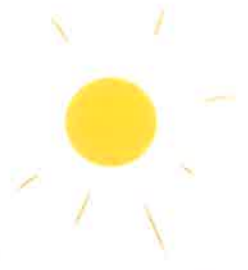




สถานการณ์ โรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ช่วงหน้าร้อน



จากฐานข้อมูลระบบรายงาน 506 ตั้งแต่วันที่ 1 ม.ค. - 11 มี.ค. 2562

โรคอุจจาระร่วง

พบผู้ป่วยสะสม 204,202 ราย



อัตราป่วย 312.11 ต่อประชากรแสนคน



เสียชีวิต 1 ราย

อาหารเป็นพิษ

พบผู้ป่วยสะสม 22,037 ราย



อัตราป่วย 33.68 ต่อประชากรแสนคน



ยังไม่มีรายงาน ผู้เสียชีวิต

ไทฟอยด์/ใช้รากสาดน้อย

พบผู้ป่วยสะสม 215 ราย



อัตราป่วย 0.33 ต่อประชากรแสนคน



ยังไม่มีรายงาน ผู้เสียชีวิต



โรคบิด

พบผู้ป่วยสะสม 298 ราย



อัตราป่วย 0.46 ต่อประชากรแสนคน



ยังไม่มีรายงาน ผู้เสียชีวิต

อหิวาตกโรค

พบผู้ป่วยสะสม 2 ราย



อัตราป่วย 0.00 ต่อประชากรแสนคน



ยังไม่มีรายงาน ผู้เสียชีวิต

การระบาด: เกิดขึ้นในสถานที่ที่รับประทาน อาหาร หรืออาศัยอยู่ร่วมกันเป็นกลุ่มก้อน เช่น โรงเรียน วัด

เกิดจากการรับประทานอาหาร หรือน้ำดื่มที่ปนเปื้อนเชื้อโรค หรือแบคทีเรียต่างๆ เข้าไป พบในอาหารที่ปรุงสุกๆ ดิบๆ



ทุกเพศ ทุกวัย โดยเฉพาะ



เด็กทารก



เด็กเล็ก



ผู้สูงอายุ



ปวดท้อง ใช้ ถ่ายอุจจาระเหลว เป็นน้ำมีมูกเลือดปน หากถ่าย อุจจาระมากเกินไปจะเกิดอาการ ชัดน้ำ และขาดเกลือแร่ จนอาจเสียชีวิตได้



กินร้อน



ช้อนกลาง



ล้างมือ

DDC กรมควบคุมโรค

Department of Disease Control

สำนักโรคระบาดวิทยา BUREAU OF EPIDEMIOLOGY



Google Play



App Store



สายด่วน กรมควบคุมโรค

1422



กรมควบคุมโรค
Department of Disease Control

“สุข ร้อน สะอาด”

ป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ

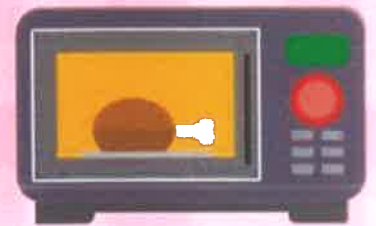
สุข

รับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ๆ



ร้อน

อาหารที่เก็บไว้นานกว่า 2 ชม. ต้องนำมาอุ่น
ก่อนรับประทานทุกครั้ง



สะอาด

เลือกบริโภคอาหาร น้ำดื่ม และน้ำแข็งที่สะอาด
(มีเครื่องหมาย อย.)

13-1-13734-2-0032

ไม่รับประทานอาหารที่ปรุงจากสัตว์และพืชที่มีพิษ



เลือกซื้อวัตถุดิบที่สด สะอาด และมีคุณภาพ



ใช้ช้อนกลางส่วนตัวในการตักอาหาร



ล้างมือด้วยสบู่ก่อนรับประทานอาหารทุกครั้ง





การป้องกัน โรคอาหารเป็นพิษ



กรมควบคุมโรค
Department of Disease Control

10 อาหารที่ต้องระวัง!!



อาการของโรคอาหารเป็นพิษ

มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายอุจจาระ
ปวดหัว คอแห้ง กระหายน้ำ และอาจมีไข้
ควรให้ผงน้ำตาลเกลือแร่ หรืออาหารเหลว
เพื่อป้องกันการขาดน้ำ หากอาการไม่ดีขึ้น
ควรรีบไปพบแพทย์



การป้องกัน

ให้ยึดหลัก **“สุก ร้อน สะอาด”**

คือ รับประทานอาหารปรุงสุกใหม่ๆ ไม่มีแมลงวันตอม
ล้างมือให้สะอาดก่อนรับประทานอาหาร
และหลังเข้าห้องน้ำทุกครั้ง รักษาสุขอนามัยพื้นฐาน
ก็จะช่วยป้องกัน โรคอาหารเป็นพิษได้



โรคอาหารเป็นพิษ (Food Poisoning)



กรมควบคุมโรค
Department of Disease Control

เกิดจาก :



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



การเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา :



ปี 2564

- พบผู้ป่วย 55,649 ราย
- อัตราป่วย 83.79 ต่อประชากรแสนคน
- เสียชีวิต 1 ราย
- อัตราส่วนเพศชายต่อเพศหญิง 1 : 1.67
- พบมากในกลุ่มอายุ 15-24 ปี (14.35%)

1 มกราคม-28 มีนาคม 2565

- พบผู้ป่วย 13,213 ราย
- อัตราป่วย 19.97 ต่อประชากรแสนคน
- ไม่พบผู้เสียชีวิต
- อัตราส่วนเพศชายต่อเพศหญิง 1 : 1.69
- พบมากในกลุ่มอายุ 15-24 ปี (14.64%)

การป้องกัน :



1. ล้างมือให้สะอาด ก่อน/หลัง ประกอบอาหาร-รับประทานอาหาร และภายหลังจากการเข้าห้องน้ำหรือห้องส้วมทุกครั้ง
2. รับประทานอาหารที่สะอาด ปรุงสุกใหม่ และอุ่นร้อน เลี่ยงอาหารสุก ๆ ดิบ ๆ
3. แยกภาชนะที่ใช้เก็บอาหารที่ปรุงสุกแล้วจากวัตถุดิบที่ยังไม่ปรุง
4. ปรับปรุงสุขาภิบาล สิ่งแวดล้อม สถานที่เตรียม ปรุง และประกอบอาหาร ให้ถูกหลักสุขาภิบาล กำจัดขยะมูลฝอย เศษอาหาร และสิ่งปฏิกูล
5. ผู้ประกอบอาหารและพนักงานเสิร์ฟควรตรวจสุขภาพอย่างสม่ำเสมอ หมั่นล้างมือ รักษาความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้ กำจัดขยะทุกวัน สวมใส่หมวกคลุมผมและผ้ากันเปื้อนทุกครั้ง



ข้อมูลจาก : กลุ่มพัฒนาระบบเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาโรคติดต่อ กองระบาดวิทยา

จัดทำ : 11 เม.ย. 2565