

รายงาน การเฝ้าระวังโรคประจำสัปดาห์

WEEKLY EPIDEMIOLOGICAL SURVEILLANCE REPORT

ปีที่ ๒๗ ฉบับที่ ๑๒ : ๒๒ มีนาคม ๒๕๓๙ VOLUME 27 : NUMBER 12 : MARCH 22, 1996 ISSN 0126-7447

สารบัญ CONTENTS

สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษในประเทศไทย ปี พ.ศ. 2519 - 2537 137
Situation of Food poisoning in Thailand, 1976-1994

สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษในประเทศไทย ปี พ.ศ. 2519 - 2537

Situation of Food poisoning in Thailand, 1976-1994

กาญจณีย์ ดำนาจแก้ว

Mrs. Kanjane Dumnarkkaew

กองระบาดวิทยา

สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

บทนำ

โรคอาหารเป็นพิษเป็นโรคที่มีปัญหาต่อสุขภาพของประชาชนชาวไทยโรคหนึ่ง เป็นโรคที่มีอาการอย่างปัจจุบันทันด่วน ซึ่งเกิดจากการรับประทานอาหารหรือเครื่องดื่มที่เป็นแหล่งโรคตั้งแต่ 30 นาทีขึ้นไป สาเหตุของการเกิดโรคมีทั้งเชื้อ Bacteria, Virus, Parasite สารพิษจากพืช สัตว์และสารเคมีที่ปนเปื้อนในอาหาร

1. เชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดภาวะอาหารเป็นพิษ

เชื้อแบคทีเรีย

อาหารเป็นพิษจากการติดเชื้อ

Salmonellosis เกิดจากเชื้อ *S. typhimurium* บ่อยที่สุด นอกจากนั้นมี *S. enteritidis*, *S. newport*, *S. andrum* ประเภทของอาหารที่พบ ได้แก่ เนื้อ เป็ดและไก่ ไช้ไก่ ไช้เป็ด ระยะฟักตัว 12 - 24 ชั่วโมง ระยะเวลาป่วย 1 - 7 วัน อาการและอาการแสดง ปวดท้อง อาเจียน ท้องร่วง ไช้และอ่อนเพลีย วิธีป้องกัน รับประทานอาหารที่ปรุงเสร็จใหม่ ๆ ล้างมือให้สะอาดก่อนปรุงและรับประทานอาหาร ไม่ให้พาหะของโรคเป็นผู้ปรุงหรือสัมผัสอาหาร ระมัดระวังอย่าให้มูลสัตว์ปนเปื้อนกับอาหาร

Vibrio infection เกิดจากเชื้อ *Vibrio parahaemolyticus* ประเภทของอาหารที่พบ ได้แก่ ปู ปลา อาหารทะเลและอาหารที่ปะปนกับอาหารทะเล ระยะฟักตัว 14 - 20 ชั่วโมง ระยะเวลาที่ป่วย 2 - 5 วัน อาการและอาการแสดง ปวดท้อง อาเจียน อุจจาระร่วง วิธีป้องกันโดยปรุงอาหารให้สุก ระวังไม่ให้อาหารที่สุกแล้วปะปนกับอาหารทะเลที่ยังไม่สุก

Escherichia coli ปกติเป็น Normal flora ของลำไส้ บาง Serotype เป็นเชื้อทำให้เกิดโรคในเด็กและบางพันธุ์ทำให้เกิดอาการในผู้ใหญ่ เชื้อนี้มักปนมากับอาหารหรือภาชนะใส่อาหาร ระยะฟักตัว 4 - 36 ชั่วโมง ระยะเวลาป่วย 1 - 7 วัน อาการและอาการแสดง อาเจียน อุจจาระร่วง ถ่ายเป็นมูกเลือดได้

Clostridium perfringens infection เกิดจากเชื้อ *Cl. perfringens* ประเภทของอาหารที่พบ เนื้อที่ปรุงแล้วทิ้งไว้ค้างคืนหรือเนื้อที่ปรุงไม่สุก ระยะฟักตัว 8 - 22 ชั่วโมง อาการและอาการแสดง ปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน อุจจาระร่วง ไข้ หนาวสั่น วิธีป้องกัน รับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ ๆ

Streptococcal infection เกิดจากเชื้อ *Streptococcus fecalis, S. pyogenes* ประเภทของอาหารที่พบ ได้แก่ อาหารที่ปนเปื้อนด้วยอุจจาระหรือน้ำมูกของผู้ป่วยหรือพาหะนำโรค ระยะฟักตัว 2 - 18 ชั่วโมง อาการและอาการแสดง คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง อุจจาระร่วง วิธีป้องกัน ปรุงอาหารให้สุกอย่างทั่วถึง

Coliform infection เกิดจากเชื้อ *E. coli* pathogenic strain ประเภทของอาหารที่พบ ได้แก่ อาหารหรือนมที่แปดเปื้อนกับอุจจาระ ระยะฟักตัว 24 - 48 ชั่วโมง อาการและอาการแสดง ถ่ายอุจจาระเหลวเป็นน้ำ อาจมีมูกขึ้น วิธีป้องกัน ระวังความสะอาดของอาหารและนม รับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ ๆ

อาหารเป็นพิษจากสารพิษ

Staphylococcal food poisoning เกิดจากการกิน enterotoxin ของ *Staph. aureus* ประเภทอาหารที่พบ ได้แก่ อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเก็บไว้ค้างคืน โดยเฉพาะอาหารที่ทำมาจาก เนื้อ นม ครีม ระยะฟักตัว 2 - 6 ชั่วโมง ระยะเวลาป่วย 6 - 24 ชั่วโมง อาการจะเกิดอย่างเฉียบพลัน มีอาเจียน อุจจาระร่วงอย่างรุนแรงจนอ่อนเพลียมาก มีปวดท้อง และเป็นตะคริว บางรายอาจถึง collapse (ล้มพับ แน่นิ่ง) แต่อาการจะทุเลาโดยเร็ว ห้ามผู้ที่ป่วยทำการปรุงอาหารหรือจับต้องอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้ที่เปื้อนแผล หนอง หรือจุกอักเสบ

Botulism เกิดจาก Toxin ของ *Clostridium botulinum* และ *C. parabotulinum* ประเภทอาหารที่พบ คือ อาหารกระป๋องที่ไม่ถูกสุกสุกขณะ สปอร์ของเชื้อทนความร้อนสูง ๆ ได้ดี ต้องใช้ความร้อน 120° ประมาณ 30 นาที จึงจะทำลายสปอร์ได้ ระยะฟักตัว 12 - 36 ชั่วโมง ระยะเวลาป่วย 1 - 8 วัน อาการเวียนศีรษะ มองเห็นของเป็นสองสิ่ง กล้ามเนื้ออ่อนเพลีย กลืนลำบาก เสียงแหบ หายใจลำบาก อาจตายได้ วิธีป้องกัน ไม่รับประทานอาหารกระป๋องที่มีลักษณะของกระป๋องชำรุด และก่อนรับประทานอาหารกระป๋อง ต้องต้มให้เดือด และคนอาหารให้ทั่วถึง

Bacillus cereus infection เกิดจาก *B. cereus* ประเภทอาหารที่พบ ได้แก่ อาหารประเภท ข้าว แป้งและไข่ ระยะฟักตัว 8 - 16 ชั่วโมง ระยะเวลาป่วย 1 - 2 วัน อาการที่พบ ปวดท้อง อุจจาระร่วง และอาเจียน

Scombroid poisoning เกิดจาก *Proteus morganii* ประเภทอาหารที่พบ ได้แก่ ปลาทูนา หรือแมกเคอเรล ระยะฟักตัว 30 นาที - 3 ชั่วโมง อาการ หน้าแดง ตัวแดง ผื่นขึ้นตามตัวคล้ายแพ้อาหาร ปวดศีรษะ ใจเต้น ป้องกันโดยปรุงอาหารให้สุก

นอกจากนี้ยังมี พวกไวรัสและเชื้อราต่าง ๆ

2. พิษ ในปัจจุบันมีพิษหลายชนิดที่เป็นพิษต่อมนุษย์ เพราะในพืชเหล่านี้มีสารพิษที่มีกลไกการออกฤทธิ์ต่างกันออกไป แล้วแต่นชนิดของสารพิษนั้น คือ

2.1 พิษจากเห็ดเป็นพิษ อันตรายเนื่องจากการบริโภคเห็ดเป็นพิษเข้าไป พบได้ค่อนข้างสูง โดยเก็บเห็ดมาบริโภคซึ่งไม่รู้ว่าเป็นเห็ดพิษ หรือเข้าใจว่าเป็นเห็ดที่รับประทานได้ ส่วนชนิดของเห็ดพิษสามารถจำแนกได้ตามอาการที่ปรากฏ อาการพิษที่เกิดจากการรับประทานเห็ดพิษนั้น ขึ้นกับชนิดของสารพิษที่อยู่ในเห็ด โดยทั่วไปจะมีอาการสำคัญ ได้แก่ อาเจียน หายใจลำบาก และคลื่นไส้ แบ่งออกได้ 5 ชนิดคือ

2.1.1. เห็ดที่ทำให้เกิดอาการทางกระเพาะและลำไส้ เห็ดชนิดนี้ทำให้เกิดอาการผิดปกติของช่องท้อง ภายใน 3 ชั่วโมง บางชนิดทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง อุจจาระร่วง ทำให้ตายได้ แต่มีน้อยมาก เห็ดชนิดนี้ ได้แก่ เห็ดใน species *Clitocybe*, *Chlorophyllum* เป็นต้น ชาวบ้านเรียกว่า เห็ดหัวกวรดครีมเขียวอ่อน

2.1.2. เห็ดที่ทำให้เหงื่อออก เห็ดกลุ่มนี้จะมี muscarine ซึ่งไม่สลายตัว แม้จะนำไปปรุงให้สุก ลักษณะสำคัญของเห็ดในกลุ่มนี้จะเป็นรูปโคมหรือกระดิ่ง สปอร์สีน้ำตาล เกิดอาการพิษ ได้แก่ คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง อุจจาระร่วง รู้สึกร้อน เหงื่อออกมาก ม่านตาหรี่ การมองเห็นผิดปกติ หัวใจเต้นช้า ความดันโลหิตลดลง ในรายที่รุนแรงอาจตายได้

2.1.3. เห็ดที่ทำให้เกิดอาการเมาและอาการประสาทหลอน เห็ดพวกนี้มีสารที่ทำให้เกิดฤทธิ์ต่อจิตประสาท จะมีอาการม่านตาขยาย อ่อนเพลีย ปวดท้อง มีไข้และชัก ถ้ารับประทานมากอาจตายได้ ในประเทศไทยมีรายงานพบได้ทั่วไปในฤดูฝน พบว่าเป็นเห็ดชื่อ *Psilocybe cubensis* (Earle) Sing ชาวบ้านเรียกว่า เห็ดขี้ควาย ซึ่งเห็ดชนิดนี้ชอบขึ้นบนมูลสัตว์

2.1.4. เห็ดที่ทำให้เกิดอาการ Disulfiram side effect เห็ดชนิดนี้ ได้แก่ *Coprinus atramentarius* ชาวบ้านเรียกว่าเห็ดน้ำหมึก ทำให้เกิดอาการอาเจียน อุจจาระร่วงและร่างกายของผู้รับประทานไวต่อ alcohol เช่นเดียวกับ disulfiram

2.1.5. เห็ดที่ทำให้เกิดอาการเพ้อคลั่ง (Delirium) ร่วมกับอาการหลับหรือ Coma สารพิษที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ muscimol และ ibotenic acid เห็ดชนิดนี้เมื่อรับประทานเข้าไปมากอาจถึงตายได้

2.2. พิษจากเมล็ดโพธิ์ศรี (โพธิ์ศรีมหาโพธิ์, โพธิ์หนาม, โพธิ์อินเดียหรือทองหลาง) ชื่อวิทยาศาสตร์ *Hura crepitin* มีอาการป่วยหลังรับประทาน 10 นาที ถึง 6 ชั่วโมง 30 นาที อาการ ปวดท้อง แสบร้อนในคอ อาเจียน คลื่นไส้ อุจจาระร่วง ปวดศีรษะ มีประโยชน์เมื่อรับประทานน้อยเป็นยาระบาย แต่ถ้าถูกผิวหนังนาน ๆ จะเกิดผื่นหรือแผลได้ เป็นอันตรายต่อตา

2.3. พิษจากเมล็ดฝิ่นประดับ มีอาการป่วยหลังรับประทาน 30 นาที ถึง 6 ชั่วโมง อาการ อาเจียน คลื่นไส้ เวียนศีรษะ ท้องเดิน กล้ามเนื้ออ่อนแรง สารพิษในเมล็ดฝิ่นประดับเป็นกลุ่ม phyto toxin และ alkaloid ซึ่งทำให้มีอาการพิษ คือ ปวดท้องมาก คลื่นไส้ อาเจียน อุจจาระร่วงอย่างแรง กล้ามเนื้อกระตุก หายใจหอบ ความดันโลหิตต่ำ และมีความผิดปกติของการเต้นของหัวใจ ตัวอย่างของพืชที่ทำให้เกิดอาการพิษเหมือนฝิ่นประดับ คือ บิดดาเวีย หนุมานนั่งแท่น ละหุ่ง ราตรี ดาวดึงส์ เป็นต้น

(ต่อในหน้าถัดไป)

นิตยสารคน ปี ๕ ภาคอีสาน กรุงเทพมหานคร (ต่อจากหน้า 140) ส. นิตยสาร คน ปี ๕

1. แนวโน้มอัตราป่วย

รูปที่ 1 อัตราป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษต่อแสนประชากร



ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2519 ถึง พ.ศ. 2537 พบว่า อัตราตายเพิ่มขึ้น-ลดลง ในบางปี อัตราตายสูงที่สุดในปี พ.ศ. 2527 เท่ากับ 0.11 ต่อแสนประชากร หลังจากนั้นลดลงและเพิ่มขึ้นอีกในปี พ.ศ. 2535 และ พ.ศ. 2536 และลดในปี พ.ศ. 2537 (รูปที่ 2)

ในประเทศไทย, พ.ศ.2519-2537



3 แนวโน้มของอัตราป่วย-ตาย

ตั้งแต่ พ.ศ. 2519 ถึง พ.ศ. 2523 มีอัตราป่วยตายค่อนข้างสูง แล้วลดลง 3 ปี และจะสูงในปี พ.ศ. 2527 ถึง พ.ศ. 2528 หลังจากนั้นลดลง และลดลงต่ำสุดในปี พ.ศ. 2537 (รูปที่ 3)

รูปที่ 3 อัตราป่วย - ตายด้วยโรคอาหารเป็นพิษ

ในประเทศไทย, พ.ศ.2519-2537.



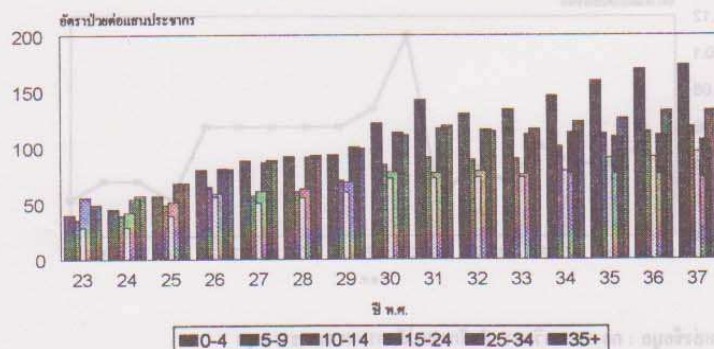
แหล่งข้อมูล : กองระบาดวิทยา สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

4 การกระจายการเกิดโรคตามบุคคล

อายุ โรคอาหารเป็นพิษสามารถเกิดได้ในทุกกลุ่มอายุ อัตราการเกิดโรค ในปี พ.ศ.2537 จะสูงสุดในกลุ่มอายุ 0 - 4 ปี มีอัตราป่วย 173.50 ต่อแสนประชากร ซึ่งสูงกว่าปี พ.ศ. 2536 (169.42 ต่อแสนประชากร) รองลงมาคือกลุ่มอายุ 35 ปีขึ้นไป กลุ่มอายุ 5 - 9 ปี กลุ่มอายุ 25 - 34 ปี กลุ่มอายุ 10 - 14 ปี และกลุ่มอายุ 15 - 24 ปี ซึ่งมีอัตราป่วย 132.92, 118.30, 106.44, 96.04 และ 72.76 ต่อแสนประชากร ตามลำดับ อัตราการเกิดโรคในปี พ.ศ. 2537 สูงกว่าปี พ.ศ. 2536 เกือบทุกกลุ่มอายุ เว้นแต่กลุ่มอายุ 25 - 34 ปี พ.ศ. 2536 อัตราป่วยเท่ากับ 110.73 ต่อแสนประชากร (รูปที่ 4)

รูปที่ 4 อัตราป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษต่อแสนประชากร

แยกตามกลุ่มอายุ, ประเทศไทย, 2533-2537



แหล่งข้อมูล : กองระบาดวิทยา สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

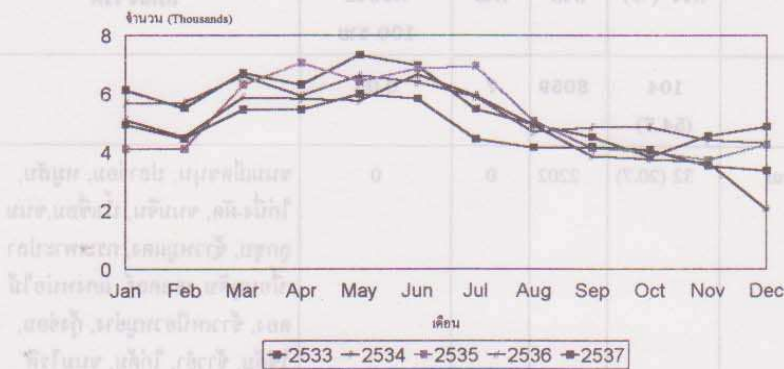
เพศ ผู้ป่วยเกิดขึ้นได้ทั้ง 2 เพศ ผู้ป่วยส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อัตราส่วนผู้ป่วยหญิงต่อผู้ป่วยชายพบได้ตั้งแต่ 1.02 : 1 จนถึง 1.11 : 1

อาชีพ ผู้ป่วยส่วนใหญ่มีอาชีพเกษตรกร พบร้อยละ 42 - 48 (พ.ศ. 2532 - 2537)

5. การกระจายการเกิดโรคตามเวลา

ระยะเวลาการเกิดโรคระหว่าง พ.ศ. 2523 ถึง พ.ศ. 2532 พบเกิดโรคมกในช่วงเดือนมีนาคมถึงมิถุนายน ตั้งแต่ พ.ศ. 2533 เป็นต้นมา พบโรคมกในช่วงเดียวกัน สรุปแล้วโรคอาหารเป็นพิษจะพบผู้ป่วยสูงในช่วงฤดูร้อนต่อด้วยฤดูฝน (รูปที่ 5)

รูปที่ 5 จำนวนป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษ แยกรายเดือน
ประเทศไทย, 2533-2537.

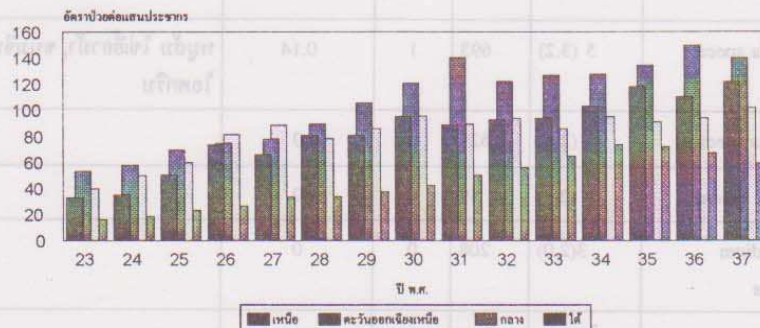


แหล่งข้อมูล : กองระบาดวิทยา สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

6. การกระจายการเกิดโรคตามสถานที่

ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2523 ถึง พ.ศ. 2537 ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีอัตราป่วยสูงสุดและสูงกว่าภาคอื่น ๆ อย่างชัดเจน รองลงมาคือภาคเหนือ ภาคกลางและภาคใต้ (รูปที่ 6) เมื่อพิจารณาเป็นรายจังหวัด ช่วง พ.ศ. 2533 ถึง พ.ศ. 2537 ที่มีการเกิดโรคสูงสุด 10 อันดับแรกพบว่า มีการเกิดโรคทุกปีในจังหวัดระยอง มหาสารคามและลำพูน ส่วนจังหวัดพระนครศรีอยุธยาและจังหวัดตราด เกิดโรค 4 ปี

รูปที่ 6 อัตราป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษต่อแสนประชากร
แยกตามภาค, ประเทศไทย, 2523-2537



แหล่งข้อมูล : กองระบาดวิทยา สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

7. รายงานการสอบสวนโรค

ตั้งแต่ พ.ศ. 2527 - 2537 กองระบาดวิทยา ได้รับรายงานการสอบสวนโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน 190 รายงาน มีผู้ป่วยทั้งสิ้น 9830 ราย ตาย 51 ราย คิดเป็นอัตราป่วยตาย 0.5 % การรายงานการสอบสวนโรคแบ่งตามสาเหตุต่าง ๆ ได้ดังนี้ เชื้อแบคทีเรีย 104 รายงาน (54.7 %) การปนเปื้อนสารเคมี 23 รายงาน (12.1 %) พิษจากพืช 23 รายงาน (12.1 %) พิษจากสัตว์ 4 รายงาน (2.1 %) ไม่ทราบสาเหตุ 36 รายงาน (19 %) สาเหตุของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษที่พบในประเทศไทย ตั้งแต่ พ.ศ. 2527 - 2537 ดังตาราง

ตาราง สาเหตุของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษในประเทศไทย พ.ศ. 2527 - 2537

สาเหตุ	การระบาด ครั้ง (%)	จำนวน ป่วย	จำนวน ตาย	อัตราป่วยตาย ต่อป่วย 100 ราย	แหล่ง โรค
Bacteria	104 (54.7)	8059	7	0.08	
1. <i>Staphylococcus aureus</i>	32 (20.7)	2202	0	0	ขนมเม็ดขนุน, ปลาจ่อม, หมูสับ, ไก่หนัง-ผัด, ขนมหิน, น้ำเชื่อม, ขนมหูกาก, ข้าวหมูแดง, กระเพาะปลา เนื้อหมูคิบ, แอแคลร์ แกงหน่อไม้คอง, ข้าวเหนียวหมูย่าง, กุ้งจ่อม, ไข่ต้ม, ข้าวต้ม, ไก่ต้ม, ขนมหิโรตี, สายไหม, ขนมหิงไส้สังขยา
2. <i>Salmonella species</i>	22 (14.3)	1386	1	0.07	ขนมเม็ดขนุน, เนื้อหมูคิบ, ไข่แมงดา, ลาบหมู, เนื้อวัว, ลาบเนื้อ
3. <i>V.parahaemolyticus</i>	14 (9.0)	2161	2	0.09	ขนมเม็ดขนุน, ข้าวผัดปู, แกงเผ็ดปลา, ดูก, ปั่นปลาทุ กุ้ง, เนื้อวัว, หอยแมลง, หอยกะพง, ลาบเลือดหมู, เนื้อปู, ขนมหิม
4. <i>Klebsiella species</i>	6 (3.9)	240	1	0.41	ไก่ย่าง, เนื้อคิบ, ขนมหิน, แอแคลร์
5. <i>Shigella species</i>	5 (3.2)	693	1	0.14	หมูส้ม ไข่เยี่ยวม้า, ขนมหิน, หมูคิบ, ไอศกรีม
6. <i>Bacillus species</i>	4 (2.6)	629	0	0	
7. <i>Proteus species</i>	3 (2.0)	59	0	0	
8. <i>Clostridium species</i>	3(2.0)	208	0	0	
9. อื่น ๆ	15 (9.7)	481	2	0.41	

สาเหตุ	การระบาด ครั้ง (%)	จำนวน ป่วย	จำนวน ตาย	อัตราป่วยตาย ต่อป่วย 100 ราย	แหล่ง โรค
สารเคมี	23 (12.1)	668	19	2.84	
1. Methomyl	14 (9.0)	319	6	1.88	โอวัลติน, ข้าวเหนียวสังขยา, ขนมหิน สุรา, ขนมหั้ว, น้ำดื่ม, มะไฟ, ข้าวเหนียวนี้้ง
2. D.D.T	2 (1.3)	73	0	0	ขนมหิน, ข้าวขำ
3. Propoxur	2 (1.3)	249	4	1.60	แกงคั่วหน่อไม้, ขนมหิน
4. Coumaphos	1 (0.6)	13	4	30.76	กล้วยแขก
5. Methanol	1 (0.6)	4	3	75	สุรา
6. Potassium cyanide	1 (0.6)	3	1	33.33	น้ำดื่ม
7. Sodium nitrite	1 (0.6)	6	0	0	ซูปปลา
8. Calcium oxalate	1 (0.6)	1	1	100	บอนส้ม
สารพิษจากพืช	23 (12.1)	672	19	2.82	
1. เห็ดพิษ	17 (11.0)	141	15	10.63	
2. ใบพืช-รากพืช ต้นพืช	3 (2.0)	439	0	0	ใบชาสุบ, หางไหลแดง, ทางคูณ
3. เมล็ดพืช	2 (1.3)	88	4	4.54	เมล็ดสบู่ดำ
4. มันสำปะหลัง	1 (0.6)	4	0	0	
สารพิษจากสัตว์	4 (2.1)	31	1	3.22	
1. ปลาปักเป้า	2 (1.3)	27	0	0	
2. แมงดาทะเล	1 (0.6)	3	0	0	
3. ค้างคาว	1 (0.6)	1	1	100	
ไม่ทราบสาเหตุ	36 (19)	400	5	1.25	
รวม	190 (100)	9830	51	0.51	

โปรดติดตามต่อฉบับที่ 13