

กรมควบคุมโรค พยากรณ์โรคและภัยสุขภาพ รายสัปดาห์ ฉบับที่ 18/2565 (วันที่ 1 – 7 พฤษภาคม 2565)

จากการเฝ้าระวังของกรมควบคุมโรค

สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษในปี 2565 ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม - 25 เมษายน 2565 มีรายงานผู้ป่วยทั่วประเทศ จำนวน 16,641 ราย ไม่มีผู้เสียชีวิต กลุ่มอายุที่พบมากที่สุด 3 อันดับ คือ อายุ 15-24 ปี รองลงมา อายุ 25-34 ปี และ อายุ 65 ปีขึ้นไป พบผู้ป่วยกระจายอยู่ทั่วทุกภูมิภาคของประเทศไทย โดยจังหวัดที่มีอัตราป่วยต่อประชากรแสนคนสูงสุด 5 อันดับแรกคือร้อยเอ็ด ศรีสะเกษ มุกดาหาร เชียงราย และอำนาจเจริญ

ในปี 2565 มีรายงานพบผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษเป็นกลุ่มก้อนจำนวน 23 เหตุการณ์ รวมจำนวนผู้ป่วยเป็นกลุ่มก้อน 293 ราย ไม่พบผู้เสียชีวิต โดยส่วนใหญ่มีความเชื่อมโยงกับอาหารที่ปนเปื้อน เช่น เห็ดพิษ ไข่กรอก เนื้อสัตว์ เป็นต้น



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

FREE

หน้า 1/2

การพยากรณ์โรคและภัยสุขภาพประจำสัปดาห์นี้ คาดว่าในช่วงนี้มีโอกาสพบผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษเพิ่มขึ้น เนื่องจากสัปดาห์ถัดไป จะมีวันหยุดนักขัตฤกษ์ติดต่อกันหลายวัน ประชาชนอาจมีการเดินทางท่องเที่ยว จัดเลี้ยงเฉลิมฉลอง ประกอบกับสภาพอากาศที่จะมีอุณหภูมิสูงขึ้น หากรับประทานอาหารโดยไม่ระมัดระวังถึงความสะอาดปลอดภัย อาจทำให้เชื้อแบคทีเรียก่อโรคเจริญเติบโต ส่งผลให้อาเจียนผู้ป่วยเป็นกลุ่มก้อนด้วยโรคอาหารเป็นพิษได้

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

กรมควบคุมโรค ขอแนะนำว่า 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 สำหรับผู้ประกอบอาหาร ควรยึดหลักสุขอนามัยของผู้ปรุงและสุขาภิบาลอาหาร หากมีข้อสงสัย สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่สายด่วนกรมควบคุมโรค โทร.1422

