

ฉบับที่ 1/2565

วันที่ 12 ตุลาคม 2564

สคร. 12 สงขลา เตือน เข้าหน้าฝน ระวังป่วย “โรคอาหารเป็นพิษ” ยึดหลัก กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ

สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 12 จังหวัดสงขลา เตือนประชาชน เข้าสู่ช่วงฤดูฝน ระวังป่วยด้วย “โรคอาหารเป็นพิษ” เน้นย้ำ ประชาชน ยึดหลัก “กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ” และ “กินสุก ร้อน สะอาด” ป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ โดยเฉพาะในช่วงฤดูฝน ในพื้นที่ภาคใต้ ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีช่วงเวลาของฤดูฝนยาวนานกว่าภาคอื่นๆ ประชาชนมีความเสี่ยงที่จะป่วยเป็นโรคเกี่ยวกับโรคระบบทางเดินอาหาร เพิ่มขึ้น เนื่องจากน้ำเป็นตัวนำพาสำคัญ ที่ทำให้สารพิษหรือเชื้อโรคต่าง ๆ สามารถปนเปื้อนเข้าสู่อาหารได้

นายแพทย์เฉลิมพล โอสถพรมมา ผู้อำนวยการสำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 12 จังหวัดสงขลา กล่าวถึง สถานการณ์ โรคอาหารเป็นพิษ (Food poisoning) ในพื้นที่เขตสุขภาพที่ 12 ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม - 6 ตุลาคม 2564 ว่า สำนักงานป้องกัน ควบคุมโรคที่ 12 จังหวัดสงขลา ได้รับรายงานผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษ จำนวนทั้งสิ้น 952 ราย ไม่มีรายงานผู้ป่วยเสียชีวิต ลักษณะ การกระจายของโรคพบผู้ป่วยได้ตลอดทั้งปี โดยมีจำนวนผู้ป่วยสูงสุดในเดือน มี.ค. (ร้อยละ 23.10) กลุ่มอายุที่พบการป่วยสูงสุดคือ กลุ่มอายุ 25-34 ปี (ร้อยละ 15.76) รองลงมาคือ อายุ 15 - 24 ปี (ร้อยละ 14.71) และ 35-44 ปี (ร้อยละ 13.13) ตามลำดับ อาชีพที่ พบการป่วยสูงสุด คือ นักเรียน (ร้อยละ 29.20) รองลงมาคือ รับจ้าง (ร้อยละ 23.95) และไม่ทราบอาชีพ (ร้อยละ 20.27) ตามลำดับ จังหวัดที่มีจำนวนผู้ป่วยสูงสุด คือ สงขลา 573 ราย รองลงมา คือ ตรัง 97 ราย ปัตตานี 89 ราย พัทลุง 66 ราย สตูล 62 ราย ยะลา 48 ราย และนราธิวาส 17 ราย ตามลำดับ (ข้อมูล: ระบบรายงานการเฝ้าระวังโรค 506,โปรแกรมตรวจสอบข่าวสารระบาด)

โรคอาหารเป็นพิษ เกิดจากการรับประทานอาหารหรือน้ำดื่มที่มีการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรีย รวมถึงอาหารที่ปรุงสุกๆ ดิบๆ ผู้ป่วยจะมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายอุจจาระเหลวหรือเป็นน้ำ ลำไส้อักเสบ และอาจมีไข้ ปวดศีรษะร่วมด้วย การดูแล เบื้องต้นสามารถทำได้โดยการดื่มผงละลายเกลือแร่ (ORS) บ่อยๆ เพื่อป้องกันไม่ให้ร่างกายขาดน้ำ หากอาการไม่ดีขึ้น ควรรีบไปพบ แพทย์โดยเร็ว

สคร.12 สงขลา ขอแนะนำ ประชาชนยึดหลัก “กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ” และ “กินสุก ร้อน สะอาด” ปรุงอาหารต้องปรุง ให้สุกทั่วถึง หลีกเลี่ยงอาหารสุก ๆ ดิบ ๆ โดยเฉพาะอาหารทะเลที่ใช้การลวก กินอาหารขณะที่อาหารยังร้อน ปรุงสุกใหม่ อาหารที่ เก็บไว้นานเกิน 2 ชั่วโมง ต้องนำมาอุ่นก่อนรับประทานทุกครั้ง เลือกบริโภคอาหาร น้ำดื่ม และน้ำแข็งที่สะอาด เลือกซื้อวัตถุดิบที่สด สะอาดและมีคุณภาพ ควรใช้ช้อนกลางส่วนตัวเมื่อรับประทานร่วมกัน และก่อนหยิบจับอาหารควรล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง

สำหรับผู้ประกอบอาหารต้องหมั่นดูแลสุขภาพให้แข็งแรงและปรุงอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ เช่น ล้างมือให้สะอาด ทุกครั้ง ใช้หน้ากากอนามัยปิดจมูกและปาก สวมหมวกคลุมผม เพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรคไปสู่อาหาร หากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับ โรคอาหารเป็นพิษสามารถโทรสอบถามได้ที่สายด่วนกรมควบคุมโรค 1422

ข่าวโดย: กลุ่มสื่อสารความเสี่ยงโรคและภัยสุขภาพ สคร.12 สงขลา

โทรศัพท์ : 0-7433-6079-81,83 ต่อ 29 E-mail: pr_dpc12@hotmail.com

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่



สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 12 สงขลา



074-336080 ต่อ 29 โทรสาร 074-336084



168 ถนนสงขลา-นาทวี ตำบล เขารูปช้าง อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา 90000

