



จับตาโรคและภัยสุขภาพ ประจำเดือนกรกฎาคม 2567

กองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข

โรคที่น่าจับตา 1. โรคไข้เลือดออก 2. โรคเมลิออยโดสิส 3. โรคหัด และ 4. **โรคอาหารเป็นพิษ**

โรคอาหารเป็นพิษ

ปี พ.ศ. 2567 (ข้อมูล ณ วันที่ 24 มิถุนายน 2567) พบผู้ป่วยสะสม 56,805 ราย **ไม่พบผู้เสียชีวิต**

กลุ่มเสี่ยงอาการรุนแรง : ผู้ป่วยเด็กเล็ก ผู้สูงอายุ และผู้ที่มีภูมิคุ้มกันต่ำ เป็นผู้ที่มีความเสี่ยงสูงต่อการเจ็บป่วยที่รุนแรงและการเกิดภาวะแทรกซ้อนหรือเสียชีวิตได้

สถานที่เสี่ยงติดเชื้อ : โรงเรียน เรือนจำ สถานที่ทำงาน ค่ายทหาร

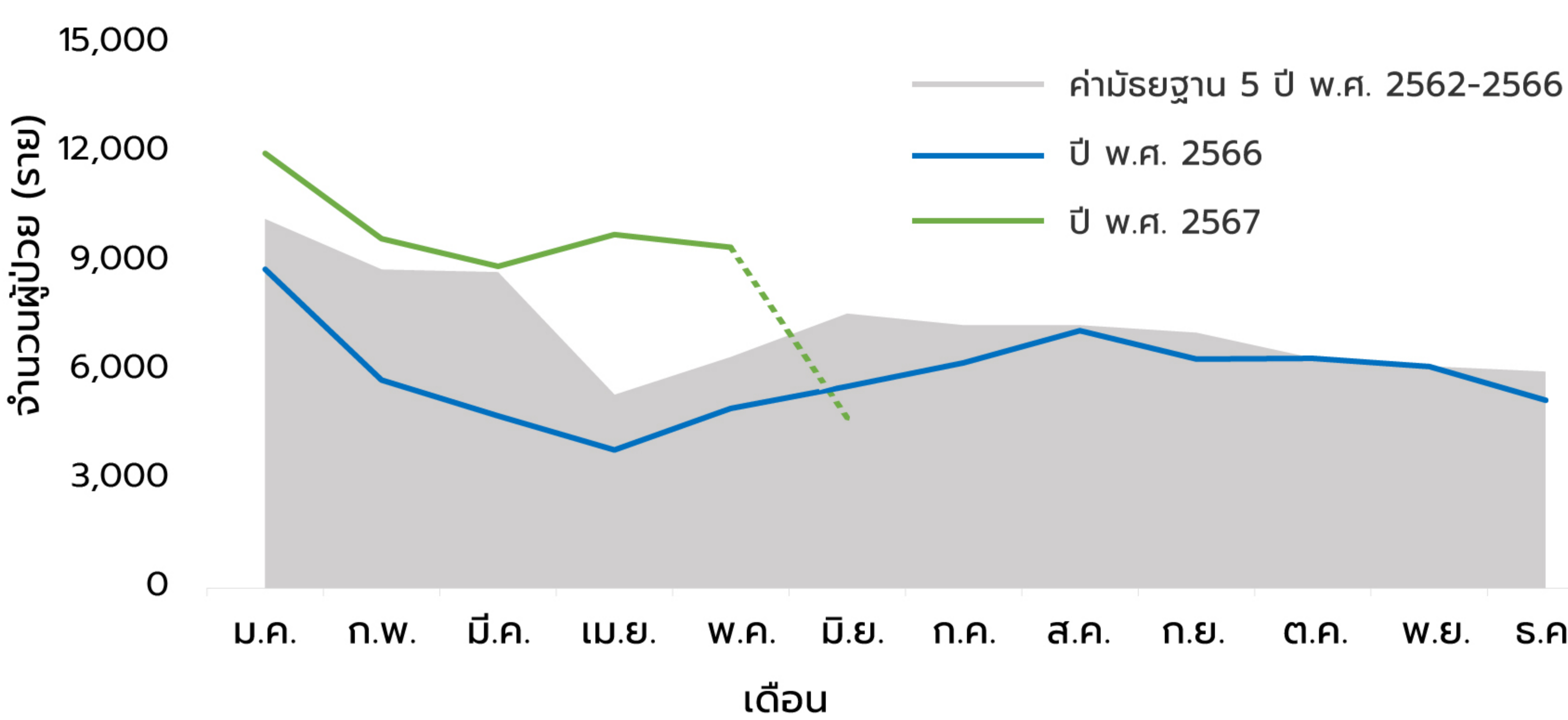
ปัจจัยเสี่ยงความรุนแรงของโรค : ชนิดและปริมาณของเชื้อก่อโรคหรือสารพิษที่ได้รับ รวมถึงอายุและระดับภูมิคุ้มกันของผู้ป่วย มีความเสี่ยงสูงต่อการเจ็บป่วยที่รุนแรงและการเกิดภาวะแทรกซ้อนหรือเสียชีวิตได้

ข้อมูลจากระบบการรายงานโรค DDS กองระบาดวิทยา : ตั้งแต่ต้นปี 2567 แนวโน้มผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษสูงกว่าค่ามัธยฐาน 5 ปีย้อนหลังและปีที่ผ่านมาอย่างต่อเนื่อง โดยในเดือนเมษายนสูงกว่าค่ามัธยฐานถึง 1.8 เท่า และในเดือนพฤษภาคมยังคงสูงกว่าค่ามัธยฐาน 1.5 เท่า โดยเมื่อพิจารณาแนวโน้มของปีที่ผ่านมา คาดว่าจำนวนผู้ป่วยจะยังคงสูงต่อเนื่องจนถึงเดือนสิงหาคม



แนวโน้มผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษในประเทศไทย รายเดือน เปรียบเทียบปี 2567 กับค่ามัธยฐาน 5 ปีย้อนหลัง และปี พ.ศ. 2566

(ข้อมูล ณ วันที่ 24 มิถุนายน 2567)



รายงานเหตุการณ์การระบาดแบบกลุ่มก้อน ของโรคอาหารเป็นพิษ / โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน ระหว่างวันที่ 1 มกราคม-24 มิถุนายน 2567 จำนวน 33 เหตุการณ์

สถานที่	เหตุการณ์	ผู้ป่วยสะสม
โรงเรียน	17	1,479
เรือนจำ	5	302
สถานที่ทำงาน	3	173
ค่ายทหาร	2	168
ที่พัก	2	84
ศูนย์พักพิง	2	1,437
โรงพยาบาล	1	54
โรงงาน	1	30

ข้อสรุป และข้อเสนอแนะ



คำแนะนำสำหรับประชาชนและผู้ประกอบการ

- ล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง ทั้งก่อนและหลังการประกอบอาหาร, รับประทานอาหาร และหลังจากการเข้าห้องน้ำหรือห้องส้วมทุกครั้ง
- รับประทานอาหารที่สะอาดและปรุงสุกใหม่ เลี่ยงอาหารสุก ๆ ดิบ ๆ อาหารค้างคืน ควรอุ่นอาหารให้ร้อนก่อนรับประทานทุกครั้ง
- ภาชนะที่ใช้สำหรับการเก็บอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ควรแยกจากอาหาร หรือวัตถุดิบที่ยังไม่สุก เพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อก่อโรค
- ปรับปรุงสิ่งแวดล้อมด้านสถานที่เตรียม ปรุง และประกอบอาหาร ปรับปรุงห้องน้ำห้องส้วมให้ถูกหลักสุขาภิบาล ทำจัดขยะมูลฝอย เศษอาหาร และสิ่งปฏิกูล เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนแหล่งเพาะพันธุ์แมลงวันและป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค
- ผู้ประกอบการและพนักงานเสิร์ฟอาหาร ควรมีการตรวจสุขภาพอย่างสม่ำเสมอ ล้างมือก่อนสัมผัสอาหารทุกครั้ง ดูแลรักษาความสะอาด อุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร ทำจัดขยะมูลฝอย และเศษอาหารภายในห้องครัวทุกวัน รวมไปถึงการสวมใส่หมวกคลุมผม และผ้ากันเปื้อนทุกครั้ง หากมีอาการอุจจาระร่วงควรหยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะหายหรือตรวจไม่พบเชื้อในอุจจาระ



คำแนะนำสำหรับบุคลากรทางสาธารณสุข

- สื่อสารมาตรการป้องกันควบคุมโรคให้ผู้ประกอบการอาหารและประชาชน
- เฝ้าระวังโรคอาหารเป็นพิษอย่างใกล้ชิด หากพบการระบาดให้ดำเนินการสอบสวนโรค และประสานผู้เกี่ยวข้องตรวจสอบประเมินมาตรฐานสุขาภิบาล และคุณภาพอาหารในสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร

เผยแพร่ : 18 กรกฎาคม 2567



แบบสำรวจความพึงพอใจ
ต่อสื่อ DDC WATCH จับตาโรคและภัยสุขภาพ

ข้อมูล : กลุ่มพัฒนาระบบเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาโรคติดต่อ กองระบาดวิทยา
จัดทำและเผยแพร่ : กลุ่มเผยแพร่วิชาการ และประสานความร่วมมือระหว่างประเทศ กองระบาดวิทยา