



# สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 6 จังหวัดชลบุรี

## Situation Awareness Team

กรมควบคุมโรค  
สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 6 จังหวัดชลบุรี

### รายงานเหตุการณ์เบื้องต้นเสนอผู้บริหาร (Spot Report – Spotrep)

ชื่อเหตุการณ์ : การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ ในกลุ่มพนักงานโรงงานแห่งหนึ่ง อ.พนัสนิคม จ.ชลบุรี

สถานที่เกิดเหตุ : โรงงานเชือด ขาแหละชิ้นส่วนไก่และแปรรูปฯ ม.๕ ต.หมอนนาง อ.พนัสนิคม จ.ชลบุรี

วันเริ่มป่วย/เกิดเหตุ : ๒ กันยายน ๒๕๖๒ วันที่ได้รับแจ้งข่าว : ๓ กันยายน ๒๕๖๒ เวลา ๐๙.๒๗ น.

แหล่งข้อมูล/ผู้แจ้งข่าว : นายดิลก กลิ่นบัวแก้ว สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชลบุรี

ผู้ให้ข้อมูล/รายละเอียด : กลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม โรงพยาบาลพนัสนิคม จังหวัดชลบุรี

#### ● รายละเอียดของเหตุการณ์

วันที่ ๓ กันยายน ๒๕๖๒ เวลา ๐๙.๒๗ น. ทีม SAT สคร.๖ ชลบุรี ได้รับแจ้งจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชลบุรี ว่าพบผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน ๗๔ ราย ในวันที่ ๒ กันยายน ๒๕๖๒ ผู้ป่วยทั้งหมดเป็นพนักงานของโรงงานประกอบธุรกิจเชือด ขาแหละชิ้นส่วนไก่และแปรรูปเพื่อการส่งออกและจำหน่ายภายในประเทศ ที่ตั้ง หมู่ ๕ ต.หมอนนาง อ.พนัสนิคม จ.ชลบุรี รายแรกเริ่มป่วย เวลา ๐๑.๐๐ น. ของวันที่ ๑ กันยายน ๒๕๖๒ จากนั้นผู้ป่วยรายอื่นๆเริ่มมีอาการตามมา ททยอยเข้ารับการรักษาเป็นผู้ป่วยนอก รพ.พนัสนิคม ตั้งแต่เวลา ๐๓.๓๐ น. จำนวน ๕๕ ราย รพ.เกาะจันทร์ ๑๒ ราย รพ.พานทอง จำนวน ๕ ราย และ ไม่ได้เข้ารับรักษา ๒ ราย (Active case finding) ผู้ป่วยส่วนใหญ่มีอาการเวียนศีรษะ คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายเหลว แพทย์ตรวจรักษาและอนุญาตให้กลับบ้านได้

ทีม SRRT อำเภอพนัสนิคม ดำเนินการสอบสวนโรคเบื้องต้นพบว่าผู้ป่วยทั้งหมดมีประวัติรับประทานอาหารมื้อเย็นร่วมกันของวันที่ ๑ กันยายน ๒๕๖๒ โดยแม่ครัวของโรงงานเตรียมไว้สำหรับพนักงานกะดึก จำนวน ๗๐๐ คน (กะดึก เวลา ๒๑.๓๐ - ๒๒.๓๐ น.) อาหารที่ผู้ป่วยรับประทานเหมือนกัน ได้แก่ ข้าว ไข่ต้มหมูสับ ปลาข้าวผัด ผักกาดขาว แดงกวา ถั่วฝักยาว และหน่อไม้ ซึ่งไม่ทราบเวลาเตรียมปรุงของแม่ครัว และเวลารับประทานของผู้ป่วยที่แน่ชัด

#### ● การตรวจทางห้องปฏิบัติการ

- เก็บตัวอย่าง Rectal Swab พนักงานที่ป่วย จำนวน ๗๑ ราย ส่งตรวจที่ รพ.พนัสนิคม
- เก็บตัวอย่าง Swab มือผู้ปรุงผู้เสิร์ฟ จำนวน ๔ ตัวอย่าง, ภาชนะอุปกรณ์ จำนวน ๑๔ ตัวอย่าง ตรวจประเมินโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วย SI ๒ อ่านผลวันที่ ๓ กันยายน ๒๕๖๒ (๑๗ ชั่วโมง)
- เก็บตัวอย่างน้ำดื่ม จำนวน ๒ ตัวอย่าง, น้ำใช้ จำนวน ๒ ตัวอย่าง, ตัวอย่างอาหาร (ผักกาดขาว, แดงกวา, ถั่วฝักยาว, ปลาร้า, หมูสับสด, หน่อไม้) ชนิดละ ๑ ตัวอย่าง เพื่อตรวจหาสารพิษปนเปื้อน ที่ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ ๖ ชลบุรี

- **มาตรการที่ได้ดำเนินการไปแล้ว**

๑. ทีม SRRT อำเภอนนทบุรี ลงพื้นที่สอบสวนยืนยันการเกิดโรค วันที่ ๒ กันยายน ๒๕๖๒ และค้นหาผู้ป่วยเพิ่มเติม พบผู้มีอาการอีก ๒ ราย (Active case finding)

๒. ดำเนินการเก็บตัวอย่างส่งตรวจยืนยันทางห้องปฏิบัติการ ที่โรงพยาบาลนนทบุรี และศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ ๖ ชลบุรี (อยู่ระหว่างรอผลการตรวจ)

๓. ให้สุศึกษา และแนะนำสุขอนามัยส่วนบุคคลแก่พนักงานที่ป่วย และการจัดการสุขาภิบาลอาหาร การปรุงประกอบอาหารแก่ผู้ปรุงผู้เสิร์ฟ

- **มาตรการที่จะดำเนินการต่อไป**

๑. เสนอแนะให้มีการปรับปรุงสุขาภิบาลโรงอาหารของโรงงาน ให้เป็นไปตามมาตรฐานโรงอาหารโรงงานปลอดภัย

๒. ประสานโรงงานกรณีมีพนักงานเจ็บป่วยจำนวนมากในเวลาเดียวกันให้โทรศัพท์แจ้งล่วงหน้าก่อนส่งผู้ป่วยเพื่อให้โรงพยาบาลเตรียมความพร้อมรับผู้ป่วย

- **ผลการประเมินความเสี่ยงเบื้องต้น**

โรคอาหารเป็นพิษ (Food Poisoning) เป็นโรคที่พบได้บ่อย โดยเฉพาะในประเทศเขตร้อน เกิดจากการรับประทานอาหารหรือดื่มน้ำที่มีการปนเปื้อน ทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องเสีย หรือปวดท้อง ซึ่งอาการส่วนใหญ่มักจะไม่รุนแรง และสามารถหายได้เอง แต่ในรายที่มีอาการรุนแรง ก็อาจทำให้ร่างกายสูญเสียน้ำและเกลือแร่ จนเป็นอันตรายได้ โดยการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ พบได้ประปรายตลอดทั้งปี ในกลุ่มคนที่มีความเสี่ยงสูงจะพบร่วมกันในงานเลี้ยง งานบุญ โรงอาหารของโรงเรียน โรงงาน เป็นต้น ซึ่งจากเหตุการณ์อาหารเป็นพิษในพนักงานโรงงานดังกล่าว มีผู้ป่วยจำนวนมาก จากการรับประทานอาหารที่ทางแม่ครัวของโรงงานเตรียมปรุงไว้สำหรับมือเย็น ซึ่งพนักงานที่รับประทานมีอาการป่วยอาหารเป็นพิษ ร้อยละ ๑๐.๕๒ (Attack rate) ของพนักงานที่อยู่เวรกะดึกทั้งหมด โดยทยอยป่วยพร้อมกันในเวลารวดเร็ว ระยะฟักตัวค่อนข้างสั้น และส่วนใหญ่มีอาการคลื่นไส้ อาเจียนนำ คาดว่าอาหารน่าจะมีการปนเปื้อนของสารพิษ (Toxin) ซึ่งยังไม่ทราบสาเหตุที่แน่ชัด อย่างไรก็ตามยังไม่พบผู้ป่วยมีอาการรุนแรง หรือต้อง Admit ผลการประเมินความเสี่ยงอยู่ในระดับกลาง

- **ข้อเสนอแนะหรือสิ่งที่ควรดำเนินการต่อไปเพื่อการป้องกัน ควบคุม หรือลดผลกระทบ**

๑. สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ ๖ จังหวัดชลบุรี เตรียมความพร้อมทีมสอบสวน (JIT) และเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งวัสดุอุปกรณ์ในการลงพื้นที่สนับสนุนการดำเนินงานป้องกันควบคุมโรค

๒. ประสานพื้นที่ ดำเนินการสื่อสารความเสี่ยงโรคอาหารเป็นพิษในกลุ่มพนักงานโรงงาน แม่ครัวผู้ปรุงประกอบอาหาร และผู้เกี่ยวข้อง เพื่อป้องกันการระบาดของโรคซ้ำ

รายงานเหตุการณ์โดย SAT สคร.๖ ชลบุรี สัปดาห์ที่ ๓๕  
ผู้รายงาน นางสาวกาญจนา แจกนอก ปฏิบัติหน้าที่ Incharge ๑  
วันที่ ๓ กันยายน ๒๕๖๒