



มาตรการป้องกันโรค

มาตรการป้องกันการเจ็บป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันชั่วเทคกาลส่งท้ายปีเก่า ต้อนรับปีใหม่

ยึดหลัก “สุก ร้อน สะอาด”

- สุก** - กินอาหารปรุงสุกใหม่ ไม่กินอาหารดิบ หรือสุก ๆ ดิบ ๆ
- อาหารหลังปรุงสุกควรกินภายใน 2 ชั่วโมง (หลัง 2 ชั่วโมง จะมีการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรีย)
- อาหารปรุงสุกแยกเก็บจากอาหารดิบและเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม มีภาชนะปิดป้องกันแมลง และสัตว์นำโรค

- แยกภาชนะบรรจุและอุปกรณ์ที่ใช้ระหว่างอาหารปรุงสุกกับอาหารดิบ (ป้องกันการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคจากอาหารดิบไปสู่อาหารปรุงสุก)
- ใช้น้ำด้มสุกชนิดให้เด็ก

- ร้อน** - อาหารปรุงสุกที่เก็บไว้นานเกิน 2 ชั่วโมง ต้องนำมาอุ่นร้อนให้ทั่วถึงก่อนกินทุกครั้ง

- สะอาด** - ล้างมือด้วยสบู่และน้ำให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุงประกอบอาหาร ก่อนกินอาหาร ก่อนและหลังดูแลเด็กและผู้ป่วย หลังเข้าห้องน้ำ หลังสัมผัสสัตว์เลี้ยงหรือสัตว์เลี้ยง สัตว์เลี้ยงที่ใช้อุปกรณ์ในการปรุงประกอบอาหารสุด สะอาด มีคุณภาพ ไม่หมดอายุ เลือกซื้อจากแหล่งที่เชื่อถือได้ เช่น ตลาดสดน่าเชื่อ หรือมีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน เช่น อย นอก. ยาลาล Q เป็นต้น

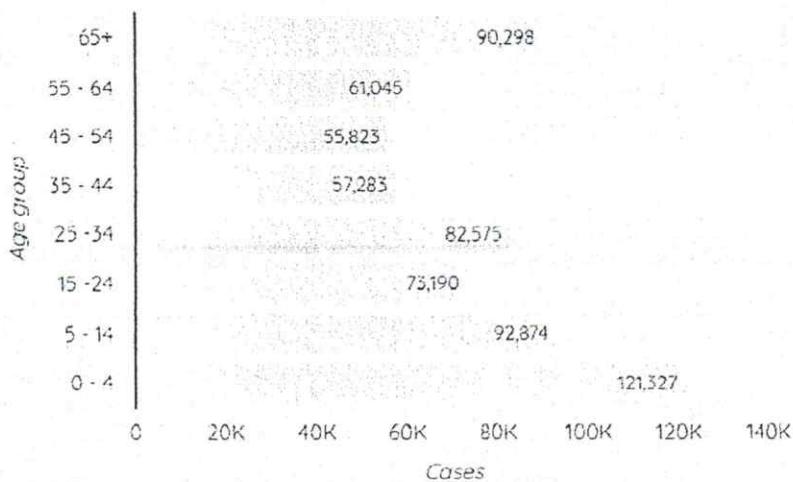


- รักษาความสะอาดของภาชนะ อุปกรณ์ สถานที่ปรุงประกอบอาหาร ให้ปราศจากสิ่งสกปรก แมลง และสัตว์ต่างๆ
- ดื่มน้ำด้มสุก น้ำกรอง น้ำดื่มบรรจุขวดมีเครื่องหมาย อย. บรรจุภัณฑ์สะอาด ไม่ร้าวซึม ฝาปิดสนิท
- บริโภคน้ำแข็งหลอดบรรจุถุงปิดสนิท ได้มาตรฐาน GMP มีเครื่องหมาย อย. มีข้อความ “น้ำแข็ง ใช้รับประทานได้” และไม่แข็งตุ่นหรือสิ่งของอื่นในน้ำแข็งบริโภค¹
- ล้างขวดนมให้สะอาดและนำมาต้มในน้ำเดือดอย่างน้อย 10 - 15 นาที ทุกครั้งก่อนซงนมให้เด็ก

สถานการณ์โรคอุจาระร่วงเฉียบพลันของประเทศไทย

โรคอุจาระร่วงเฉียบพลัน เป็นปัญหาสาธารณสุขที่สำคัญของประเทศไทย พนักงานได้ทุกภูมิภาค ตลอดทั้งปี ในทุกกลุ่มวัย โดยเฉพาะช่วงเทศกาลงานบุญต่าง ๆ เช่น เทศกาลสงกรานต์ปีเก่า ต้อนรับปีใหม่ ที่ประชาชนมีการรวมกลุ่มกันเพื่อเฉลิมฉลองและมีการรับประทานอาหาร น้ำ น้ำแข็งร่วมกัน ประกอบกับ เทศกาลดังกล่าวเป็นช่วงฤดูหนาวที่อากาศมีความเย็นและแห้ง เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของเชื้อก่อโรค หลายชนิดโดยเฉพาะเชื้อโนโรไวรัสและโตรต้าไวรัส ซึ่งพบเป็นสาเหตุทำให้เกิดอาการอุจาระร่วงรุนแรงได้ในเด็กเล็กและผู้สูงอายุ เนื่องจากร่างกายมีภูมิคุ้มกันต่ำกว่าวัยอื่น ข้อมูลจากระบบรายงานการเฝ้าระวังโรค 506 กองระบบดิจิทัล กรมควบคุมโรค ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2566 – ปัจจุบัน พนักงานได้รายงานจำนวน 634,415 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 958.74 ต่อประชากรแสนราย ผู้เสียชีวิต 1 ราย อัตราส่วนเพศชายต่อเพศหญิงเท่ากับ 1:1.36 กลุ่มอายุที่พบผู้ป่วยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ 0 – 4 ปี รองลงมาคือ 25 – 34 ปี และมากกว่า 65 ปี ตามลำดับ (ภาพประกอบ 1) ข้อมูลจากฐานข้อมูลตรวจสอบ ข่าวการระบาด กองระบบดิจิทัล กรมควบคุมโรค พนักงานได้รายงานจำนวน 14 เหตุการณ์ เกิดในโรงเรียน 6 เหตุการณ์ เรือนจำ 3 เหตุการณ์ ที่พัก 2 เหตุการณ์ วัด/โบสถ์/มัสยิด สถานที่ทำงาน และสถานประกอบการ สถานที่ละ 1 เหตุการณ์ ตามลำดับ (ภาพประกอบ 2) ปัจจัยเสี่ยงการเกิดโรค 3 ลำดับแรก ได้แก่ ไม่ทราบสาเหตุ 7 เหตุการณ์ เนื่องจาก ตรวจไม่พบเชื้อ/ไม่สามารถเก็บสิ่งส่งตรวจได้ รองลงมา คือ ขาดการสุขาภิบาลที่ดี 3 เหตุการณ์ และการ บริโภคอาหารเสียง 2 เหตุการณ์ โดยเฉพาะอาหารทะเล/อาหารดิบ และน้ำดื่ม/น้ำแข็งไม่สะอาดตรวจพบการ ปนเปื้อนเชื้อก่อโรค (ภาพประกอบ 3)

จำนวนผู้ป่วยจำแนกตามกลุ่มอายุ ปี 2566



ภาพประกอบ 1

กลุ่มงานโครงการตามพระราชดำริ และโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ กองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค 24 พ.ย. 66

เชื้อ ก่อโรค อยู่ในระบบทางเดินอาหารที่พับบอยช่วงถุงหน้า

โนโรไวรัส (Norovirus)

โรคอยู่ในระบบทางเดินอาหารที่พับบอยช่วงถุงหน้า หรือเรียกว่าไข้หวัดลงกระเพาะ เป็นไวรัสที่ไม่เกี่ยวข้องกับไข้หวัด เกิดได้กับคนทุกเพศทุกวัย จากการสัมผัสโดยตรงกับผู้ติดเชื้อ การบริโภคอาหารหรือน้ำที่ปนเปื้อน การสัมผัสพื้นผิวที่ปนเปื้อนแล้วนำมา 먹ิที่ยังไม่ได้ล้างเข้าปาก ผู้ป่วยส่วนใหญ่จะมีอาการท้องเสีย คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง บางรายอาจมีอาการไข้ ปวดศีรษะ ปวดเมื่อยร่างกายร่วมด้วย อาการเกิดขึ้นภายใน 12 ถึง 48 ชั่วโมง หลังได้รับเชื้อ ส่วนใหญ่อาการจะดีขึ้นภายใน 1 ถึง 3 วัน แต่ยังคงแพร่เชื้อได้เป็นเวลาสองสัปดาห์ หรือมากกว่านั้น สำหรับผู้ป่วยในกลุ่มเด็กเล็ก ผู้สูงอายุ หรือผู้ที่มีภูมิคุ้มกันบกพร่อง มีความเสี่ยงที่จะเจ็บป่วยรุนแรงและยาวนานขึ้น

โรต้าไวรัส (Rotavirus)

โรคอยู่ในระบบทางเดินอาหารที่พับบอยช่วงถุงหน้า พนเป็นสาเหตุการเจ็บป่วยได้ตลอดทั้งปีและระบาดมากขึ้น ช่วงอากาศเย็น หรือถูกหนาว พนเป็นสาเหตุการเจ็บป่วยได้ป้อยในทารกและเด็กเล็กที่อายุต่ำกว่า 5 ปี สำหรับเด็กโตและผู้ใหญ่สามารถป่วยจากโรต้าไวรัสได้ เช่นกันแต่อาการไม่รุนแรง หลังรับเชื้อประมาณ 1 - 2 วัน ผู้ป่วยส่วนใหญ่จะมีอาการถ่ายอุจจาระเป็นน้ำ อาเจียน มีไข้ และ/หรือปวดท้อง อาการถ่ายอุจจาระเป็นน้ำและอาเจียนอาจเป็นนาน 3 - 8 วัน และสามารถแพร่เชื้อได้นาน 1 - 3 สัปดาห์ โรต้าไวรัสติดต่อจากคนสุกคน ผ่านทางอุจจาระและอาเจียนของผู้ป่วย ละอองในอากาศ น้ำหรืออาหารที่ปนเปื้อน และอาจแพร่เชื้อผ่านสิ่งของที่ปนเปื้อน เช่น ที่จับประตู ก้อกน้ำ ที่นั่งซักครอก ของเล่น เป็นต้น โรต้าไวรสมีหลายสายพันธุ์ ดังนั้นจึงสามารถเป็นชาได้อีก แต่การติดเชื้อครั้งหลัง ๆ อาการจะไม่รุนแรงเท่าครั้งแรก ปัจจุบันประเทศไทยมีให้บริการวัคซีนป้องกันโรต้าไวรัสชนิดรับประทาน (ครั้งแรกในเด็กอายุ 2 เดือน ห้ามให้ในเด็กอายุเกิน 15 สัปดาห์ ครั้งสุดท้ายห้ามอายุเกิน 32 สัปดาห์) เพื่อเป็นการป้องกันการติดเชื้อโรต้าไวรัสผู้ป่วยของควรพาเด็กไปรับวัคซีนโรต้าให้ครบตามกำหนด

การดูแลรักษาเบื้องต้น

ปัจจุบันไม่มียา.rักษาจำเพาะ เป็นการรักษาตามอาการ หากอาการไม่รุนแรงให้ดื่มน้ำและเกลือแร่ หรือที่เรารู้จักกันทั่วไปว่าโออาร์เอส (ORS: Oral Rehydration Salt) จิบทีละน้อยแต่บ่อยครั้ง เพื่อชดเชยน้ำและเกลือแร่ที่สูญเสียจากการอาเจียนและท้องเสีย หากอาเจียนมากให้กินยาแก้อาเจียน หากมีไข้ให้ยาลดไข้ เช่น พาราเซตามอล ระหว่างนี้ควรกินอาหารอ่อน ย่อยง่าย เช่น โจ๊ก ข้าวต้ม ชุบ เป็นต้น

วิธีผสมเกลือแร่หากไม่มีโออาร์เอส

เกลือแร่ ครึ่งช้อนชา + น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ + น้ำด้วยากที่เย็นแล้ว 750 ซีซี หากผสมแล้วกินไม่หมดภายใน 1 วัน (24 ชั่วโมง) ให้เททิ้งและผสมใหม่

กลุ่มงานโครงการตามพระราชดำริ และโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ กองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค 24 พ.ย. 66

ข้อควรระวัง

- ห้ามใช้เกลือแร่สำหรับออกกำลังกาย (ORT: Oral Rehydration Therapy) เพราะมีปริมาณน้ำตาลและเกลือแร่บางชนิดที่สูง ทำให้ร่างกายดึงน้ำเข้ามาในทางเดินอาหารส่งผลให้ลำไส้บีบตัวมากขึ้น กระตุ้นการถ่ายเหลวมากขึ้น

- ไม่ควรกินยาหยุดถ่าย เพราะจะทำให้ของเสียหรือเชื้อโรคจะยังคงสะสมอยู่ในลำไส้ และไม่ควรรีช้อยาฆ่าเชื้อมากินเอง เพราะจะทำให้เชื้อดื้อยาได้

ปัจจัยเสี่ยงที่ทำให้เกิดการเจ็บป่วย

1. สุนนิสัยส่วนบุคคล เช่น การปรุงประกอบอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ การบริโภคอาหารดิบหรือสุก ๆ ดิบ ๆ ไม่ล้างมือก่อนปรุงประกอบอาหาร ก่อนรับประทานอาหาร ก่อนและหลังดูแลผู้ป่วย หลังเข้าห้องน้ำ หลังสัมผัสสิ่งสกปรกหรือสัตว์เลี้ยง เป็นต้น

2. รับประทานอาหารค้างมือที่ปรุงประกอบไว้นานเกิน 2 ชั่วโมง โดยไม่นำมาอุ่นร้อนให้ทั่วถึงก่อนรับประทาน

3. รับประทานอาหารเสี่ยง ได้แก่ ข้าวมันไก่ อาหารทะเล อาหารประเภทยำ จุ่ม/ก้อย/ลาบดิบ ส้มตำข้าวผัดโรยเนื้อปู ขنمจีน อาหารหรือขนมที่มีส่วนประกอบของกะทิ สาลัดผัก และน้ำแข็งที่ไม่สะอาด

4. ด้านการสุขาภิบาลอาหารและสถานที่ เช่น วัตถุดิบไม่สะอาด ไม่มีคุณภาพ เก็บรักษาต่ำสุดในเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้หรืออาหารปรุงสุกไม่เหมาะสม สถานที่ปรุงประกอบอาหารไม่สะอาดมีแมลงและสัตว์นำโรค น้ำบริโภคปนเปื้อน ไม่ได้มาตรฐาน เป็นต้น

อ้างอิง:

1. กองโรคป้องกันด้วยวัคซีน กรมควบคุมโรค. แนวทางการให้วัคซีนโรคต้านในแผนงานสร้างเสริมภูมิคุ้มกันโรค. 2563.
2. กองระบบวิทยา กรมควบคุมโรค. ระบบรายงานการเฝ้าระวังโรค 506.
<http://doe.moph.go.th/surdata/disease.php?ds=02>
3. กองระบบวิทยา กรมควบคุมโรค. ฐานข้อมูลตรวจสอบข่าวการระบาด.
<https://eventbased-doe.moph.go.th/eventbase/user/login/>
4. โรงพยาบาลเวชศาสตร์เขตต้อน คณะเวชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. ไวรัสโนต้า (Rotavirus) มั่นมากับหน้าหนาว. สืบค้นเมื่อ 24 พ.ย. 66. <https://www.tropmedhospital.com/news/rotavirus.html>
5. Centers for Disease Control and Prevention. About Norovirus. Retrieved November 24, 2023, from <https://www.cdc.gov/vitalsigns/norovirus/index.html>
6. European Centre for Disease Prevention and Control. Disease factsheet about rotavirus. Retrieved November 24, 2023, from <https://www.ecdc.europa.eu/en/rotavirus-infection/facts>