

สรุปและวิเคราะห์ข่าวประจำวันวันที่ 29 มกราคม 2558

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

กลุ่มสื่อสารความเสี่ยง ฯ สคร.5 ขอรวบรวมและสรุปวิเคราะห์ข่าวที่อาจจะมีผลกระทบต่อ  
กรมควบคุมโรค มีรายละเอียดดังนี้

วันที่ /แหล่งข่าว	ประเด็นข่าว	วิเคราะห์ข่าว
<p>ข่าวเพื่อสื่อมวลชน สำนักสื่อสารความ เสี่ยงฯ กรมควบคุม โรค 29 ม.ค. 2558</p>	<p><b>กรมควบคุมโรค เน้นย้ำดูแลอาหารในโรงเรียนและเข้าค่ายกิจกรรม ลด เสี่ยงโรคอาหารเป็นพิษ หลังครึ่งเดือนแรกของปีนี้ พบผู้ป่วยกว่า 4 พัน รายแล้ว</b></p> <p>โรคอาหารเป็นพิษ เกิดจากการรับประทานอาหารหรือน้ำที่มีกร ปนเปื้อนเชื้อโรคเข้าสู่ร่างกาย โดยพบว่ามีเชื้อที่ทำให้เกิดโรคอยู่หลาย ชนิด เช่น เชื้อคลอสตริเดียม โบทูลินุม (Clostridium Botulinum food poisoning) เชื้อ vibrio พาราฮีโมไลติคัส (Vibrio parahaemolyticus) เป็นต้น และที่เป็นสาเหตุของอาหารเป็นพิษได้ บ่อยครั้ง ส่วนใหญ่พบว่าเกิดจากการที่คนจำนวนมากรับประทานอาหาร ร่วมกัน และมีอาการหลังจากรับประทานอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อโรค ดังกล่าวอย่างรวดเร็ว</p> <p>จากข้อมูลรายงานการเฝ้าระวังโรค โดยสำนักระบาดวิทยา กรม ควบคุมโรค พบว่าตลอดทั้งปี 2557 ที่ผ่านมา พบผู้ป่วยจากโรค อาหารเป็นพิษ 133,946 ราย ไม่พบผู้เสียชีวิต โดยกลุ่มอายุที่พบมากที่สุด คือกลุ่มอายุ 15-24 ปี จังหวัดที่มีอัตราป่วยต่อแสนประชากรสูงสุด 3 อันดับแรก คือ หนองบัวลำภู (647.83 ต่อแสนประชากร) หนองคาย (616.66 ต่อแสนประชากร) และอุดรธานี (592.44 ต่อแสนประชากร) ตามลำดับ</p> <p>ส่วนสถานการณ์ในปี 2558 นี้ ตั้งแต่วันที่ 1-19 มกราคม 2558 พบ ผู้ป่วยแล้ว 4,181 ราย ไม่พบรายงานผู้เสียชีวิต ซึ่งกลุ่มอายุที่พบมากที่สุด คือ 15-24 ปี เช่นเดียวกับ ปี 2557 รองลงมาคือ กลุ่มอายุ 25-34 ปี และ 45-54 ปี ตามลำดับ อาชีพส่วนใหญ่ เป็นนักเรียน ร้อยละ 27.5 จังหวัดที่ มีอัตราป่วยต่อแสนประชากรสูงสุด 3 อันดับ อันดับแรกคือ ลำพูน</p>	<p><b>แนวทางการดำเนินงาน</b> ได้เผยแพร่ข่าวเตือนเรื่อง โรคอาหารเป็นพิษเพื่อ ประชาสัมพันธ์เพื่อให้ ประชาชนได้รับทราบ โดยเฉพาะเมนูที่มักเป็น สาเหตุของโรคอาหารเป็น พิษ มี 10 เมนู ได้แก่ _</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ลาบและก้อยดิบ เช่น ลาบหมู ก้อยปลาดิบ</li> <li>2. ยำกุ้งเต้น</li> <li>3. ยำหอยแครง</li> <li>4. ข้าวผัดโรยเนื้อปู</li> <li>5. อาหารและขนม ที่ราด ด้วยกะทิสด</li> <li>6. ขนมจีน</li> <li>7. ข้าวมันไก่</li> <li>8. ส้มตำ</li> <li>9. สลัดผัก</li> <li>10. น้ำแข็ง โดยเฉพาะกรณี อาหารที่ทำในปริมาณมาก เช่น อาหารกล่องแจก นักเรียนหรือคณะ ท่องเที่ยว</li> </ol>

	<p>(59.06 ต่อแสนประชากร) รองลงมาคือ อุดรธานี (24.08 ต่อแสนประชากร) และ ศรีสะเกษ (16.66 ต่อแสนประชากร) ตามลำดับ นายแพทย์โสภณ กล่าวต่อไปว่า สำหรับเมนูที่มักเป็นสาเหตุของโรคอาหารเป็นพิษที่พบได้ทุกปี มี 10 เมนู ได้แก่ <u>1. ลาบและก้อยดิบ เช่น ลาบหมู ก้อยปลาดิบ 2. ยำกุ้งเต้น 3. ยำหอยแครง 4. ข้าวผัดโรยเนื้อปู 5. อาหารและขนม ที่ราดด้วยกะทิสด 6. ขนมจีน 7. ข้าวมันไก่ 8. ส้มตำ 9. สลัดผัก 10. น้ำแข็ง โดยเฉพาะกรณีอาหารที่ทำในปริมาณมาก เช่น อาหารกล่อง แจกนักเรียน หรือคณะท่องเที่ยว</u></p> <p>ในปีนี้กรมควบคุมโรค เน้นเฝ้าระวังโรคอาหารเป็นพิษที่เกิดกับนักเรียนทั้งในโรงเรียนและกรณีนักเรียนเข้าค่ายและทัศนศึกษา ซึ่งเน้นการป้องกันโดยร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) กระทรวงศึกษาธิการ ให้ความรู้แก่ครูในโรงเรียน และการปฏิบัติตามมาตรการป้องกัน ควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.จัดระบบ โรงอาหาร ในโรงเรียน โดยการกำกับติดตามให้ผู้ประกอบการหรือนักการภารโรง ให้ดำเนินการตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร</li> <li>2.มีการตรวจรับนมที่มีคุณภาพและตรวจสอบความปลอดภัยของนมก่อน และเก็บรักษาอย่างถูกวิธี</li> <li>3. อาหารบริจาด อาหารที่มาในรูปแบบของอาหารกระป๋องหรืออาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ควรตรวจสอบคุณภาพก่อนที่จะนำไปรับประทาน</li> <li>4.อาหารในกรณีนักเรียนเข้าค่ายหรือทัศนศึกษา ควรเลือกร้านอาหารที่สะอาดตามเกณฑ์มาตรฐาน Clean Food Good Taste อาหารที่ใส่กล่องไม่ควรราดบนข้าวโดยตรง ควรแยกบรรจุกับข้าวในถุงพลาสติกต่างหาก หรือเป็นอาหารประเภทแห้งๆ และควรบริโภคภายใน 4 ชั่วโมง ที่สำคัญบนกล่องบรรจุอาหาร ต้องติดป้ายแสดงสถานที่ วัน/เวลาที่ผลิต และวันเวลาที่ควรบริโภค</li> <li>5.พีชพิษ อาหารเป็นพิษจากการกินเมล็ดสบู่ดำ แนะนำไม่ให้นำเมล็ดสบู่ดำมารับประทาน และ</li> <li>6.การดูแลรักษาเบื้องต้น ประสานส่งต่อและการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบนักเรียนป่วยหรือเกิดเหตุการณ์ระบาคในโรงเรียน</li> </ol> <p>นอกจากนี้ กระทรวงสาธารณสุข โดยกรมควบคุมโรค ได้ดำเนินงานร่วมกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและอสม. เพื่อให้ความรู้แก่ประชาชนในพื้นที่เกี่ยวกับการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ หากเกิดการระบาดของโรค กรมควบคุมโรคร่วมกับกรมอนามัยลงพื้นที่สอบสวนโรค หาสาเหตุและควบคุมโรค รวมถึงตรวจหาเชื้อทาง</p>	<p>-ได้แจ้งผู้บริหารและเครือข่ายสื่อมวลชนแล้ว</p>
--	---	---

ห้องปฏิบัติการ โดยกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

ในส่วนของประชาชนทั่วไป ก่อนการรับประทานอาหารทุกครั้ง ขอให้ยึดหลัก “กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ” ดังนี้ 1. กินสุกร้อน โดยรับประทานอาหารที่ปรุงสุกและปรุงเสร็จใหม่ๆ หากเป็นอาหารข้ามมื้อให้อุ่นให้ร้อนหรือเดือดก่อน 2. ใช้ช้อนกลาง ตักอาหารขณะกินอาหารร่วมกับผู้อื่น และ 3. ล้างมือด้วยสบู่และน้ำทุกครั้งก่อนรับประทานอาหารและภายหลังจากการใช้ห้องส้วม รวมถึงก่อนเตรียมนมให้เด็กทุกครั้ง ที่สำคัญประชาชนควรเพิ่มความระมัดระวังในการรับประทานอาหาร และ ดื่มน้ำให้มากขึ้น

นายแพทย์โสภณ กล่าวปิดท้ายว่า อาการส่วนใหญ่ของผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษคือ มีอาการของระบบทางเดินอาหารผิดปกติ คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายอุจจาระ ปวดหัว คอแห้งกระหายน้ำ อาจมีไข้ เป็นต้น สำหรับการช่วยเหลือเบื้องต้น ทำโดยให้สารละลายเกลือแร่โออาร์เอส หรือของเหลวมากกว่าปกติ เพื่อป้องกันการขาดน้ำ และให้อาหารอ่อนย่อยง่าย เช่น ข้าวต้ม โจ๊ก หรือน้ำข้าว หรือแกงจืด เป็นต้น ไม่งดอาหารรวมทั้งนมแม่ สำหรับเด็กที่ดื่มนมผสมให้ผสมเหมือนเดิม แต่ปริมาณลดลงและให้สลับกับสารละลายน้ำตาลเกลือแร่ เพื่อป้องกันการขาดสารอาหาร เมื่ออาการไม่ดีขึ้น แนะนำให้ไปพบแพทย์หรือเจ้าหน้าที่สาธารณสุขใกล้บ้านทันที และไม่ควรรับประทานยาเพื่อให้หยุดถ่าย เพราะจะทำให้เชื้อโรคค้างอยู่ในร่างกาย ซึ่งจะเป็นอันตรายมากขึ้น หากประชาชนมีข้อสงสัยสามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่สายด่วนกรมควบคุมโรค โทร 1422