

โรคอาหารเป็นพิษ (Food Poisoning)



กรมควบคุมโรค
Department of Disease Control

เกิดจาก :



การรับประทานอาหารหรือน้ำที่มีสิ่งปนเปื้อน ได้แก่ สารพิษ หรือтокซิน (Toxin) ที่แบคทีเรียสร้างไว้ในอาหาร สารเคมีต่าง ๆ เช่น โลหะหนัก สารหรือวัตถุพิษซึ่งพบในพืชและสัตว์ เช่น เห็ด ปลา หอย และอาหารทะเลต่าง ๆ รวมทั้งกลุ่มเชื้อโรคที่มีการสร้างสารพิษในลำไส้ ได้แก่ *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *Vibrio parahaemolyticus* เป็นต้น

การเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา :



ปี 2564

1 มกราคม-28 มีนาคม 2565

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| • พบผู้ป่วย 55,649 ราย | • พบผู้ป่วย 13,213 ราย |
| • อัตราป่วย 83.79 ต่อประชากรแสนคน | • อัตราป่วย 19.97 ต่อประชากรแสนคน |
| • เสียชีวิต 1 ราย | • ไม่พบผู้เสียชีวิต |
| • อัตราส่วนเพศชายต่อเพศหญิง 1 : 1.67 | • อัตราส่วนเพศชายต่อเพศหญิง 1 : 1.69 |
| • พบมากในกลุ่มอายุ 15-24 ปี (14.35%) | • พบมากในกลุ่มอายุ 15-24 ปี (14.64%) |

การป้องกัน :



- ล้างมือให้สะอาด ก่อน/หลัง ประกอบอาหาร-รับประทานอาหาร และภายหลังจากการเข้าห้องน้ำหรือห้องส้วมทุกครั้ง
- รับประทานอาหารที่สะอาด ปรุงสุกใหม่ และอุ่นร้อน เลี่ยงอาหารสุก ๆ ดิบ ๆ
- แยกภาชนะที่ใช้เก็บอาหารที่ปรุงสุกแล้วจากวัตถุดิบที่ยังไม่ปรุง
- ปรับปรุงสุขาภิบาล สิ่งแวดล้อม สถานที่เตรียม ปรุง และประกอบอาหาร ให้ถูกหลักสุขาภิบาล กำจัดขยะมูลฝอย เศษอาหาร และสิ่งปฏิกูล
- ผู้ประกอบการและพนักงานเสิร์ฟควรตรวจสุขภาพอย่างสม่ำเสมอ หมั่นล้างมือ รักษาความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้ กำจัดขยะทุกวัน สวมใส่หมวกคลุมผมและผ้ากันเปื้อนทุกครั้ง



ข้อมูลจาก : กลุ่มพัฒนาระบบเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาโรคติดต่อ กองระบาดวิทยา

จัดทำ :
11 เม.ย. 2565