

# รายงานโรคและภัยสุขภาพที่น่าสนใจ

## ตามแนวชายแดน

ประจำสัปดาห์ 7 - 13 พ.ย. 2567

### เหตุการณ์อื่น ๆ ที่สำคัญประจำสัปดาห์

- 6 พฤศจิกายน 2567 กรมควบคุมโรค เตือนโรคและภัยสุขภาพที่มากับฤดูหนาว ได้แก่ โรคโควิด 19 โรคไข้หวัดใหญ่ และโรคติดเชื้อไวรัสอาร์เอสวี (RSV) ซึ่งทั้งสามโรคนี้นับว่าเป็นโรคระบบทางเดินหายใจเหมือนกัน เชื้อป้องกันได้ด้วยวัคซีนและสุขอนามัยส่วนบุคคล เช่น สวมหน้ากากอนามัย ล้างมือให้สะอาด อยู่เสมอ กินอาหารปรุงสุกร้อนสะอาด ใช้ช้อนกลาง เมื่อมีอาการป่วยให้เลี่ยงการเข้าไปอยู่ในที่ที่มีคนรวมกลุ่มเป็นจำนวนมาก โรคเหล่านี้มีวัคซีนป้องกัน จึงแนะนำให้กลุ่มเสี่ยงและผู้สูงอายุเข้ารับวัคซีนป้องกันทุกปี สำหรับการติดเชื้อ RSV ไม่มียาจำเพาะต้องรักษาตามอาการ แต่เนื่องจากเป็นโรคที่มีความเสี่ยงต่อการเกิดภาวะปอดอักเสบสูงมาก โดยเฉพาะในผู้สูงอายุ จึงควรพบแพทย์ เพื่อรับการรักษาที่เหมาะสมโดยเร็ว
- 9 พฤศจิกายน 2567 ทางกรมควบคุมโรค คลีเมเนีย แคนาดา รายงานผู้ป่วยไข้หวัดนก H5 (รพผลการตรวจชนิด N) รายแรกที่ติดจากสัตว์ปีกในแคนาดา ข้อมูลเบื้องต้นพบว่าผู้ป่วยมาจากเขตเพรเซอร์ มีการสัมผัสสัตว์ก่อนหน้าที่จะแสดงอาการป่วย ปัจจุบันเข้ารับการรักษาในโรงพยาบาลเด็กในเมืองแวนคูเวอร์ ขณะนี้ทางการกำลังสอบสวนหาผู้สัมผัสและแหล่งโรคเพิ่มเติม ตั้งแต่วันที่เดือนตุลาคมที่ผ่านมา มีรายงานพบเชื้อไข้หวัดนก H5N1 เพิ่มมากขึ้นในฟาร์มสัตว์ปีกและนกป่าในบริติชโคลัมเบีย การประเมินความเสี่ยงโดยโครงการของอาเซียนภายใต้การสนับสนุนของแคนาดา รายงานพบผู้ป่วยดังกล่าวเกิดขึ้นในช่วงที่มีการระบาดของโรคไข้หวัดนก H5N1 ในสัตว์ปีกในพื้นที่เดียวกัน จึงสันนิษฐานว่า การเกิดโรคในคนครั้งนี้ น่าจะเกิดจากการติดต่อจากสัตว์สู่คน ยังไม่มีหลักฐานบ่งชี้การติดต่อจากคนสู่คน ข้อเสนอบนสำหรับการเฝ้าระวังโรคในไทยเสนอให้กรมปศุสัตว์เน้นเพิ่มความเข้มแข็งการเฝ้าระวังโรคในสัตว์ และสื่อสารทำให้เกษตรกรเลี้ยงสัตว์ตามมาตรฐานกำหนดการเลี้ยงสัตว์ปีกในฟาร์มและการเลี้ยงแบบหลังบ้าน

### “ โนโรไวรัส ” เชื้อร้ายที่ทำให้ท้องเสียเจ็บปวด

กระทรวงสาธารณสุขรายงานเหตุการณ์เมื่อวันที่ 6 พฤศจิกายน 2567 กรณีนักเรียน 2 โรงเรียนที่จังหวัดระยองซึ่งมีการจัดกิจกรรมร่วมกันคือกีฬา โดยมีนักเรียนร่วมในกิจกรรมดังกล่าวนับพันคน ต่อมาพบว่าเด็กนักเรียนจำนวนมากเริ่มมีอาการ ปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน มีอาการอุจจาระร่วง มีไข้ เวียนศีรษะ ปวดศีรษะ ส่วนใหญ่มีอาการเล็กน้อย สามารถดูแลรักษาที่บ้านได้และมีบางส่วนเข้ารับการรักษาในโรงพยาบาล ผลการสอบสวนโรคเบื้องต้นพบปัจจัยเสี่ยงหลายจุด เช่น สภาพแวดล้อมของโรงครัว สุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการระยะแรกตัวอย่างอุจจาระจากนักเรียนที่ป่วย 2 ราย พบเชื้อไวรัสโนโร 1 ตัวอย่าง ส่วนที่เหลืออยู่ระหว่างการสอบสวนโรคและรอผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการต่อไป

โนโรไวรัส คือ ไวรัสชนิดหนึ่งซึ่งทำให้เกิดการติดเชื้อและอักเสบในระบบทางเดินอาหาร เกิดได้ทั้งในเด็กและผู้ใหญ่แต่เนื่องจากเด็กมีภูมิคุ้มกันน้อยกว่าจึงมักพบในเด็กเป็นส่วนใหญ่ เชื้อดังกล่าวมีระยะฟักตัวประมาณ 12 - 48 ชั่วโมงหลังจากได้รับเชื้อ เชื้อนี้ระบาดได้ง่ายและรวดเร็วมีอาการคล้ายอาหารเป็นพิษโดยเข้าสู่ร่างกายระบบทางเดินอาหารโดยปนเปื้อนในอาหารและน้ำดื่ม ทำให้เกิดอาการ คลื่นไส้ อาเจียน บางรายอาจมีอาการไข้ ครั่นเนื้อครั่นตัวและถ่ายเหลวเป็นน้ำ ติดต่อดีง่ายยิ่งขึ้นในสภาพอากาศเย็นจะนั้นจึงมักพบการระบาดของโรคนี้ในช่วงฤดูหนาว โดยเฉพาะในสถานที่ที่มีคนแออัด เช่น ในโรงเรียน สถานเลี้ยงเด็ก โรงแรมหรือแม้แต่ในโรงพยาบาล โดยเชื้อโนโรไวรัสสามารถอยู่ในร่างกายผู้ป่วยได้นานเป็นสัปดาห์สามารถตรวจพบเชื้อได้ในอุจจาระของผู้ป่วยแม้ว่าจะไม่มีอาการของโรคแล้วก็ตาม

เชื้อโนโรไวรัสสามารถติดต่อได้ง่ายแพร่ระบาดได้เร็ว การได้รับเชื้อเพียงเล็กน้อยสามารถทำให้เกิดอาการได้ วิธีรับเชื้อเข้าสู่ร่างกายมีหลายวิธี เช่น ได้รับเชื้อผ่านการรับประทานอาหารและเครื่องดื่มที่ปนเปื้อนเชื้อโนโรไวรัส เช่น น้ำดื่ม น้ำแข็ง ผลไม้และผักสดและหอยนางรม เป็นต้น มีการสัมผัสผ่านผู้ป่วยโดยตรง เช่น อุจจาระหรืออาเจียนของผู้ป่วยที่ติดเชื้อ การสัมผัสพื้นผิวที่มีเชื้อโนโรไวรัสปนเปื้อนอยู่ สำหรับในเด็กอาจได้รับเชื้อจากการสัมผัสกับสิ่งของ ของเล่น ที่มีเชื้อโนโรไวรัสแล้วเอามือหรือหยิบอาหารเข้าปาก เนื่องจากเชื้อโนโรไวรัสเป็นเชื้อที่ทนต่อความร้อนและความเย็นทนต่อสารฆ่าเชื้อหลาย ๆ ชนิด สามารถอยู่บนพื้นผิวได้นานถือว่าเป็นเชื้อที่ทำลายได้ยากชนิดหนึ่ง ปัจจุบันยังไม่มีวัคซีนหรือยาที่รักษาและป้องกันเชื้อโนโรไวรัสได้ ดังนั้นวิธีป้องกันที่ดีที่สุด คือ การปฏิบัติตนให้มีสุขอนามัยที่ถูกต้อง การรักษาความสะอาดดูแลสิ่งแวดล้อมโดยเฉพาะที่เกี่ยวกับการอุปโภคบริโภคโดยเฉพาะอาหารและน้ำดื่มซึ่งเป็นวิธีการป้องกันที่ดีที่สุด



### ข้อแนะนำสำหรับเจ้าหน้าที่

เจ้าหน้าที่แจ้ง อสต. ประสานกับ จนท. สาธารณสุขและหน่วยงานท้องถิ่นที่เกี่ยวข้อง ประชาสัมพันธ์ให้ลูกบ้าน โรงเรียน สถานเลี้ยงเด็ก ทราบถึงข่าวการระบาดของโนโรไวรัส โดยให้ความรู้เกี่ยวกับสาเหตุการเกิดโรค ช่องทางการติดต่อ อาการ การป้องกันเบื้องต้น ซึ่งการดูแลสุขภาพอนามัยโดยรวมเป็นสิ่งสำคัญ เช่น บุคคลทั่วไปควรล้างมือด้วยน้ำ และสบู่ให้สะอาดเป็นประจำหลังเข้าห้องน้ำ ก่อนปรุงอาหาร รวมทั้งการล้างผักผลไม้ให้สะอาด ล้างมือก่อนรับประทานอาหาร สำหรับสถานรับเลี้ยงเด็ก ควรรักษาความสะอาดของของเล่นเด็ก รวมทั้งหากต้องมีการเปลี่ยนผ้าอ้อมเด็ก ควรล้างมือด้วยน้ำและสบู่ให้สะอาดก่อนจะสัมผัสเด็กคนต่อไปเพื่อป้องกันการนำเชื้อโรคจากคนหนึ่งสู่อีกคนหนึ่ง ผู้ป่วยที่ติดเชื้อโนโรไวรัสควรงดการประกอบอาหาร สำหรับเด็กนักเรียนควรหยุดเรียนเพื่อป้องกันการแพร่กระจายเชื้อจนกว่าอาการจะดีขึ้นอย่างน้อย 48 ชั่วโมง สถานประกอบการเกี่ยวกับการผลิตอาหารสำเร็จรูปหรือขายอาหารตามสั่ง ควรเน้นเรื่องสุขอนามัยส่วนบุคคลให้ถูกต้อง เช่น การสวมถุงมือขณะประกอบอาหารและคำนึงถึงความสะอาดได้มาตรฐาน วัตถุประสงค์และผลิตภัณฑ์ที่นำมาประกอบอาหาร กระบวนการผลิตน้ำแข็ง น้ำดื่ม ควรถูกต้องได้มาตรฐานมีการตรวจประเมินคุณภาพจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้เพื่อป้องกันการเกิดโรคอุจจาระร่วงไม่เฉพาะแต่จากโนโรไวรัสแต่ยังรวมถึงเชื้ออื่น ๆ อีกด้วย

ติดต่อ  
oic.ddc@gmail.com  
02-5903832  
www.ddc.go.th/oic

### รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล โดย

โครงการพัฒนาขีดความสามารถการทำงานร่วมกับหลายภาคส่วนเพื่อการตรวจจับและตอบสนองต่อภาวะฉุกเฉินด้านสาธารณสุขในพื้นที่ชายแดน สำนักงานความร่วมมือระหว่างประเทศ กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข สนับสนุนโดยศูนย์ความร่วมมือ ไทย - สหรัฐ ด้านสาธารณสุข

## อ้างอิง

- <https://pr.moph.go.th/online/index/news/306390>
- [https://www.matichon.co.th/local/quality-life/news\\_4890260](https://www.matichon.co.th/local/quality-life/news_4890260)
- <https://shorturl-ddc.moph.go.th/qDfXq>
- <https://www.pptvhd36.com/health/news/6080>
- ขอบคุนข้อมูล : จัดทำโดยจัดทำโดย สพ.ญ.ดร.เสาวพัทธ์ อีนจ้อย กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข ณ วันที่ 10 พฤศจิกายน 2567
- ขอบคุนภาพจาก : <https://mgronline.com/japan/detail/9630000020235>
- ขอบคุนภาพจาก : <https://humanecology.stou.ac.th/blog/foodsantation/>