



รายงานการเฝ้าระวังและตอบโต้ข่าวสารสำหรับประชาชน

โรคติดต่อทั่วไปและภัยสุขภาพ

ฉบับที่ ๑-๕๕ป พ.ศ. ๒๕๕๕ (วันที่ ๗ มีนาคม ๒๕๕๕)

สำนักโรคติดต่อทั่วไป

กรมควบคุมโรค

กระทรวงสาธารณสุข

โทร ๐ ๒๕๔๐ ๓๑๘๓

กลุ่มสื่อสารสาธารณะและภาคีเครือข่าย สำนักโรคติดต่อทั่วไป ได้ติดตามเฝ้าระวังข่าวสารโรคติดต่อทั่วไป ระหว่างวันที่ ๒๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๕ - วันที่ ๖ มีนาคม ๒๕๕๕ มีข่าวที่จะสื่อสารประชาสัมพันธ์ถึงประชาชน เพื่อตระหนัก และมีพฤติกรรมสุขภาพอนามัยป้องกันโรคตามเนื้อข่าว เผยแพร่ทางหนังสือพิมพ์แนวหน้า ประจำวันที่วันที่ ๖ มีนาคม ๒๕๕๕ ประเด็นข่าวคือ พบผู้ป่วยอาหารเป็นพิษแล้วกว่าหมื่นราย ที่จังหวัดบุรีรัมย์ โดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดบุรีรัมย์ออกเตือนประชาชนในจังหวัดให้ระวังโรคอุจจาระร่วงและอาหารเป็นพิษระบาคช่วงหน้าร้อน

ความรู้เรื่องโรค โรคอาหารเป็นพิษเป็นคำกว้างๆ ที่ใช้อธิบายถึงอาการป่วยที่เกิดจากการรับประทานอาหาร หรือน้ำที่มีการปนเปื้อน สารเคมี หรือโลหะหนัก เชื้อโรค พิษของพืช หรือสัตว์ก็ได้ การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ พบได้จากการที่คนจำนวนมากรับประทานอาหารร่วมกัน และมีอาการอย่างรวดเร็วหลังจากรับประทานอาหารแล้ว

ผู้ป่วยจะมีอาการถ่ายอุจจาระเป็นน้ำและปวดมวนท้องรุนแรงเป็นส่วนใหญ่ บางครั้ง มีคลื่นไส้ อาเจียน เป็นไข้และปวดศีรษะ บางครั้งมีอาการคล้ายเป็นบิด ถ่ายอุจจาระปนเลือด หรือเป็นมูก ไข้สูง อาการอาหารเป็นพิษมักไม่ค่อยรุนแรง และการตายพบได้น้อยมาก



มีระยะเวลาดำเนินโรคประมาณ ๑-๗ วัน รักษาตามอาการ โดยเฉพาะอาการปวดท้อง ไม่แนะนำการให้ยาปฏิชีวนะ

การป้องกันและควบคุมโรคอาหารเป็นพิษทุกสาเหตุ มาตรการป้องกันโดยใช้กฎหลัก ๑๐ ประการในการเตรียมอาหารที่ปลอดภัย ดังนี้

๑. เลือกอาหารที่ผ่านการเตรียมเป็นอย่างดี
๒. ปิ้งอาหารที่สุก
๓. ควรกินอาหารที่สุกใหม่ๆ
๔. ระวังระวังอาหารที่ปรุงสุกแล้วอย่าให้มีการปนเปื้อน
๕. อาหารที่ค้างมือต้องทำให้สุกใหม่ก่อนรับประทาน
๖. แยกอาหารดิบและอาหารสุก ให้ระวังระวังการปนเปื้อน
๗. ล้างมือก่อนจับต้องอาหารเข้าสู่ปาก
๘. ให้พิถีพิถันเรื่องความสะอาดของห้องครัว
๙. เก็บอาหารให้ปลอดภัยจากแมลง หนู หรือสัตว์อื่นๆ
๑๐. ใช้น้ำสะอาด

“เที่ยว ฉลองให้ปลอดภัย ใส่ใจกิน สุก ร้อน สะอาด ”