

กรมควบคุมโรค พยากรณ์โรคและภัยสุขภาพ รายสัปดาห์ ฉบับที่ 44 (วันที่ 19–25 ธันวาคม 2564)

จากการเฝ้าระวังของกรมควบคุมโรค

สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษในปี 2564 ตั้งแต่ 1 มกราคม 2564 - 13 ธันวาคม 2564 ที่ผ่านมา พบผู้ป่วยจำนวน 53,540 ราย เสียชีวิต 1 ราย กลุ่มอายุที่พบผู้ป่วยมากที่สุด คือ อายุ 15-24 ปี รองลงมาคือ อายุ 25-34 ปี และอายุมากกว่า 65 ปีขึ้นไป จังหวัดที่มีอัตราการป่วยต่อประชากรแสนคนสูงสุด 5 อันดับแรก ได้แก่ มุกดาหาร ร้อยเอ็ด อุบลราชธานี เชียงราย และศรีสะเกษ โดยในสัปดาห์ที่ผ่านมา มีรายงานพบการป่วยโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน 28 ราย กระจายไปในหลายหมู่บ้านในจังหวัดอุบลราชธานี



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

FREE

หน้า 1/2

การพยากรณ์โรคและภัยสุขภาพประจำสัปดาห์นี้ คาดว่าในช่วงนี้มีโอกาสพบผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษมากขึ้น เนื่องจากใกล้เข้าสู่เทศกาลเฉลิมฉลอง มีการรวมตัวของผู้คนในช่วงวันหยุดยาว มีการรับประทานอาหารร่วมกัน และอาจจะรับประทานอาหารที่ไม่ได้ปรุงสุก หรือสุกๆ ดิบๆ หรืออาหารที่ไม่สะอาด ทำให้เกิดการระบาดเป็นกลุ่มก้อนของโรคอาหารเป็นพิษได้ และในช่วงวันหยุดยาวประชาชนมักสั่งอาหารออนไลน์ ซึ่งพนักงานส่งอาหารอาจจะไปส่งอาหารล่าช้าเนื่องจากมีคิวการส่งอาหารเยอะ ประกอบกับสภาพอากาศในตอนกลางวันค่อนข้างร้อน ทำให้อาหารอาจบูดเสียได้

โรคอาหารเป็นพิษ ส่วนใหญ่อาการจะเกิดขึ้นใน 8-12 ชั่วโมง หลังรับประทานอาหาร ได้แก่ อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายอุจจาระเหลวหรือเป็นน้ำ อาจจะมีไข้และอาการปวดหัวร่วมด้วย การดูแลเบื้องต้น ให้ดื่มสารละลายน้ำตาลเกลือแร่ (ORS) หากมีไข้ให้ทานยาลดไข้พาราเซตามอล ทานอาหารอ่อน และห้ามกินยาหยุดถ่าย ส่วนรายที่มีอาการถ่ายอุจจาระมาก อาเจียนรุนแรงอาจทำให้ร่างกายขาดน้ำรุนแรง ส่งผลให้ผู้ป่วยมีความดันต่ำ และหมดสติได้ ให้รีบไปพบแพทย์ทันที

กรมควบคุมโรค ขอแนะนำให้ประชาชนยึดหลัก “สุก ร้อน สะอาด” โดยให้รับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ เลือกบริโภคน้ำดื่ม และน้ำแข็งที่สะอาด อ่านฉลากอาหารดูวันหมดอายุทุกครั้งก่อนรับประทาน หากอาหารหรือเครื่องดื่มมีกลิ่น รส หรือรูปที่เปลี่ยนไป ไม่ควรรับประทานต่อ ควรใช้ช้อนกลางส่วนตัวเมื่อรับประทานอาหารร่วมกับผู้อื่น ล้างมือทุกครั้งด้วยน้ำและสบู่ก่อนรับประทานอาหาร และหลังเข้าห้องน้ำทุกครั้ง สำหรับผู้ประกอบการ ให้เลือกวัตถุดิบที่สะอาด แยกวัตถุดิบสุกกับดิบออกจากกัน เก็บอาหารให้ปลอดภัยจากสัตว์ต่างๆ ล้างมือและทำความสะอาดบริเวณจัดเตรียมอาหารก่อนประกอบอาหารทุกครั้ง ขณะประกอบอาหารไม่ควรพูดคุยกัน สวมหมวกคลุมผมและถุงมือสำหรับปรุงประกอบอาหาร ใช้ถ้วยแบ่งและช้อนชิมเฉพาะ รักษาความสะอาดของห้องครัวตลอดเวลา สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่สายด่วนกรมควบคุมโรค โทร.1422

