

# กรมควบคุมโรค พยากรณ์โรคและภัยสุขภาพ รายสัปดาห์ ฉบับที่ 4/65 (วันที่ 30 มกราคม – 5 กุมภาพันธ์ 2565)

จากการเฝ้าระวังของกรมควบคุมโรค

สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษในปี 2565 ตั้งแต่วันที่ 1 - 26 มกราคม 2565 มีรายงานผู้ป่วยทั่วประเทศ จำนวน 3,358 ราย ไม่มีผู้เสียชีวิต กลุ่มอายุที่พบมากที่สุด 3 อันดับ คือ อายุ 15-24 ปี รองลงมา อายุ 25-34 ปี และ อายุ 45-54 ปี ซึ่งพบผู้ป่วยกระจายอยู่ทั่วทุกภูมิภาคของประเทศไทย โดยจังหวัดที่มีอัตราป่วยต่อประชากรแสนคนสูงสุด 5 อันดับแรกคือ ร้อยเอ็ด นครราชสีมา ขอนแก่น ศรีสะเกษ และ อุบลราชธานี

ในช่วงสัปดาห์ที่ผ่านมา มีรายงานพบผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษเป็นกลุ่มก้อนจำนวน 32 ราย ในพื้นที่จังหวัดหนองบัวลำภู และในสัปดาห์นี้พบผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษเป็นกลุ่มก้อนเพิ่มอีก 1 แห่ง ในพื้นที่จังหวัดเชียงราย



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

FREE

หน้า 1/2

การพยากรณ์โรคและภัยสุขภาพประจำสัปดาห์นี้ คาดว่าในช่วงนี้มีโอกาสพบผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษเพิ่มขึ้น เนื่องจากสภาพอากาศที่ร้อนขึ้น ส่งผลให้เชื้อโรคเจริญเติบโตได้เป็นอย่างดี ประกอบกับในสัปดาห์หน้าเป็นช่วงของเทศกาลตรุษจีน ประชาชนจะซื้ออาหาร เครื่องไหว เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ สำหรับไหว้เทพเจ้าและบรรพบุรุษ ซึ่งอาหารบางอย่างที่เสร็จสิ้นจากการไหว้ เมื่อสัมผัสกับอากาศภายนอกเป็นระยะเวลานาน ประกอบกับสภาพอากาศร้อน อาจทำให้เชื้อแบคทีเรียก่อโรคเจริญเติบโต เมื่อรับประทานอาหารดังกล่าวเข้าไป อาจป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษได้

ผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษ จะมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายอุจจาระเหลวหรือเป็นน้ำมากกว่า 3 ครั้งต่อวัน ร่วมกับอาการอื่นๆ เช่น ปวดศีรษะ คอแห้งกระหายน้ำ และอาจมีไข้ได้ในรายที่มีอาการถ่ายอุจจาระมากๆ ผู้ป่วยอาจมีภาวะช็อกหมดสติได้ การช่วยเหลือเบื้องต้นควรให้จิบสารละลายเกลือแร่ โอ อาร์ เอส บ่อยๆ เพื่อป้องกันไม่ให้ร่างกายขาดน้ำ ถ้าอาการไม่ดีขึ้นให้รีบไปพบแพทย์โดยเร็ว

กรมควบคุมโรค ขอแนะนำว่าอาหารที่ใช้ไหว้เจ้าหรือบรรพบุรุษ ควรเลือกซื้ออาหารที่สด สะอาด รูป รส กลิ่น สี ไม่ผิดปกติ และล้างทำความสะอาดก่อนนำมาปรุงประกอบด้วยความร้อนให้สุกอย่างทั่วถึง ที่สำคัญขอให้ยึดหลัก “สุก ร้อน สะอาด” รับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ ไม่รับประทานอาหารดิบ หรือสุกๆ ดิบๆ อาหารที่ปรุงไว้นานเกิน 2 ชั่วโมง ต้องนำมาอุ่นร้อนให้ทั่วถึงก่อนรับประทานทุกครั้ง เลือกบริโภคอาหาร น้ำและน้ำดื่มที่สะอาดมีเครื่องหมาย อย. ล้างมือด้วยสบู่และน้ำให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุงประกอบและรับประทานอาหาร หลังเข้าห้องน้ำหรือสัมผัสสิ่งสกปรก หากอาหารที่รับประทานมีรูป รส กลิ่น สี เปลี่ยนไป ไม่ควรนำมารับประทานต่อ สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่สายด่วนกรมควบคุมโรค โทร.1422

