

# กรมควบคุมโรค พยากรณ์โรคและภัยสุขภาพ รายสัปดาห์ ฉบับที่ 7 (วันที่ 26 ก.พ. – 4 มี.ค. 2566)

## จากการเฝ้าระวังของกรมควบคุมโรค

สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษในปี 2566 ข้อมูลตั้งแต่วันที่ 1 ม.ค. – 20 ก.พ. 66 มีรายงานผู้ป่วยทั่วประเทศ จำนวน 13,217 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 19.97 ต่อประชากรแสนคน ไม่พบผู้เสียชีวิต เป็นผู้ป่วยเพศชายมากกว่าเพศหญิง (1: 1.53) กลุ่มอายุที่พบมากที่สุด คือ แรกเกิด - 4 ปี (15.11%) รองลงมาคือ 15-24 ปี (13.44%) และ 25-34 ปี (12.43%) อาชีพที่พบมากที่สุด คือ นักเรียน (30.4%) รองลงมาคือ ไม่ทราบอาชีพ/ในปกครอง (29.4%) และรับจ้าง (18.9%)

ผู้ป่วยกระจายทั่วทุกภูมิภาคของประเทศไทย โดยภูมิภาคที่พบอัตราป่วยสูงสุด คือ ภาคกลาง ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคเหนือ และภาคใต้ ตามลำดับ จังหวัดที่มีอัตราป่วยต่อประชากรแสนคนสูงสุด 5 อันดับแรก คือ ระนอง น่าน สุรินทร์ อำนาจเจริญ และศรีสะเกษ

ในช่วงสัปดาห์ที่ผ่านมา มีรายงานเหตุการณ์โรคอาหารเป็นพิษแบบกลุ่มก้อนจำนวน 10 เหตุการณ์ ในพื้นที่จังหวัดพิจิตร ชัยภูมิ ชลบุรี ปทุมธานี และพระนครศรีอยุธยา โดยพบว่า สถานที่เกิดเหตุการณ์ส่วนใหญ่ คือ สถานศึกษา



การพยากรณ์โรคและภัยสุขภาพประจำสัปดาห์ คาดว่ามีโอกาสพบผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษเพิ่มขึ้น เนื่องจากสภาพอากาศที่ร้อนชื้น อาจทำให้เชื้อแบคทีเรียก่อโรคเจริญเติบโตได้ดี เมื่อรับประทานอาหารที่มีเชื้อดังกล่าวเข้าไป อาจป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษได้

สำหรับผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษ จะมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายอุจจาระเหลว ถ่ายเป็นน้ำ หรือมีมูกเลือด ร่วมกับอาการอื่นๆ เช่น ปวดศีรษะ คอแห้งกระหายน้ำ และอาจมีไข้ได้ ผู้ป่วยสามารถแพร่เชื้อไปสู่ผู้อื่นได้ผ่านทางอุจจาระและอาเจียน ส่วนใหญ่มักเกิดการระบาดเป็นกลุ่มก้อนในกลุ่มคนที่มีการรับประทานอาหารและน้ำร่วมกัน การช่วยเหลือเบื้องต้นควรให้จิบสารละลายเกลือแร่ **ORS** บ่อยๆ เพื่อป้องกันไม่ให้ร่างกายขาดน้ำ ถ้าอาการไม่ดีขึ้นให้รีบไปพบแพทย์โดยเร็ว

กรมควบคุมโรค ขอแนะนำว่า การป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ ควรเลือกซื้ออาหารที่สด สะอาด รูป รส กลิ่น สี ไม่ผิดปกติ และล้างทำความสะอาดก่อนนำมาปรุงประกอบด้วยความร้อนให้สุกอย่างทั่วถึง ที่สำคัญขอให้ยึดหลัก “สุก ร้อน สะอาด” รับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ ไม่รับประทานอาหารดิบ หรือสุกๆ ดิบๆ อาหารที่ปรุงไว้นานเกิน 2 ชั่วโมง ต้องนำมาอุ่นร้อนให้ทั่วถึงก่อนรับประทานทุกครั้ง เลือกบริโภคอาหาร **น้ำแข็ง** และน้ำดื่มที่สะอาดมีเครื่องหมาย อย. ล้างมือด้วยสบู่และน้ำให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุงประกอบและรับประทานอาหาร หลังเข้าห้องน้ำหรือสัมผัสสิ่งสกปรก หากอาหารที่รับประทานมีรูป รส กลิ่น สี เปลี่ยนไป ไม่ควรนำมารับประทานต่อ สำหรับผู้ประกอบอาหาร ควรยึดหลักสุขอนามัยของผู้ปรุงและสุขาภิบาลอาหาร หากมีข้อสงสัย สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ สายด่วนกรมควบคุมโรค โทร.1422

