

การป้องกันควบคุมโรค “ท้องร่วง” ในผู้ประสภภัย

ทีมสอบสวนโรค (SRRT) ของกรมควบคุมโรค ได้รับรายงานผู้ป่วยท้องร่วงจำนวนมากขึ้นเรื่อยๆ ผลการสอบสวนโรคพบว่า หลายรายป่วยภายหลังจากรับประทานอาหารที่ปนเปื้อนหรือบูดเน่า ไม่ว่าจะเป็อาหารค้างมือที่ปรุงแต่เช้าแล้วเก็บไว้หลายชั่วโมง ก่อนนำมารับประทานตอนเย็น โดยความเสี่ยงยิ่งเพิ่มหากเป็นอาหารที่บูดเน่าได้ง่ายในเวลาสั้นหรืออาหารที่ปรุงไม่สะอาด เช่น เส้นขนมจีนที่มักต้องทำไว้ล่วงหน้า ข้าวผัดปู (เนื้อปู) อาหารประเภทถาดแกงกะทิรวมทั้ง ยาประเภทต่างๆ เพื่อเป็นการป้องกันโรค

ขอให้ประชาชนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามคำแนะนำ ดังนี้

ผู้ประกอบการ และผู้บริจาดอาหาร

1. เลี่ยงการนำอาหารรายการที่เสี่ยงต่อการเกิดโรค บรรจุกล่องไปแจกผู้ประสภภัย
2. ควรแยกแ่งใส่ถุงจากข้าวสวย ไม่ราดแกงโปะหน้า จะได้ไม่บูดเร็ว
3. เลือกเป็นกับข้าวแห้งๆ เช่น ไข่ดาว ไข่เจียว หมูทอดกระเทียม จะเสี่ยงน้อยกว่าพวกแ
4. ผู้ประกอบอาหารต้องมีความรู้ปรุงอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ และนำไปส่งทันทีที่ปรุงเสร็จในเวลาอันสั้น
5. ข้อนี้สำคัญ ผู้นำอาหารไปแจก ต้องเขียนที่กล่อง ระบุว่าซื้อจากที่ใด หรือปรุงโดยใครและลงวันที่ เวลาที่ปรุงเสร็จ เพื่อคนกินจะได้รู้ประเมินได้ และง่ายต่อการติดตามแก้ปัญหาหากเกิดโรคระบาด



เจ้าหน้าที่หน่วยงานที่รับบริจาด เช่น ศูนย์พักพิงฯ

1. ต้องจัดให้มีระบบลงทะเบียน อาหารที่มีผู้มาบริจาด มีชื่อและเบอร์ติดต่อได้ หากเกิดโรค
2. จัดการอาหารที่เข้ามาอย่างเป็นระบบ เช่น ประเมิน คุณภาพอาหารที่รับมา ทำการคัดอาหารที่เสียทิ้ง
3. ส่วนอาหารที่ดูปกติ หากเข้ามาก่อนให้แจกจ่ายออกไปก่อนโดยเร็ว หากแจกไม่ทันให้ทำลายทิ้ง ดีกว่าเสี่ยงกับการกินแล้วป่วย

ประชาชน

1. ควรดูที่กล่องว่ามีการระบุลงวันที่ เวลาที่ปรุงอาหารเสร็จ (ถ้ามี) ไม่ควรกินอาหารที่ปรุงค้างไว้นาน
2. แนะนำให้ดูอาหาร โดยดมกลิ่นและสังเกตรสชาติว่าอาหารยังปกติหรือไม่
3. ไม่เก็บอาหารไว้กินข้ามมือ หากจำเป็นให้อุ่นอาหารก่อนกิน (แต่ที่อกซิ่นที่ทนความร้อนอาจจะยังคงอยู่ได้)



จัดทำโดย : สำนักโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข

*แหล่งข้อมูล : สำนักโรคระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค