอและเดือนเริ่มป่วย จังหวัดลำพูน มกราคม- 13 กรกฎาคม 2528

อำเภอ	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	รวม	(/100,000)
บ้านโฮ่ง	0	0	0	14	77	116	15	222	(492)
ป่าซาง	0	0	0	4	18	130	14	166	(199)
แม่ทา	0	0	0	0	1	27	9	37	(96)
ลี้	0	0	0	1	2	19	6	28	(50)
เมือง	0	1	1	6	11	24	14	57	(38)
หัวทุ่งช้าง	0	0	0	0	0	2	1	3	(19)
รวม	0	1	1	25	109	318	59	513	(132)

ผู้รายงาน สาธารณสุขจังหวัดลำพูน

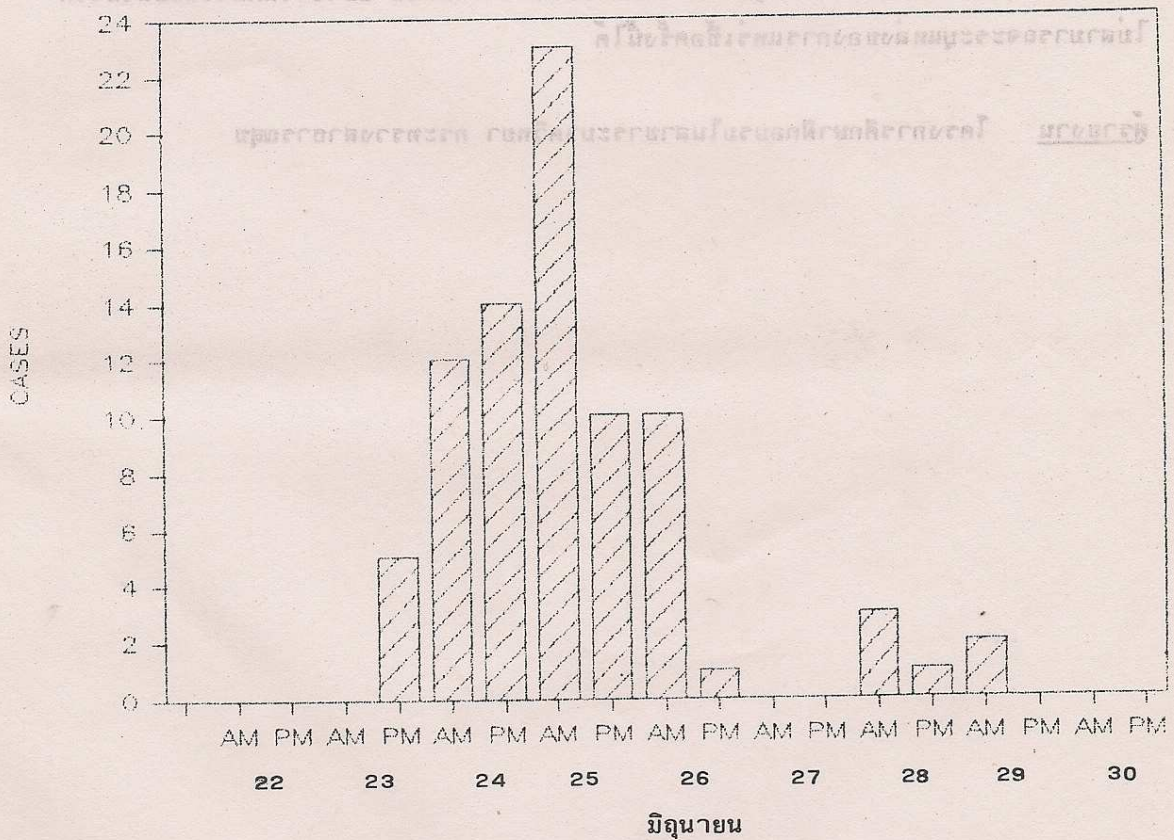
การสอบสวนโรค

Shigellosis ในสถานสงเคราะห์เด็ก

Shigellosis in an orphaned children home

รูปที่ 1 ผู้ป่วย Shigellosis ในสถานสงเคราะห์เด็ก,

23 - 29 มิถุนายน 2527



เมื่อวันที่ 25 มิถุนายน 2527 กองระบาดวิทยา ได้รับรายงานว่ามีภาวะระบาดของอาการอุจจาระร่วงเกิดขึ้นในสถานสงเคราะห์เด็กแห่งหนึ่ง การสอบสวนโรคพบผู้ป่วยรวม 81 ราย (14 %) ไม่มีผู้เสียชีวิตจากเด็กและเจ้าหน้าที่ทั้งหมด 575 คน (ผู้ป่วยหมายถึงผู้ที่มีอาการอุจจาระร่วง หรืออุจจาระปนูกหรือเลือดร่วมกับอาการอาเจียนในช่วงเดือนมิถุนายน 2527) อาการส่วนใหญ่ประกอบด้วยอุจจาระร่วง (86 %) ปวดท้อง (77 %) และไข้ (69 %) เริ่มมีผู้ป่วย 5 รายแรกในวันที่ 23 มิถุนายน 2527 จำนวนผู้ป่วยสูงสุด 33 ราย ในวันที่ 25 มิถุนายน และสิ้นสุดในวันที่ 26 มิถุนายน หลังจากนั้นมิผู้ป่วยเกิดขึ้นตามมาอีก 6 ราย ในวันที่ 28 และ 29 มิถุนายน (รูปที่ 1) ผู้ป่วยส่วนใหญ่ (64 %) อยู่ในกลุ่มอายุ 14-17 ปี ผู้ป่วยกระจายอยู่ในทั้ง 15 หอพัก

5 ทอพักมีอัตราป่วยมากกว่า 20 % และอีก 5 ทอพักมีอัตราป่วยอยู่ระหว่าง 10-20 % การเก็บตัวอย่างอุจจาระส่งตรวจเพาะเชื้อจากผู้ป่วยรวม 81 ราย พบเชื้อโรคทางเดินอาหารหลายชนิดคือ Shigella dysenteriae type 1 21 ราย (26 %), Klebsiella pneumonia 14 ราย (17 %), enteropathogenic Escherichia coli 11 ราย (14 %), Enterobacter agglomerans 5 ราย (6 %), Plesiomonas shigelloides 2 ราย (3 %) และ Citrobacter freundii 2 ราย (3 %) ลักษณะการเกิดโรคเป็นกลุ่มก้อนในช่วงเวลาสั้น ๆ และเชื่อที่ตรวจพบจากอุจจาระบ่งชี้ว่า การระบาดครั้งนี้มีลักษณะ common source ที่น่าจะเกิดจากอาหารหรือน้ำที่ปนเปื้อนด้วย Shigella ในสถานสงเคราะห์แห่งนี้ อย่างไรก็ตามการสอบสวนโรคไม่สามารถจะระบุแหล่งของการแพร่เชื้อครั้งนี้ได้

ผู้รายงาน โครงการศึกษาฝึกอบรมในสาขาระบาดวิทยา กระทรวงสาธารณสุข

