

กรมควบคุมโรค พยากรณ์โรคและภัยสุขภาพ รายสัปดาห์ ฉบับที่ 24/2564 (วันที่ 4 - 10 กรกฎาคม 64)

จากการเฝ้าระวังของกรมควบคุมโรค

สถานการณ์โรคไข้หัดในประเทศไทย ตั้งแต่ 1 ม.ค. – 24 มิ.ย. 64 มีรายงานผู้ป่วย 266 ราย เสียชีวิต 12 ราย กลุ่มอายุที่พบผู้ป่วยสูงสุด คือ กลุ่มผู้สูงอายุและวัยทำงาน ได้แก่ อายุมากกว่า 65 ปี รองลงมาคือ อายุ 55-64 ปี และอายุ 45-54 ปี จังหวัดที่พบผู้ป่วยมากที่สุดคือ ลำปาง พะเยา อุตรดิตถ์ นครราชสีมา และสุโขทัย ตามลำดับ โดยในช่วงสัปดาห์นี้มีรายงานผู้เสียชีวิตจากการรับประทานหูลู่หมูที่ครอบครัวทำเอง โดยซื้อหมูมาจากฟาร์ม จำนวน 1 ราย เป็นเพศชาย



กรมควบคุมโรค
Office design co.,ltd.
★★★★★

FREE

หน้า 1/2

“การพยากรณ์โรคและภัยสุขภาพของสัปดาห์นี้ คาดว่าในช่วงนี้มีโอกาสจะพบผู้ป่วยโรคไข้หัดเพิ่มขึ้น เนื่องจากปัจจัยแวดล้อมและวัฒนธรรมการรับประทานอาหาร จึงขอเตือนให้ประชาชนระมัดระวังการป่วยโรคไข้หัด โดยเฉพาะในภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งผู้ที่มีโอกาสติดเชื้อ ได้แก่ ผู้ที่สัมผัสกับหมูที่ติดโรค เช่น ผู้เลี้ยงสัตว์ คนทำงานโรงฆ่าสัตว์ ผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ คนชำแหละเนื้อหมู และผู้ที่รับประทานเนื้อหมูดิบ เป็นต้น นอกจากนี้ กลุ่มเสี่ยงที่ได้รับเชื้อแล้วมีอาการรุนแรง ได้แก่ ผู้ป่วยโรคพิษสุราเรื้อรัง ผู้ที่เป็นโรคเบาหวาน ไต มะเร็ง หัวใจ เป็นต้น

โรคไข้หัด ติดต่อผ่านทางบาดแผล รอยถลอก และเยื่อตา จากการรับประทานเนื้อหมูดิบ ปิ้งไม่สุกหรือเลือดหมูดิบ โดยเริ่มมีอาการหลังได้รับเชื้อไม่กี่ชั่วโมงถึง 5 วัน จะมีไข้สูง ปวดศีรษะรุนแรง เวียนศีรษะจนทรงตัวไม่ได้ อาเจียน ถ่ายเหลว คอแข็ง ส่วนใหญ่สูญเสียการได้ยิน ถึงขั้นหูหนวกถาวร ข้ออักเสบ เนื้อเยื่อไตผิวน้ำติดเชือรุนแรง ถึงติดเชื้อในกระแสเลือดจนเสียชีวิตได้

กรมควบคุมโรค จึงขอแนะนำวิธีป้องกันโรคไข้หัด คือ 1.ผู้ที่เลี้ยงสุกร ควรใส่รองเท้าและถุงมือทุกครั้งที่ทำงานในคอกสุกร ล้างมือทุกครั้งหลังสัมผัสสุกร และหลีกเลี่ยงการจับซากสุกรที่ตายด้วยมือเปล่า 2.ผู้ที่ทำงานในโรงงานฆ่าสัตว์ ควรสวมใส่เสื้อและกางเกงที่ปิดมิดชิด รองเท้าบู๊ทและถุงมือ เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับสุกรโดยตรง ไม่หยิบจับอาหารเข้าปากขณะปฏิบัติงาน 3.ผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ ควรจำหน่ายเนื้อหมูที่มาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐาน ทำความสะอาดแผงด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อทุกวันหลังเลิกขาย และเก็บเนื้อหมูที่จะขายในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 10°C 4.ผู้บริโภคควรรับประทานหมูที่ปรุงสุกเท่านั้น และเลือกซื้อเนื้อหมูที่ไม่มีกลิ่นคาวหรือสีคล้ำ ล้างมือด้วยน้ำสบู่ทุกครั้งหลังสัมผัสกับเนื้อหมู ทั้งนี้ หากมีอาการข้างต้น หลังสัมผัสหมูที่ป่วยหรือรับประทานอาหารที่ปรุงมาจากเนื้อหมูไม่สุก ให้รีบไปพบแพทย์ทันทีและแจ้งประวัติการรับประทานหมูดิบให้แพทย์ทราบ เพื่อรับการวินิจฉัยที่ถูกต้องและรวดเร็ว สอบถามเพิ่มเติมได้ที่สายด่วนกรมควบคุมโรค โทร. 1422”

