

### ความเป็นมา

ด้วยในวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 09.40 น. ทีม SAT สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ZXZX ได้รับแจ้งจากทีม SRRT ของโรงพยาบาลABAB จังหวัดZXZX ว่าพบผู้ป่วยมาด้วยอาการอาการ คลื่นไส้ อาเจียน ถ่ายเป็นน้ำ ถ่ายเหลว ปวดท้อง และอ่อนเพลีย โดยให้ประวัติรับประทานอาหารเช้าแล้วเกิดอาการ ดังกล่าวข้างต้น จำนวน 10 ราย ทีมสอบสวนโรค สำนักงานสาธารณสุขอำเภอABAB และโรงพยาบาล ส่งเสริมสุขภาพตำบลABAB ลงพื้นที่สอบสวนโรคในวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2567 มีรายละเอียดดังนี้

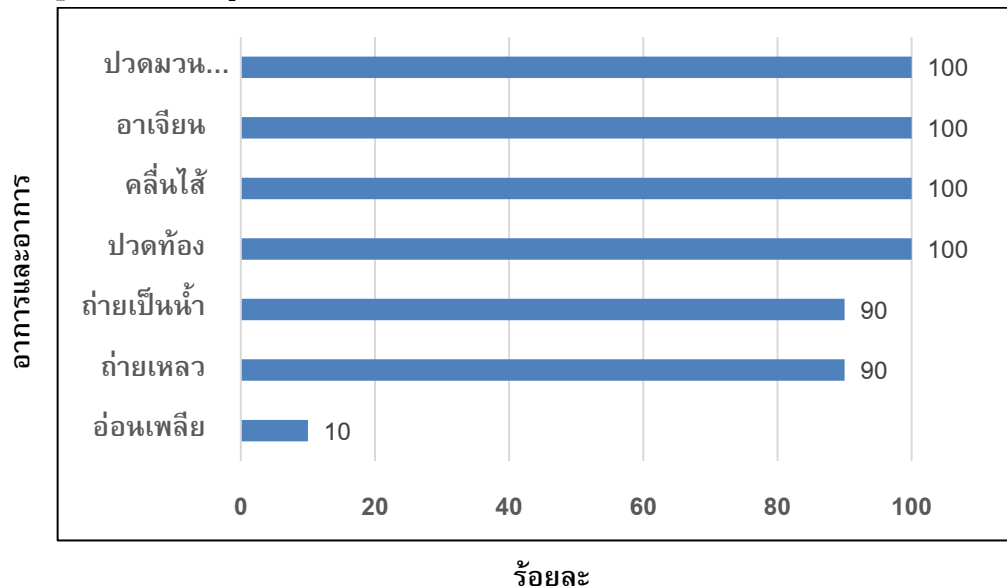
### ผลการสอบสวนโรค

เมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2567 ทีมสอบสวนโรคอำเภอABAB ร่วมกับ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลABAB ได้ลงสอบสวนโรคเบื้องต้นทราบว่า เป็นผู้ป่วยในชุมชนอำเภอABAB กระจ่ายตำบล ได้แก่ ตำบลABAB 6 ราย ตำบลRR 2 ราย ตำบลSB 1 ราย และตำบลYT 1 ราย มารักษาที่โรงพยาบาล ABAB ด้วยอาการคลื่นไส้ อาเจียน ถ่ายเป็นน้ำ ถ่ายเหลว ปวดท้อง และอ่อนเพลีย จำนวน 10 ราย โดยผู้ป่วยทุกรายให้ประวัติว่ารับประทานอาหารเช้า ข้าวคลุกกะปิ ที่ซื้อจากร้านค้าแห่งหนึ่งในตลาดABAB ผู้ป่วยรายแรกเริ่มป่วย วันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 13.50 น. ผู้ป่วยรายสุดท้ายเริ่มป่วยวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 10.00 น. ในจำนวนผู้ป่วยนี้มีผู้ป่วย Admit จำนวน 3 ราย และจำหน่ายผู้ป่วยแล้ว ทั้ง 3 ราย

วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2567 ได้รับแจ้งจาก SRRT ของโรงพยาบาลABAB จังหวัดZXZX พบผู้ป่วยเพิ่มเติมในชุมชนอำเภอABAB ที่มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ถ่ายเป็นน้ำ ถ่ายเหลว ปวดท้อง เป็นผู้ป่วยที่มาโรงพยาบาลABABด้วยอาการดังกล่าว และให้ข้อมูลว่ารับประทานอาหารเช้า ข้าวคลุกกะปิ จากร้านค้าแหล่งเดียวกัน จำนวน 9 ราย ในจำนวนผู้ป่วยนี้มีผู้ป่วย Admit จำนวน 1 ราย ทั้งนี้จากการระบาดของอาหารเป็นพิษครั้งนี้สามารถเชื่อมโยงผู้ป่วย รวมทั้งหมดจำนวน 19 ราย

ผลจากการสอบสวนโรคอาหารเป็นพิษในชุมชนอำเภอABAB มีผู้ป่วยทั้งหมด 10 ราย พบผู้ป่วยมีอาการ คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ปวดมวนท้อง ร้อยละ 100.00 รองลงมามีอาการถ่ายเป็นน้ำ ถ่ายเหลว ร้อยละ 90.00 และอ่อนเพลีย ร้อยละ 10.00 (รูปที่ 1)

รูปที่ 1 ร้อยละผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษ จำแนกตามอาการและอาการแสดง (N=534)



### ผลการศึกษาด้านสภาพแวดล้อมและด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ร้านค้ามีลักษณะเป็นแผงลอย เปิดขายตอนเช้า เวลาปิดไม่แน่ชัด เป็นร้านค้าขายข้างหน้าบ้านตนเอง ตั้งอยู่ในตลาดABAB พื้นที่หมู่ ๓ ตำบลABAB อำเภอABAB จังหวัดZXZX เมนูที่ขายข้าวคลุกกะปิ ข้าวหมกไก่ทอด และมีแผงลอยข้างๆวางของสด เช่น ไก่สด สำหรับเตรียมทอดไก่ ด้านสิ่งแวดล้อมทางกายภาพของร้านเอื้อต่อการปนเปื้อนของสด ของดิบ และของสุก

สำหรับเมนูข้าวคลุกกะปิ เป็นการวางขายด้วยการวางวัตถุดิบไว้เป็นส่วนๆ เช่น ไก่หวาน กุ้งแห้ง ข้าวคลุกกะปิ ผัก เมื่อมีลูกค้าซื้อ แม่ค้าจะใส่วัตถุดิบให้เสร็จกล่องต่อกล่อง

### สรุปผลการสอบสวน

โรคอาหารเป็นพิษครั้งนี้สมมติฐานสาเหตุเข้าได้กับการติดเชื้อแบคทีเรียมากที่สุด เนื่องจากอาการแสดงที่ส่วนใหญ่มีอาการปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน อ่อนเพลีย ประกอบกับระยะฟักตัวของเชื้อสั้นที่สุด 1 ชั่วโมง เข้าได้กับเชื้อแบคทีเรียซึ่งมีระยะฟักตัวสั้น ผู้ป่วยทั้งหมดรับเชื้อจากแหล่งเดียวกัน แหล่งโรคน่าจะเกิดจากการปนเปื้อนเชื้อ และปัจจัยเสี่ยงสำคัญคือการเก็บอาหารที่ปรุงพร้อมวางไว้หน้าร้านที่แดดส่อง มีอุณหภูมิร้อนเป็นเวลานานทำให้อาหารเสียได้ ขณะนี้การระบาดยังคงต่อเนื่องพบผู้ป่วยเพิ่มเติมในวันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2567 จึงเร่งดำเนินการในการจัดมาตรการด้านความปลอดภัยของสุขาภิบาลอาหารในชุมชน เพิ่มความเข้มงวดในการสอดส่องดูแลความสะอาดในชุมชน

## สิ่งที่ได้ดำเนินการแล้ว

### 1. เก็บตัวอย่างส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ

ที่	ตัวอย่างที่เก็บ	วันที่เก็บ	ส่งตรวจ เชื้อ	วันที่ส่ง	ห้องปฏิบัติการ	ผลตรวจ
1	Fresh stool ผู้ป่วย 2 ราย	17 ก.พ.67	แบคทีเรีย*	19 ก.พ.67	กรมวิทยาศาสตร์ การแพทย์	รอผลตรวจ
2	กึ่งแห้ง ชนิดที่ 1	17 ก.พ. 67	แบคทีเรีย*	20 ก.พ.67	ศูนย์วิทยาศาสตร์ MM	รอผลตรวจ
3	กึ่งแห้ง ชนิดที่ 2	17 ก.พ. 67	แบคทีเรีย*	20 ก.พ.67		
4	กะปิ	17 ก.พ. 67	แบคทีเรีย*	20 ก.พ.67		รอผลตรวจ
5	Rectal swab แม่ครัว	17 ก.พ. 67	แบคทีเรีย*	20 ก.พ.67	รพ. ZXZX	รอผลตรวจ

2. ตรวจการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียโดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 ในมือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ มีด จาน เขียงไม้ (สำหรับหั่นเนื้อสด) เขียงพลาสติก (สำหรับหั่นผัก)

3. ให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการอาหาร โดยเน้นย้ำเรื่องล้างมือ การเก็บอาหารอย่างเหมาะสม

### ข้อจำกัด

1. เนื่องจากเป็นการระบาดในอำเภอ ABAB โดยผู้ป่วยแต่ละรายอยู่หลายตำบล การเก็บข้อมูลจึงไม่ยังไม่ทั่วถึง

2. การกำกับดูแลในส่วนพื้นที่ของอบจ. การประสานงานค่อนข้างยาก

### ข้อเสนอแนะ

1. พัฒนาเรื่องสุขาภิบาลอาหารในชุมชนให้ได้มาตรฐาน โดยมีเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่รับผิดชอบสนับสนุนและติดตามอย่างต่อเนื่อง

2. กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมองค์การบริหารส่วนตำบลควรมีการจัดอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม รวมถึงส่งเสริมสุขภาพด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล ให้แก่กลุ่มผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร แม่ครัวผู้ปรุงอาหารในชุมชน อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

3. พัฒนาระบบการเฝ้าระวังโรคในชุมชน หากพบผู้ป่วยเป็นกลุ่มก้อนให้แจ้งหน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่โดยเร็ว