

กรมควบคุมโรค พยากรณ์โรคและภัยสุขภาพ รายสัปดาห์ ฉบับที่ 6/2566 (วันที่ 19 - 25 ก.พ. 66)

จากข้อมูลการเฝ้าระวังโรคใช้เหตุดับของกรมควบคุมโรค ตั้งแต่ 1 ม.ค. - 11 ก.พ. 66 มีรายงานผู้ป่วย 19 ราย เสียชีวิต 1 ราย กลุ่มอายุที่พบผู้ป่วยมากที่สุด คือ อายุมากกว่า 65 ปี รองลงมาคือ อายุ 55-64 ปี และอายุ 45-54 ปีตามลำดับ ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกร และทำงานบ้าน โดยจังหวัดที่พบผู้ป่วยมากที่สุด คือ จังหวัดนครราชสีมา ซึ่งเมื่อเทียบกับปีที่ผ่านมา (ปี 2565) พบผู้ป่วยรวม 386 ราย เสียชีวิต 9 ราย โดยในปีนี้มีแนวโน้มที่จะพบจำนวนผู้ป่วยมากขึ้น



กรมควบคุมโรค
Office design co.,ltd.
★★★★★

FREE

หน้า 1/2

การพยากรณ์โรคและภัยสุขภาพประจำสัปดาห์นี้ คาดว่าในช่วงนี้มีโอกาสจะพบผู้ป่วยโรคไข้นุดับเพิ่มขึ้น จากกระแสสังคมบนสื่อออนไลน์ได้รื้อวการกินอาหารดิบและพฤติกรรมดื่มสุราร่วมกับอาหารสุก ๆ ดิบ ๆ เช่น เนื้อหมูสด เนื้อวัวสด ซอยจู้ ลาบดิบ ก้อย แหนมดิบ เป็นต้น รวมถึงปัจจัยแวดล้อมและวัฒนธรรมการรับประทานอาหาร จึงขอเตือนให้ประชาชนระมัดระวังการกิน การประกอบอาหารและรับประทานอาหารถูกสุขลักษณะ

โรคไข้นุดับ เกิดจากเชื้อแบคทีเรียสเตร็ปโตค็อกคัส ซูอิส (*Streptococcus suis*) โดยเชื้อนี้พบในทางเดินหายใจและในเลือดของหมูที่กำลังป่วย สามารถติดต่อสูคนได้ผ่านทางบาดแผล รอยถลอก เยื่อบุตา และการรับประทานเนื้อหมูและเลือดหมูที่ปรุงสุก ๆ ดิบ ๆ หรือการสัมผัสกับหมูที่ติดเชื้อ ทั้งเนื้อหมู เครื่องใน และเลือดหมู ผู้ป่วยจะเริ่มมีอาการหลังรับเชื้อเข้าสู่ร่างกายโดยเฉลี่ยใน 3 วัน มีอาการไข้สูง ปวดเมื่อยตามตัว ปวดศีรษะ เวียนศีรษะ ปวดตามข้อ มีจำเลือดตามตัว ตามผิวหนัง ช้ำ คอแข็ง ชัก เมื่อเชื้อเข้าสู่เยื่อหุ้มสมอง และกระแสเลือด ทำให้เยื่อหุ้มสมองอักเสบ ข้ออักเสบ ม่านตาอักเสบได้ เนื่องจากเยื่อหุ้มสมองอยู่ใกล้กับประสาทหูชั้นในทั้งสองข้าง เชื้อสามารถลุกลาม ทำให้เกิดหนองบริเวณปลายประสาทรับเสียง และปลายประสาททรงตัว ทำให้หูตึงไปจนถึงหูหนวก ซึ่งกว่าร้อยละ 40 ของผู้ที่ติดเชือนี้จะสูญเสียการได้ยินถาวร อาการทั้งหมดนี้จะเกิดขึ้นภายใน 14 วัน หลังจากเริ่มมีไข้ และ หากไม่ได้รับการรักษาที่ถูกต้องและทันท่วงที ผู้ป่วยอาจเสียชีวิตได้

กรมควบคุมโรค ขอแนะนำวิธีป้องกันโรคไข้นุดับ ดังนี้ 1) ไม่รับประทานหมูที่ป่วย หรือ หมูที่ตายจากโรค และควรเลือกบริโภคหมูที่มาจากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐาน หลีกเลี่ยงการรับประทานเนื้อหมูดิบ หรือสุก ๆ ดิบ ๆ โดยให้ผ่านความร้อนมากกว่า 70 องศาเซลเซียส 2) การประกอบอาหาร ควรแยกภาชนะและอุปกรณ์สำหรับอาหารดิบและสุกออกจากกัน เช่น เขียง จาน รวมทั้งไม่ควรใช้เขียงหมูดิบในการหั่นผักที่ใช้ทานสด ๆ เนื่องจากอาจปนเปื้อนเชื้อดังกล่าว 3) ผู้ที่เลี้ยงหมู ผู้ประกอบอาหาร ทำงานในโรงฆ่าสัตว์ สัตวบาล สัตวแพทย์ ควรใส่เสื้อผ้าปกปิดมิดชิด ใส่รองเท้าน้ำและถุงมือทุกครั้งเมื่อเข้าไปทำงานที่สัมผัสกับหมูหรือเนื้อหมู หลีกเลี่ยงการจับหมูที่ตายด้วยมือเปล่า ล้างมือทุกครั้งหลังการสัมผัส หากมีบาดแผลต้องปิดแผลให้มิดชิดก่อน เพื่อป้องกันการสัมผัสโรคจากหมูที่ป่วย 4) ผู้ที่จำหน่าย ควรรับเนื้อหมูมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐาน เก็บเนื้อหมูที่จะขายในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 10°C และทำความสะอาดแผงด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อทุกวันหลังเลิกขาย

ทั้งนี้ หากมีอาการไข้สูง ปวดศีรษะอย่างรุนแรง เวียนศีรษะจนทรงตัวไม่ได้ อาเจียน คอแข็ง หูหนวก ท้องเสีย ปวดเมื่อยกล้ามเนื้อ หลังสัมผัสหมูที่ป่วย หรือหลังรับประทานเนื้อหมูไม่สุก ให้รีบไปพบแพทย์ทันทีพร้อมแจ้งประวัติการรับประทานอาหารให้แพทย์ทราบ เพื่อรับการวินิจฉัยที่ถูกต้องและรวดเร็ว ซึ่งจะช่วยลดอัตราการหูหนวกและการเสียชีวิตได้ สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่สายด่วนกรมควบคุมโรค โทร.1422



กรมควบคุมโรค
Office design co.,Ltd.
★★★★★

FREE

หน้า 2/2

พยากรณ์โรค ฉบับที่
6/2566