

**รายงานการสอบสวนเบื้องต้น การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ และอุจจาระร่วงเฉียบพลัน  
ตำบลคือเวียง อำเภอดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา วันที่ 17-19 มิถุนายน 2568**

**ความเป็นมา**

วันที่ 15 มิถุนายน พ.ศ. 2568 เวลา 18.00 น. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยาได้รับรายงานจากโรงพยาบาลดอกคำใต้ พบกลุ่มผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษประมาณ 40 ราย มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดบิดแน่นท้อง และเวียนศีรษะ ภายหลังรับประทานอาหารเช้าที่แจกจ่ายในงานฌาปนกิจศพ ณ หมู่ 5 บ้านทุ่งกาไชย ตำบลคือเวียง อำเภอดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา โดยแจกจ่ายอาหารช่วงเวลา 11.00–11.30 น. และผู้ป่วยรายแรกเริ่มแสดงอาการในเวลา 12.20 น. ของวันเดียวกัน ต่อมาวันที่ 16 มิถุนายน พ.ศ. 2568 ทีมสอบสวนโรคจากกรมควบคุมโรคได้รับแจ้งจากสำนักป้องกันควบคุมโรคที่ 1 เชียงใหม่ พบผู้ป่วยเพิ่มเป็น 80 ราย จากประชากรกลุ่มเสี่ยงประมาณ 400 คน คิดเป็นอัตราป่วยร้อยละ 20 ทีมปฏิบัติการสอบสวนโรคกองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 1 เชียงใหม่ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา และทีมเฝ้าระวังสอบสวนเคลื่อนที่เร็ว (SRRT) อำเภอดอกคำใต้ จึงได้ร่วมกันสอบสวนโรคเพิ่มเติมในวันที่ 17-19 มิถุนายน 2568 เพื่อยืนยันการวินิจฉัยและการระบาด อธิบายลักษณะทางระบาดวิทยาของการระบาด ค้นหาแหล่งโรค ปักจี้เสี่ยงต่อการแพร่โรค และให้คำแนะนำมาตรการป้องกันและควบคุมโรคที่เหมาะสม

**ผลการสอบสวน**

จากการค้นหาผู้ป่วยเพิ่มเติมด้วยนิยาม คือ (1) ประชาชนที่มาร่วมงานฌาปนกิจศพ หมู่ 5 ตำบลคือเวียง อำเภอดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา หรือ (2) ประชาชนที่ได้รับประทานอาหารจากงานฌาปนกิจศพ โดยผู้ป่วยเพิ่มเติมต้องมีอาการอย่างน้อย 2 อาการจากอาการคลื่นไส้ อาเจียน ถ่ายเหลว/ถ่ายเป็นน้ำ ถ่ายเป็นมูกเลือด ปวดท้อง/ปวดบิด/มวนท้อง และไข้ ระหว่างวันที่ 12-19 มิถุนายน 2568 พบผู้ป่วยทั้งหมด 172 ราย จาก 311 ราย (อัตราป่วยร้อยละ 55.3) จากประชาชนที่เข้าร่วมงานฌาปนกิจศพ หรือรับประทานอาหารเช้าจากงานฌาปนกิจศพ ประมาณ 400 ราย อัตราส่วนเพศชายต่อเพศหญิง 1 ต่อ 1.5 อายุระหว่าง 3-94 ปี (มัธยฐานอายุ 56 ปี) อาการที่พบมากที่สุด ได้แก่ คลื่นไส้ ร้อยละ 95.9 อาการที่พบบรองลงมา ได้แก่ อาเจียน ปวดท้อง/ปวดบิด/มวนท้อง ถ่ายเหลว/ถ่ายเป็นน้ำ ไข้ ถ่ายปนมูก/เลือด ร้อยละ 87.8, 77.9, 54.7, 12.8 และ 2.9 ตามลำดับ โดยมีผู้ป่วยเข้ารับการรักษาที่สถานพยาบาล 119 ราย แบ่งเป็นผู้ป่วยนอก 110 ราย และผู้ป่วยใน 9 ราย ไม่พบผู้ป่วยเสียชีวิตจากการทบทวนสถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษและอุจจาระร่วงเฉียบพลัน ใน โรงพยาบาลดอกคำใต้ ไม่พบการระบาดเป็นกลุ่มก้อนอื่นในพื้นที่ ตำบลคือเวียง อำเภอดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา ในระยะเวลาใกล้เคียงกัน

ผลการสอบสวนพบว่า งานศพจัดขึ้นที่บ้านของผู้วายชนม์ หมู่ 5 ตำบลคือเวียง อำเภอดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา โดยจัดงานศพตั้งแต่วันที่ 12-14 มิถุนายน 2568 มีผู้ร่วมงานในแต่ละวันประมาณ 15-60 คน และในวันที่ 15 มิถุนายน 2568 จัดงานฌาปนกิจศพ มีผู้ร่วมงานประมาณ 400 คน โดยมีอาหารกลางวันเลี้ยงผู้เข้าร่วมงาน ในวันที่ 15 มิถุนายน 2568 ดังนี้ ข้าวหมูแดง ไส้กรอกกะทิ/ซ่าหริ่ม นมเปรี้ยว น้ำเปล่า (ขวด) น้ำเปล่า (แก้ว) โดยผู้ป่วยทั้งหมด เข้าร่วมงานฌาปนกิจศพ หรือได้รับประทานอาหารจากงานฌาปนกิจศพ รายการอาหารที่พบผู้ป่วยรับประทานมากที่สุด ได้แก่ ข้าวหมูแดง เท่ากับร้อยละ 100 ซึ่งได้มีการแจกจ่ายแก่ผู้เข้าร่วมงานฌาปนกิจศพ ในเวลา 11.00 – 11.30 น. รองลงมาได้แก่ น้ำเปล่า (ขวด) ไส้กรอกกะทิ/ซ่าหริ่ม นมเปรี้ยว น้ำเปล่า (แก้ว) เท่ากับ ร้อยละ 70.9, 38.4, 30.8 และ 15.1 ตามลำดับ ส่วนประกอบที่ผู้ป่วยรับประทานข้าวหมูแดง พบมากที่สุด ข้าว เท่ากับร้อยละ 98.8 รองลงมา ได้แก่ น้ำราด กุนเชียง หมูแดง แดงกวา และผักชี เท่ากับร้อยละ 95.8, 94.0, 87.4, 82.6 และ 56.9 ตามลำดับ โดยผู้ป่วยรายแรกเริ่มมีอาการป่วยวันที่ 15 มิถุนายน 2568 เวลา 12.20 น. (หลังจากรับประทานอาหารประมาณ 60 นาที) พบผู้ป่วยมากที่สุดเวลาประมาณ 15.00-15.59 น. (หลังจาก รับประทานอาหารประมาณ 4 ชั่วโมง) และพบผู้ป่วยรายสุดท้ายในวันเดียวกัน เวลา 21.00 น. (10 ชั่วโมงหลังจาก มีการแจกจ่ายอาหารกลางวัน) โดยพบผู้ป่วยทั้งหมดมีภูมิลำเนาอยู่ในจังหวัดพะเยา โดยอยู่ในอำเภอดอกคำใต้ 169 ราย (ร้อยละ 98.3) อำเภอเมือง 2 ราย (ร้อยละ 1.2) และอำเภอภูซาง 1 ราย (ร้อยละ 0.6)

ผลการสำรวจสิ่งแวดล้อมพบว่า สถานที่ประกอบอาหาร (ข้าวหมูแดง) ตั้งอยู่ที่ ต.ดอนศรีชุม อ.ดอกคำใต้ จ.พะเยา ซึ่งรับจัดโต๊ะจีน ข้าวกล่อง แกงหม้อ บุฟเฟต์ เบรก จัดดอกไม้ พวงหรีด แต่ไม่มีหน้าร้าน ลักษณะเป็น ลานกว้าง มีหลังคา ห่างจากห้องน้ำและบ่อเกรอะประมาณ 5 เมตร มีโต๊ะสำหรับประกอบอาหาร สูงจากพื้น ประมาณ 60-65 เซนติเมตร การจัดวางภาชนะ การจัดการน้ำเสียไม่ถูกหลักสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ห้องส้วมไม่มีอ่างล้างมือ ผู้ประกอบการร้านรับทำข้าวกล่องยังไม่ขออนุญาตสถานที่จำหน่ายอาหารจากองค์การบริหารส่วนตำบลดอนศรีชุมและยังไม่ผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัส อาหารของกรมอนามัย และพบแผลที่นิ้วก้อยมือข้างขวาของผู้ประกอบอาหาร โดยในวันที่ 14 มิถุนายน 2568 เวลา 12.30 น. ทางร้านประกอบอาหาร ซื้อเนื้อหมู ปริมาณ 55 กิโลกรัม ทำความสะอาดโดยใช้น้ำประปา แล และ ปรงรส นำมาแช่ภายในถังแช่น้ำแข็ง และใส่น้ำแข็งปน 3 กระสอบ และเริ่มปรงสุกในวันที่ 15 มิถุนายน 2568 เวลา 02.00-04.00 น. น้ำราดข้าวหมูแดง ปรงเสร็จเวลา 03.30 น. ส่วนประกอบอาหารอื่นๆ เตรียมเสร็จเวลาประมาณ 04.00 น. และนำมาจัดใส่กล่องในช่วง 04.00-09.30 น. จำนวน 700 กล่อง หลังจากนั้นนำไปส่งที่บ้านที่จัดงาน ฌาปนกิจศพเวลา 10.00 น. โดยใช้รถกระบะขนส่งอาหาร ความเสี่ยงสำหรับการปนเปื้อนเชื้อโรค ในขั้นตอน กระบวนการปรงอาหาร การใช้มีด/เขียงปนกัน การไม่เปลี่ยนถุงมือระหว่างสัมผัสอาหารต่างชนิดกัน ไม่มีสบู่ ล้างมือ เป็นต้น

ทางทีมสอบสวนโรคดำเนินการส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ ดังนี้

1. ในผู้ป่วย ดำเนินการเก็บตัวอย่างทางทวารหนัก จำนวน 10 ราย ส่งตรวจ RT-PCR สำหรับเชื้อแบคทีเรียและไวรัสในระบบทางเดินอาหาร และเพาะเชื้อ ที่สถาบันบำราศนราดูร ผล RT-PCT พบ Enteropathogenic *E.coli* (EPEC) 5 ราย, Enteroaggregative *E.coli* (EAEC) 1 ราย ไม่พบเชื้อ 4 ราย และผลการเพาะเชื้อ ไม่พบเชื้อ 9 ราย รอผล 1 ราย และดำเนินการเก็บอาเจียน จำนวน 2 ตัวอย่าง ส่งตรวจเพาะเชื้อ ที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ อยู่ระหว่างรอผล
2. ในผู้ประกอบอาหาร ดำเนินการเก็บ Rectal swab จำนวน 4 ราย ส่งตรวจ RT-PCR สำหรับเชื้อแบคทีเรียและไวรัสในระบบทางเดินอาหาร และเพาะเชื้อ ที่สถาบันบำราศนราดูร ผล RT-PCT พบ Enteropathogenic *E.coli* (EPEC) 1 ราย ไม่พบเชื้อ 3 ราย และผลการเพาะเชื้อ ไม่พบเชื้อ 1 ราย รอผล 3 ราย และดำเนินการเก็บตัวอย่างจากมือ จำนวน 2 ราย ส่งตรวจ RT-PCR สำหรับเชื้อแบคทีเรียและไวรัสในระบบทางเดินอาหาร และเพาะเชื้อที่สถาบันบำราศนราดูร อยู่ระหว่างรอผล
3. เก็บส่วนประกอบของข้าวหมูแดง จำนวน 11 ตัวอย่าง ได้แก่ ข้าว 1 ตัวอย่าง, หมูแดง (แยกจากกล่อง) 1 ตัวอย่าง, หมูแดง (จากร้าน) 1 ตัวอย่าง, กุนเชียง (แยกจากกล่อง) 1 ตัวอย่าง, กุนเชียง (จากร้าน) 1 ตัวอย่าง, ไข่ต้ม 1 ตัวอย่าง, ผักชี 1 ตัวอย่าง, แดงกวา 1 ตัวอย่าง และน้ำซอสราด 1 ตัวอย่าง ส่งตรวจเพาะเชื้อที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ อยู่ระหว่างรอผล
4. เก็บตัวอย่างน้ำดื่มที่ได้แจกจ่ายภายในงานฉาปนกิจศพ จำนวน 2 ตัวอย่าง ได้แก่ น้ำเปล่า (ขวด) ยี่ห้อ A 1 ตัวอย่าง และน้ำเปล่า (แก้ว) ยี่ห้อ B 1 ตัวอย่าง ส่งตรวจเพาะเชื้อ ที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ อยู่ระหว่างรอผล
5. เก็บตัวอย่างจากอุปกรณ์สัมผัสอาหาร 5 ตัวอย่าง (ถาดหั่นหมูดิบ เชียงหั่นหมูสุก ถังแช่หมู อย่างละ 1 ตัวอย่างและมีดหั่นหมูสุก 2 ตัวอย่าง) ส่งตรวจเพาะเชื้อ ที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ อยู่ระหว่างรอผล
6. เก็บตัวอย่างน้ำอุปโภค 2 ตัวอย่าง และน้ำบริโภค 1 ตัวอย่างจากบ้านผู้ประกอบอาหาร (ข้าวหมูแดง) ส่งตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (o11) พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียทุกตัวอย่าง
7. เก็บตัวอย่างน้ำอุปโภค 3 ตัวอย่าง จากบ้านผู้ประกอบอาหาร (ข้าวหมูแดง) ตรวจคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ (o31) พบระดับคลอรีนอิสระคงเหลือ น้อยกว่า 0.1 ppm ทุกตัวอย่าง
8. เก็บตัวอย่างภาชนะสัมผัสอาหาร จำนวน 4 ตัวอย่าง (ถาดหั่นหมูดิบ มีดหั่นหมูสุก เชียงหั่นหมูสุก และถังน้ำแข็งอย่างละ 1 ตัวอย่าง) จุดสัมผัสร่วม จำนวน 2 ตัวอย่าง (ก๊อกน้ำห้องส้วมและสายฉีดชำระ) และมือผู้สัมผัสอาหาร 2 ตัวอย่าง (ผู้ประกอบอาหาร และผู้ช่วย) ส่งตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (o13) พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียทุกตัวอย่าง

## สิ่งที่ดำเนินการไปแล้ว

1. ประชุมร่วมกับทีมปฏิบัติการสอบสวน วางแผนมาตรการป้องกันและควบคุมโรคในอนาคต
2. แนะนำเรื่องความปลอดภัยของอาหาร แก่ผู้ประกอบการร้านข้าวหมูแดง
3. เผื่อระวังผู้ป่วยสงสัยอาหารเป็นพิษเป็นระยะเวลา 2 เท่าของระยะฟักตัว ไม่พบผู้ป่วยเพิ่มเติม

## สิ่งที่จะดำเนินการต่อไป

ดำเนินการศึกษาสถิติเชิงวิเคราะห์ ร่วมกับรพผลทางห้องปฏิบัติการ เพื่อหาสาเหตุและปัจจัยเสี่ยงของการระบาด

## ข้อเสนอแนะเพื่อพิจารณา

1. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (อปท.) และสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ (สสอ.) ควรสำรวจและประชาสัมพันธ์ร้านจำหน่ายอาหารทั้งแบบมีหน้าร้าน และไม่มีหน้าร้านในพื้นที่ ให้ขึ้นทะเบียนและตรวจสอบด้านสุขาภิบาล เพื่อให้ได้มาตรฐานตามแนวทางการรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร
2. ร้านจำหน่ายอาหารควรปรับปรุงสุขาภิบาลให้ได้ตามมาตรฐาน โดยมีหน่วยงาน สำหรับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (อปท.) และสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ (สสอ.) ร่วมติดตามการดำเนินงานให้แล้วเสร็จก่อนจำหน่ายอาหารอีกครั้ง โดยมีแนวทางดังนี้
  - 2.1. ผู้ประกอบหรือสัมผัสอาหาร ควรล้างมือด้วยสบู่ก่อนทำอาหาร และหลังเข้าห้องน้ำทุกครั้ง รวมถึงสวมถุงมือทุกครั้งขณะเตรียม ประกอบ ปู และบรรจุอาหาร หากมีแผล ให้ปิดแผลให้มิดชิด และใส่ถุงมือป้องกันการปนเปื้อน นอกจากนั้นยังแนะนำให้ตรวจสอบสุขภาพประจำปี ในผู้ประกอบอาหาร เช่น ตรวจเชื้อไวรัสตับอักเสบบี อหิวาตกโรค เป็นต้น
  - 2.2. สถานที่จัดเตรียมอาหาร แนะนำให้ย้ายสถานที่ประกอบอาหารให้ห่างจากห้องน้ำและบ่อเกรอะ 15 เมตร
  - 2.3. ภาชนะและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร แนะนำให้แยกการใช้ (ภาชนะ เขียง มีด ถาดใส่อาหาร) ระหว่างของสุก และของดิบ รวมถึงจัดเก็บอาหารในภาชนะสะอาด มิดชิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร สำหรับภาชนะน้ำดื่มต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก และเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร

3. งานป้องกันควบคุมโรค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา ประสานงานไปยังประปาส่วนภูมิภาค เพื่อเติมคลอรีนในน้ำประปา และตรวจสอบปริมาณคลอรีนคงเหลือให้อยู่ระหว่าง 0.2-0.5 ppm. ในช่วงเวลาปกติ และอย่างน้อย 0.5 ppm. ในช่วงที่มีการระบาด
4. โรงพยาบาลดอกคำใต้ และสถานพยาบาลในพื้นที่ ควรพิจารณาเก็บตัวอย่างจากผู้ป่วย เช่น อาเจียน อุจจาระ หรือ เก็บตัวอย่างทางทวารหนัก ตามอาการและปัจจัยเสี่ยงของผู้ป่วยหากสงสัยการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ/อุจจาระร่วง และดำเนินการส่งสิ่งส่งตรวจเพื่อหาเชื้อก่อโรค

ลงชื่อ .....  
(นพ.กกกวี ระรินเรือง)  
นายแพทย์ปฏิบัติการ

ลงชื่อ .....  
(น.สพ.ธีรศักดิ์ ชักนำ)  
นายสัตวแพทย์เชี่ยวชาญ

### ทีมปฏิบัติการสอบสวนควบคุมโรค

กองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กกกวี ระรินเรือง (PI), ชมลวรรณ ฉัตรเงิน (Chief assistant), อรพรรณ กันยะมี, หนึ่งฤทัย ศรีสง, ธณัชชา นฤนาทวัฒนา

กองโรคไม่ติดต่อ กรมควบคุมโรค เพ็ญพักตร์ เขี่ยมโกศรี

สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 1 เชียงใหม่ กชมน ชำหา

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ อภิรุจี เกณฑา, เสนีย์ บำรุงสุข, ทศพล สมยศ

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอดอกคำใต้ สรระรี ศรีวิชา

รพ.ดอกคำใต้ ภัทรวรินทร์ เผ่าหอม, พชรดา พักแก้ว

รพ.สต.ค้อเวียง ปาลิตา เผ่าตัน, สังคม เผ่าตะใจ

ทีมอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน ต.ค้อเวียง