

ข่าวเพื่อสื่อมวลชน



กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข โทร 02 590 3859 โทรสาร 02 590 3386



กรมควบคุมโรค เตือนประชาชนระวัง “โรคไขหูดับ” ย้ำบริโภคหมูปungsuk แยกอุปกรณ์ดิบ-สุก ลดเสี่ยงติดเชื้อ

กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข ห่วงใยสุขภาพประชาชนหลังพบผู้ป่วย “โรคไขหูดับ” และประชาชนเพิ่มความระมัดระวังในการบริโภคอาหาร โดยเฉพาะการหลีกเลี่ยงการรับประทานเนื้อหมูดิบหรือปรุงไม่สุก รวมถึงระวังการปนเปื้อนระหว่างอาหารดิบ และอาหารปรุงสุก เพื่อลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค

วันนี้ (29 พฤษภาคม 2569) นายแพทย์มณฑิธร คณาสวัสดิ์ อธิบดีกรมควบคุมโรค เปิดเผยว่า จากข้อมูลระบบเฝ้าระวังโรคดีจีทีแอล (DDS) กองระบาดวิทยา ปี 2569 ข้อมูล ณ วันที่ 26 พฤษภาคม 2569 พบผู้ป่วย 400 ราย เสียชีวิต 25 ราย กลุ่มอายุที่พบผู้ป่วยสูง 3 ลำดับแรก ได้แก่ กลุ่มอายุ 60 ปีขึ้นไป รองลงมาเป็นกลุ่มอายุ 50 - 59 ปี และ 40 - 49 ปี ตามลำดับ สถานการณ์โรคไขหูดับในคนจากโปรแกรมเฝ้าระวังเหตุการณ์โรคและภัยสุขภาพ กองควบคุมโรคและภัยสุขภาพในภาวะฉุกเฉิน กรมควบคุมโรค (Modernized Event-Based Surveillance: M-EBS) ในปี พ.ศ. 2569 พบการรายงานเหตุการณ์ของโรคไขหูดับทั้งหมด 38 เหตุการณ์ (ยืนยัน 28 เหตุการณ์ เข้าข่าย 9 เหตุการณ์ สงสัย 1 เหตุการณ์) พบผู้ป่วยยืนยันรวม 45 ราย และเสียชีวิต 33 ราย จากรายงานเหตุการณ์ทั้งหมด พบเป็นการระบาดเฉพาะราย 35 เหตุการณ์ และการระบาดเป็นกลุ่มก้อน 3 เหตุการณ์ โดยในเดือนพฤษภาคมนี้ พบมากถึง 10 เหตุการณ์

“โรคไขหูดับ” เกิดจากเชื้อ *Streptococcus suis* เป็นเชื้อแบคทีเรียที่พบได้ในสุกร สามารถเข้าสู่ร่างกายจากการรับประทานอาหารเมนูหมูที่ปรุงสุกไม่เพียงพอ และผ่านบาดแผล จากการสัมผัสเนื้อหมูดิบ โดยอาการของโรคมักมีตั้งแต่ไข้สูง ปวดศีรษะ คลื่นไส้ อาเจียน หายใจลำบาก ปวดกล้ามเนื้อ ไปจนถึงภาวะติดเชื้อในกระแสเลือด เยื่อหุ้มสมองอักเสบ ซึ่งส่งผลให้สูญเสียการได้ยินลดลงหรือหูดับถาวร หรือเสียชีวิตได้ในรายที่มีอาการรุนแรง

อธิบดีกรมควบคุมโรค เน้นย้ำให้ประชาชนเพิ่มความระมัดระวังในการรับประทานอาหาร เนื่องจากอาจเกิดการปนเปื้อนข้าม (Cross-contamination) ได้ หากใช้อุปกรณ์เดียวกันคั้นทั้งอาหารดิบและอาหารสุก ทั้งนี้ เพื่อความปลอดภัย ขอแนะนำให้ประชาชนรับประทานเนื้อหมูที่ปรุงสุกด้วยความร้อนอย่างทั่วถึง หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารสุก ๆ ดิบ ๆ แยกอุปกรณ์สำหรับคั้นเนื้อหมูดิบออกจากอุปกรณ์ที่ใช้รับประทานอาหาร รวมถึงไม่ใช้เขียง หรือภาชนะสำหรับอาหารดิบร่วมกับอาหารปรุงสุก ผัก หรือผลไม้ ควรเลือกซื้อเนื้อหมูจากแหล่งจำหน่ายที่ได้มาตรฐาน และเชือกือได้ ไม่ซื้อเนื้อหมูที่มีกลิ่นคาว สีคล้ำ รวมถึงล้างมือก่อนและหลังสัมผัสเนื้อสัตว์ดิบทุกครั้ง และหากมีบาดแผลควรหลีกเลี่ยงการสัมผัสเนื้อหมูดิบโดยตรง

ขณะเดียวกันนายแพทย์ดิเรก ขำแป้น รองอธิบดีกรมควบคุมโรค ได้ขอความร่วมมือผู้ประกอบการร้านอาหารเพิ่มมาตรการด้านสุขอนามัย โดยจัดอุปกรณ์สำหรับคั้นอาหารดิบแยกจากอุปกรณ์รับประทานอย่างชัดเจน รวมถึงสื่อสารคำแนะนำด้านความปลอดภัยแก่ผู้บริโภคภายในร้าน เพื่อลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนและป้องกันการเกิดโรค

กรมควบคุมโรค ย้ำว่าโรคไขหูดับสามารถป้องกันได้ด้วยการเลือกรับประทานอาหารที่ปรุงสุก สะอาด และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยอย่างเหมาะสม หากประชาชนมีอาการผิดปกติ เช่น ไข้สูง ปวดศีรษะ อาเจียน ท้องเสีย หายใจลำบาก ปวดเมื่อยตามตัว คอแข็ง หรือหากมีอาการผิดปกติหลังรับประทานอาหารที่มีเนื้อหมูหรือสัมผัสเนื้อหมู ควรรีบพบแพทย์ทันที พร้อมแจ้งประวัติการรับประทานอาหารหรือการสัมผัสแก่บุคลากรทางการแพทย์ ทั้งนี้ หากมีข้อสงสัยสามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ สายด่วนกรมควบคุมโรค โทร. 1422

ข้อมูลจาก : กองระบาดวิทยา/กองโรคติดต่อทั่วไป/สำนักสื่อสารความเสี่ยงฯ กรมควบคุมโรค
วันที่ 29 พฤษภาคม 2569