

สรุปและวิเคราะห์ข่าวประจำวัน ที่ 23 กรกฎาคม 2558

เรียน ผอ. ศสร.5 /รองผู้อำนวยการฯ/นักวิชาการสาธารณสุข/เครือข่ายสื่อมวลชน

กลุ่มสื่อสารความเสี่ยง ฯ ศสร.5 ขอรวบรวมและสรุปวิเคราะห์ข่าวที่อาจจะมีผลกระทบต่อ

กรมควบคุมโรค มีรายละเอียดดังนี้

วันที่ /แหล่งข่าว	ประเด็นข่าว	วิเคราะห์ข่าว
<p>สำนักสื่อสารความเสี่ยงฯ 23 กรกฎาคมพ.ศ. 2558</p>	<p>ศธ. จับมือเครือข่ายอีสานตอนบน 11 จังหวัด ร่วมจับเคลื่อน 500 โรงเรียน ลดโรคอาหารเป็นพิษ</p> <p>โรคอาหารเป็นพิษ เกิดจากการรับประทานอาหารหรือน้ำที่มีการปนเปื้อนเชื้อโรคหรือที่อกซิมของเชื้อโรคที่เข้าสู่ร่างกาย ส่วนใหญ่พบว่าเกิดจากการที่คนจำนวนมากรับประทานอาหารร่วมกัน และมีอาการหลังจากรับประทานอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อโรคนั้น กล่าวอย่างรวดเร็วจากข้อมูลของสำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค พบว่าตลอดทั้งปี 2557 ที่ผ่านมา มีผู้ป่วยจากโรคอาหารเป็นพิษ 133,946 ราย ไม่มีผู้เสียชีวิต นอกจากนี้ยังพบว่ายังมีจำนวนเหตุการณ์ระดับด้วยโรคอาหารเป็นพิษทั้งหมด 99 เหตุการณ์ โดยเกิดการระบาดกับนักเรียนในโรงเรียนและเข้าค่ายทัศนศึกษามากที่สุด จำนวน 54 เหตุการณ์ คิดเป็นร้อยละ 58.7 ของเหตุการณ์ทั้งหมด</p> <p>สำหรับสถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษในปี 2558 ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม-12 กรกฎาคม 2558 พบว่ามีผู้ป่วยแล้ว 68,524 ราย ไม่มีผู้เสียชีวิต ภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีอัตราป่วยสูงสุดคือ 169.65 ต่อประชากรแสนคน ส่วนภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน มีผู้ป่วยประมาณ 40,000-50,000 รายต่อปี ส่วนใหญ่ระบาดเป็นกลุ่มก้อน พบได้บ่อยในสถานศึกษา ค่ายทัศนศึกษา งานบุญ งานประเพณีต่างๆ ใดๆก็ตาม ร้อยละ 60 ของการเกิดเหตุการณ์ในโรงเรียนส่วนใหญ่เกิดจากอาหารที่จำหน่ายในโรงเรียน และอาหารที่รับประทานในการเข้าค่ายที่มีการเก็บรักษานาน</p> <p>กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข โดยอธิบดีกรมควบคุมโรค (นายแพทย์โสภณ เมฆธน) ได้กำหนดกลยุทธ์สำคัญเพื่อลดโรคอาหาร</p>	<p>แนวทางการดำเนินงาน ได้เผยแพร่ข่าว ยังเครือข่ายสื่อสารสาธารณะ</p> <p>-ได้แจ้งผู้บริหารและเครือข่ายสื่อมวลชนแล้ว</p>

เป็นพิษ และประสานความร่วมมือกับภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วย กรมอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา ประถมศึกษา, มัธยมศึกษา และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่จังหวัด อีสานตอนบน จำนวน 11 จังหวัด ได้แก่ ร้อยเอ็ด ขอนแก่น มหาสารคาม กาฬสินธุ์ อุดรธานี หนองคาย หนองบัวลำภู บึงกาฬ เลย สกลนคร และ นครพนม ร่วมกันขับเคลื่อนนโยบายการดำเนินงานอาหารปลอดภัย เพื่อ ลดโรคอาหารเป็นพิษใน 500 โรงเรียนโดยตั้งเป้าลดโรคอาหารเป็นพิษ ในสถานศึกษาให้ลดลงไม่เกินร้อยละ 70 ของค่าเป้าหมายหรือ 23 เหตุการณ์ในปี 2558 โดยการสร้างองค์ความรู้ในสถานศึกษา ปลูกฝัง พฤติกรรมและทักษะชีวิตในการป้องกัน โรคการป้องกันอันตรายจาก การรับประทานอาหารที่มีพิษแก่เด็ก ครอบครัว การสร้างทักษะในการ เลือกร้านอาหารที่มีคุณภาพ ถูกหลักตามโภชนาการให้แก่นักเรียน

ซึ่งสำนักโรคติดต่อทั่วไป โดยนายแพทย์รุ่งเรือง กิจผาดี ผู้อำนวยการสำนักโรคติดต่อทั่วไป ได้ให้ความสำคัญกับการสื่อสาร ความเสี่ยง และปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพ และกำหนดสาระสำคัญของ การสื่อสารแก่ประชาชน ให้ยึดหลัก“กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ” ดังนี้ 1.กินสุกร้อน โดยรับประทานอาหารที่ปรุงสุกและปรุงเสร็จใหม่ๆ หากเป็นอาหารข้ามมื้อให้อุ่นให้ร้อนหรือเดือดก่อน 2.ใช้ช้อนกลาง ตัก อาหารขณะกินอาหารร่วมกับผู้อื่น และ 3.ล้างมือด้วยสบู่และน้ำทุกครั้ง ก่อนรับประทานอาหารและภายหลังจากการใช้ห้องส้วม ส่วนอาการ ของผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษคือ คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายอุจจาระ ปวดหัว คอแห้งกระหายน้ำ อาจมีไข้ เป็นต้น

สำหรับการช่วยเหลือเบื้องต้น ทำโดยให้สารละลายเกลือแร่โอ อาร์ เอส หรือของเหลวมากกว่าปกติ เพื่อป้องกันการขาดน้ำ และให้อาหาร อ่อนย่อยง่าย หากอาการไม่ดีขึ้น แนะนำให้ไปพบแพทย์หรือเจ้าหน้าที่ สาธารณสุขใกล้บ้านทันที และไม่ควรรับประทานยาเพื่อให้หยุดถ่าย เพราะจะทำให้เชื้อโรคค้างอยู่ในร่างกาย ซึ่งจะเป็นอันตรายมากขึ้น ถ้ามี ข้อสงสัยสามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่สายด่วนกรมควบคุมโรค โทร 1422