

ข่าวประชาสัมพันธ์



สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 12 จังหวัดสงขลา

Office of Disease Prevention and Control Region 12 Songkhla

ฉบับที่ 1/2564

วันที่ 15 ตุลาคม 2563

สคร. 12 สงขลา เตือน ปชช. หน้าฝน ระวัง “โรคอาหารเป็นพิษ” และ กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ

สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 12 จังหวัดสงขลา เตือนประชาชน หน้าฝน ระวัง “โรคอาหารเป็นพิษ” เน้นย้ำ ประชาชน ยึดหลัก “กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ” และ “กินสุก ร้อน สะอาด” ป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ โดยเฉพาะในช่วงฤดูฝนพื้นที่ภาคใต้ ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีช่วงเวลาของฤดูฝนยาวนานกว่าภาคอื่น ๆ ประชาชนในพื้นที่ที่มีความเสี่ยงที่จะป่วยเป็นโรคเกี่ยวกับทางเดินอาหารอย่าง โรคอาหารเป็นพิษเพิ่มสูงขึ้น เนื่องจากน้ำเป็นตัวนำพาสำคัญ ที่ทำให้สารพิษหรือเชื้อโรคต่างๆ สามารถปนเปื้อนเข้าสู่อาหารได้

นายแพทย์เฉลิมพล โสสถพรมมา ผู้อำนวยการสำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 12 จังหวัดสงขลา กล่าวถึง สถานการณ์ โรคอาหารเป็นพิษในพื้นที่ภาคใต้ตอนล่าง ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม - 14 ตุลาคม 2563 ว่า สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 12 จังหวัด สงขลา ได้รับรายงานผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษ (Food Poisoning) จำนวนทั้งสิ้น 1,443 ราย ไม่มีรายงานผู้ป่วยเสียชีวิต พบผู้ป่วยเพศ หญิงมากกว่าเพศชาย โดยพบเพศหญิง 909 ราย เพศชาย 534 ราย กลุ่มอายุที่พบมากที่สุด 3 อันดับแรก ได้แก่ อายุ 0 – 4 ปี รองลงมาคืออายุ 5 - 9 ปี และ อายุ 25 - 34 ปี ตามลำดับ ส่วนจังหวัดที่มีอัตราป่วยต่อประชากรแสนคนสูงสุดคือจังหวัดสงขลา อัตราป่วยเท่ากับ 49.93 ต่อประชากรแสนคน รองลงมาคือ จังหวัดตรัง, สตูล, ปัตตานี, ยะลา, นราธิวาส, พัทลุง, อัตราป่วยเท่ากับ 43.1, 36.41, 23.36, 17.66, 15, 12.67 ต่อประชากรแสนคน ตามลำดับ

ผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษ จะมีการอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดบิด อุจจาระร่วง ถ่ายเป็นมูก หรือมูกเลือด การดูแลเบื้องต้น สามารถทำได้โดยการดื่มผงละลายเกลือแร่ (ORS) เพื่อป้องกันการขาดน้ำ หากอาการต่าง ๆ ข้างต้นไม่ดีขึ้น ควรรีบไปพบแพทย์ และ หากเป็นไปได้ควรนำอาหารที่สงสัยที่เหลือจากการรับประทานไปด้วยเพื่อที่แพทย์จะได้ตรวจหาเชื้อและสารพิษได้

สำหรับประชาชนควรยึดหลัก “กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ” และ “กินสุก ร้อน สะอาด” ปรุงอาหารต้องปรุงให้สุกทั่วถึง หลีกเลี่ยงอาหารสุก ๆ ดิบ ๆ โดยเฉพาะอาหารทะเลที่ใช้การลวก กินอาหารขณะที่อาหารยังร้อน ปรุงสุกใหม่ ไม่ควรเก็บไว้กินข้ามมื้อ อาหารที่ซื้อมาแล้วยังไม่กิน ต้องเก็บในตู้เย็น และนำมาอุ่นให้ร้อนทั่วถึงก่อนกิน รวมทั้งเลือกร้านค้าที่มีที่ปรุง ที่นั่งกิน และบริเวณรอบ ๆ สะอาด ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนกินอาหารและหลังจากเข้าห้องน้ำ สำหรับน้ำดื่ม อาหารกระป๋อง อาหารสำเร็จรูปควรเลือก ที่มีเลข อย.กำกับก่อน และที่สำคัญกินอาหารให้พิจารณา สี กลิ่น รส เป็นปกติหรือไม่ ส่วนผู้ประกอบการ ควรทำความสะอาดร้านค้า หรือตลาดทุกๆ 2 สัปดาห์ และการกำจัดสิ่งปฏิกูลให้ถูกสุขลักษณะ หากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับโรคอาหารเป็นพิษสามารถโทรสอบถามได้ที่ สายด่วนกรมควบคุมโรค 1422

ข่าวโดย: กลุ่มสื่อสารความเสี่ยงโรคและภัยสุขภาพ สคร.12 สงขลา
โทรศัพท์ : 0-7433-6079-81,83 ต่อ 29 E-mail: pr_dpc12@hotmail.com



168 ถ. สงขลา-นาทวี อ. เมืองสงขลา จ. สงขลา 90000



0 7433 6080 ต่อ 29 / โทรสาร 0 7433 6080

