



สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษ

ข้อมูล ณ วันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2567

กองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค

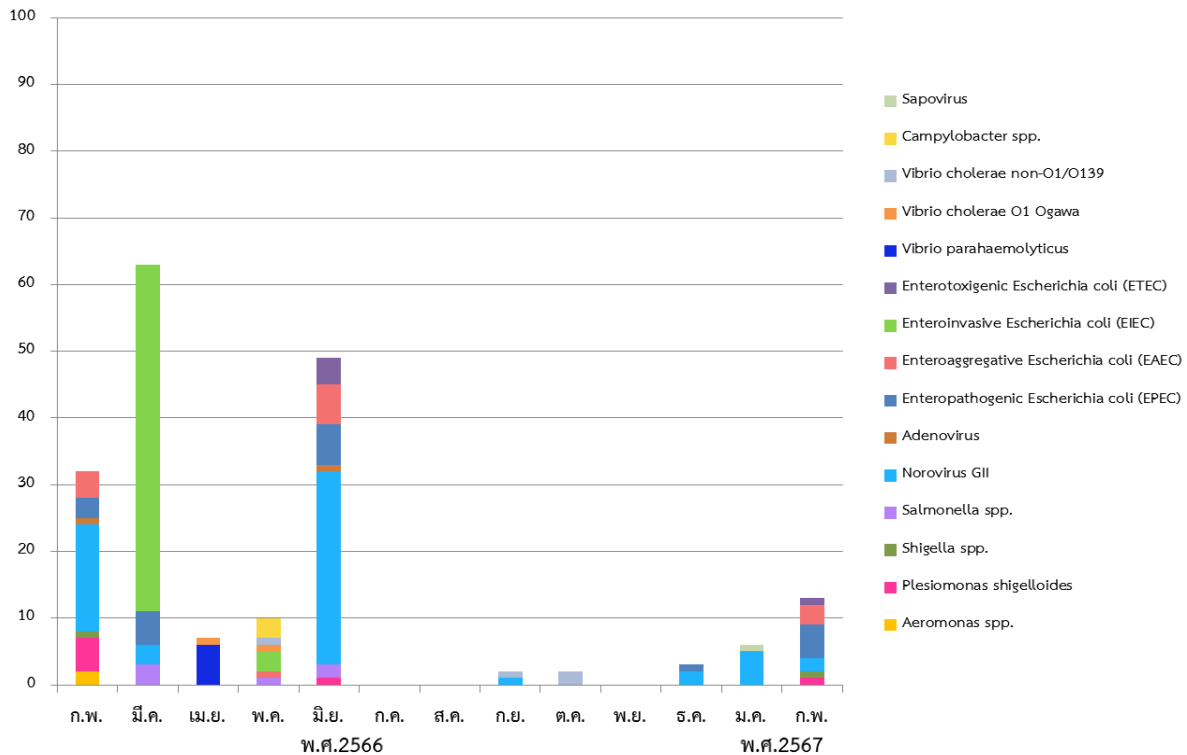
โรคอาหารเป็นพิษ (Food Poisoning)

โรคอาหารเป็นพิษ เกิดจากการรับประทานอาหารหรือน้ำที่มีการปนเปื้อนของเชื้อหรือทอกซินที่แบคทีเรียสร้างขึ้น การปนเปื้อนสารเคมีต่าง ๆ เช่น โลหะหนัก สารหรือวัตถุมีพิษซึ่งพบในพืชและสัตว์ เช่น เห็ด ปลา หอย และอาหารทะเลต่างๆ รวมทั้งกลุ่มเชื้อโรคที่มีการสร้างสารพิษในสำไส้ ได้แก่ *Staphylococcus aureus* *Bacillus cereus* *Clostridium perfringens* เป็นต้น โดยมักพบการระบาดเป็นกลุ่มก้อนจากการรับประทานอาหารร่วมกัน ซึ่งความรุนแรงของโรคขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย เช่น ชนิดและปริมาณของเชื้อก่อโรคหรือสารพิษที่ได้รับ รวมถึงอายุและระดับภูมิคุ้มกันต้านโรคของผู้ป่วย โดยเฉพาะเด็กเล็ก คนชรา และผู้ที่มีระบบภูมิคุ้มกันต่ำถือเป็นผู้ที่มีความเสี่ยงสูงต่อการเจ็บป่วยที่รุนแรงและการเกิดโรคแทรกซ้อนหรือเสียชีวิตได้

จากรายงานระบบเฝ้าระวังโรค (รง. 506) กองระบาดวิทยา และรายงานการเฝ้าระวังเหตุการณ์การระบาดพบว่า ระหว่างวันที่ 1 มกราคม – 3 กุมภาพันธ์ 2567 (ข้อมูล ณ วันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2567) พบผู้ป่วย 9,201 ราย ไม่พบผู้เสียชีวิต คิดเป็นอัตราป่วย 14.17 ต่อประชากรแสนคน เป็นสัญชาติไทยมากที่สุด ร้อยละ 96.17 และอยู่ในกลุ่มอายุ ระหว่าง 20-29 ปี (ร้อยละ 13.84) 5-9 ปี (ร้อยละ 13.72) และ 0-4 ปี (ร้อยละ 13.53) ตามลำดับ พื้นที่ที่มีพบอัตราป่วยต่อแสนประชากรสูงสุด 3 อันดับแรก คือ สุรินทร์ (51.79) อุบลราชธานี (45.78) และร้อยเอ็ด (32.46) การรายงานผู้ป่วยพบได้ตลอดทั้งปี แต่จะพบจำนวนการระบาดได้มากในช่วงฤดูร้อน หรือเทศกาลที่มีคนร่วมกิจกรรมกันจำนวนมาก โดยตั้งแต่ต้นปี 2567 มีรายงานการระบาดทั้งสิ้น 17 เหตุการณ์ ซึ่งประมาณกว่าครึ่ง (ร้อยละ 55) ของการระบาดไม่ทราบสาเหตุของเชื้อก่อโรค ร้อยละ 9 เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย *Bacillus cereus* และร้อยละ 5 เกิดจากเชื้อ *Salmonella* spp. *Staphylococcus* spp. เห็ดพิษ ไวรัสโรตา และไวรัสโนโร

นอกจากนี้ข้อมูลจากการเฝ้าระวังในโครงการวิจัยปัจจัยที่เป็นสาเหตุของโรคอุจจาระร่วงและการติดต่อของเชื้อก่อโรคระบบทางเดินอาหารในประเทศไทยที่ดำเนินการโดยกองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สาธารณสุข กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และศูนย์ความร่วมมือการวิจัยโรคติดต่ออุบัติใหม่และอุบัติซ้ำระหว่างประเทศไทยกับประเทศญี่ปุ่น (RCC-ERI) กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ที่เริ่มดำเนินการเฝ้าระวังเชื้อก่อโรคการระบาดของโรคอุจจาระร่วงและอาหารเป็นพิษ พบว่าการเก็บตัวอย่างจากการระบาดของโรคอุจจาระร่วงหรืออาหารเป็นพิษในประเทศไทย พบแนวโน้มสูงขึ้นในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ ปี 2567 โดยเชื้อก่อโรคที่พบมากในช่วงต้นปี 2567 สามลำดับแรก คือ *Norovirus* GII *Enteropathogenic E.coli* *Enteroadhesive E.coli*

ผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการจำแนกรายเดือนโครงการวิจัยการศึกษาปัจจัยที่เป็นสาเหตุของโรคอุจจาระร่วง และการติดต่อของเชื้อก่อโรกระบบทางเดินอาหารในประเทศไทย ตั้งแต่วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2566 - 16 กุมภาพันธ์ 2567



สรุปและคำแนะนำ

ปัจจุบันพบมีการระบาดของอาหารเป็นพิษเกิดขึ้นได้เป็นระยะๆ และมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ และมีโอกาสจะเพิ่มขึ้นสูงขึ้นอีกในช่วงฤดูร้อนที่จะมาถึง โดยเชื้อก่อโรคที่พบส่วนใหญ่เป็นทั้งเชื้อไวรัส ได้แก่ ไวรัสโนโร และแบคทีเรียชนิด *E.coli* ซึ่งมาจากการปนเปื้อนของอาหารหรือน้ำ ดังนั้นประชาชนจึงควรรับประทานที่ปรุงสุกใหม่ หากเป็นอาหารค้ำมือควรอุ่นอาหารให้ร้อน และดื่มน้ำสะอาดจากแหล่งที่เชื่อถือได้ และสำหรับเจ้าหน้าที่หากพบการระบาดของผู้ป่วยอาหารเป็นพิษควรทำการสอบสวนโรค และเก็บตัวอย่างส่งตรวจเพื่อหาสาเหตุของการระบาดรวมถึง แจ้งผู้เกี่ยวข้องในการควบคุมป้องกันโรค

ผู้สรุปสถานการณ์: พญ.ภาวิณี ดั่งเงิน ยุวดี แก้วประดับ สุกฤตา อัมภาราม
กลุ่มพัฒนาระบบเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาโรคติดต่อ กองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค