



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม งานธุรการ โทร. ๐ ๓๙๔๘ ๐๔๐๓ ต่อ ๑๑๗

ที่ ธก.๕๒๕๐๔.๑.๑/ ๕๖

วันที่ ๑๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์

เรียน หัวหน้าสำนักปลัดเทศบาล

ด้วยกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม มีข่าวสารที่จะประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนได้รับทราบเกี่ยวกับมาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหารและน้ำช่วงฤดูฝน ซึ่งอากาศจะมีความเย็นและชื้น เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของเชื้อก่อโรคหลายชนิด โดยเฉพาะโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันที่เกิดจากเชื้อไวรัสโนโร และไวรัสโรตา รวมถึงเชื้อแบคทีเรีย เอสเซอรีเชีย โคไล ที่เกิดจากการรับประทานอาหาร น้ำดื่ม น้ำแข็ง ที่ไม่สะอาด นั้น

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์ข่าวสารผ่านสื่อประชาสัมพันธ์ทุกช่องทางที่ท่านรับผิดชอบ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

เรียน หัวหน้าสำนักปลัดเทศบาล
เพื่อโปรดทราบ

จินดา
(นางสาวมินตรา อ่อนสูง)
ผู้ช่วยเจ้าพนักงานธุรการ

กองสาธารณสุข สุขๆ แจ้ง
ให้ประชาสัมพันธ์ การเฝ้าระวัง
ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหาร
และน้ำช่วงฤดูฝน

เห็นควรประชาสัมพันธ์

(นางสาวกัญญา ไทรน้อย)
ผู้ช่วยเจ้าพนักงานประชาสัมพันธ์

16 พ.ค. 2566

สำนักงานเทศบาลตำบลทรายขาว
รับเลขที่ 1184/66
วันที่ 16 พ.ค. 2566
เวลา 10-46

ด่วนที่สุด
ที่ จบ ๐๐๒๓.๓/ว ๕๕๐



กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
เลขที่ 148 / 66
วันที่ 16 พ.ค. 2566
เวลา 15-00 น.

ถึง องค์การบริหารส่วนจังหวัดจันทบุรี เทศบาล และองค์การบริหารส่วนตำบล ทุกแห่ง

ด้วยสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรีได้รับแจ้งจากกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นว่า ขณะนี้ประเทศไทยเข้าสู่ฤดูฝน ซึ่งอากาศจะมีความเย็นและชื้น เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของเชื้อก่อโรคหลายชนิด โดยเฉพาะโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันที่เกิดจากเชื้อไวรัสโนโร และไวรัสโรตา รวมถึงเชื้อแบคทีเรีย เอสเชอริเชีย โคลิ ที่เกิดจากการรับประทานอาหาร น้ำดื่ม น้ำแข็ง ที่ไม่สะอาด ปนเปื้อนเชื้อก่อโรค และเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเห็ดหลายชนิดทั้งเห็ดรับประทานได้ และเห็ดพิษ ซึ่งในฤดูฝนของทุกปี จะพบผู้ป่วยจากการรับประทานเห็ดมีจำนวนเพิ่มสูงขึ้น

จังหวัดจันทบุรี จึงขอประชาสัมพันธ์มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหาร และน้ำช่วงฤดูฝนดังกล่าว ทั้งนี้ หากมีข้อสอบถามเพิ่มเติมสามารถติดต่อได้ที่ กองโรคติดต่อทั่วไป โทรศัพท์ หมายเลข ๐ ๒๕๔๐ ๓๑๘๗ และสามารถดาวน์โหลดรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ <https://bit.ly/44RkiBp> หรือ QR Code ท้ายหนังสือที่ส่งมาด้วย

แจ้ง ผู้บริหารของราชการ ก.จ. จ
- เพื่อไปติดตาม

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลทรายขาว
- เพื่อโปรดพิจารณา

- จังหวัดจันทบุรี ขอประชาสัมพันธ์ให้ทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
- งดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่ปรุงสุกไม่ทั่วถึง
- งดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่ปรุงสุกไม่ทั่วถึง
- งดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่ปรุงสุกไม่ทั่วถึง



นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี
นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี
นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี
นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี

สืบค้น
สืบค้น สืบค้น
16 พ.ค.

(นางสาวดาวเรือง แก้วศรีรักษา)
หัวหน้าฝ่ายปกครอง รักษาการในตำแหน่ง

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรี
กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นและประสานงานท้องถิ่นอำเภอ
โทร./โทรสาร ๐-๓๘๓๓-๑๑๒๕, ๐-๓๘๓๓-๑๑๔๗

- สืบค้นเอกสาร

นายประเสริฐ กุศลสนอง
นายกเทศมนตรีตำบลทรายขาว

16 พ.ค. 2566

กลุ่มงานบริการสาธารณสุขท้องถิ่น
วันที่ 15 พ.ค. 2566
เรื่อง

ด่วนที่สุด

ที่ มท ๐๘๑๙.๗/ว ๑๔ ๖๕

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ทุกจังหวัด



ส่ง ส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น จป.
เลขที่รับ 4448
วันที่ 15 พ.ค. 2566
เวลา น.

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากกรมควบคุมโรคว่า ขณะนี้ประเทศไทยเข้าสู่ฤดูฝน ซึ่งอากาศจะมีความเย็นและชื้น เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของเชื้อก่อโรคหลายชนิด โดยเฉพาะโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันที่เกิดจากเชื้อไวรัสโนโร และไวรัสโรตา รวมถึงเชื้อแบคทีเรีย เอสเชอริเชีย โคไล ที่เกิดจากการรับประทานอาหาร น้ำดื่ม น้ำแข็ง ที่ไม่สะอาด ปนเปื้อนเชื้อก่อโรค และเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเห็ดหลายชนิดทั้งที่รับประทานได้ และเห็ดพิษ ซึ่งในฤดูฝนของทุกปีจะพบผู้ป่วยจากการรับประทานเห็ดมีจำนวนเพิ่มสูงขึ้น จึงขอความร่วมมือให้กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นประชาสัมพันธ์มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหารและน้ำช่วงฤดูฝน ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบ รายละเอียดปรากฏตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น จึงขอความร่วมมือจังหวัดประชาสัมพันธ์มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหารและน้ำช่วงฤดูฝนดังกล่าว ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบ ทั้งนี้ หากมีข้อสอบถามเพิ่มเติมสามารถติดต่อได้ที่ กองโรคติดต่อทั่วไป โทรศัพท์หมายเลข ๐ ๒๕๕๐ ๓๑๘๘ และสามารถดาวน์โหลดสิ่งที่ส่งมาด้วยได้ที่ <https://bit.ly/44Rk6p> หรือ QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้



กองสาธารณสุขท้องถิ่น

กลุ่มงานป้องกันโรค

โทร. ๐ ๒๕๕๓ ๕๐๐๖ ต่อ ๕๕๐๖

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@dla.go.th

ผู้ประสานงาน นางสาวรัตนารักษ์ ส่องแก้ว โทร. ๐๘ ๑๑๑๕ ๓๓๖๘๘

นายศักดิ์พัฒน์ อนุจันทร์

(นายบุญธรรม เทพพิชัย)
ท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรี

เจียน ท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรี

- เชื้อไปโรคพิษงู
 - เชื้อสาร ป.ร. สัมพันธ์
- นางกรมเจ้าราชวัง ต.บ้านดอน
โรคติดต่อทางอาหารและน้ำ
ช่วงฤดูฝน ใน องค์. ทุกแห่ง

(นางสาวชวีรัตน์ นิยมจิตต์)

มีตำแหน่งเสริมการปกครองท้องถิ่นปฏิบัติงาน

(นางสาวรัฐวิมล หงษ์วิวัฒน์)

ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

ด่วนที่สุด

ที่ สร ๐๔๑๐.๘/ว ๑๓๕๖



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
เลขที่ ๒๙๑๗๕
วันที่ - 9 พ.ค. 2566
เวลา

กรมควบคุมโรค

ถนนติวานนท์

๓ พฤษภาคม ๒๕๖๖

จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เลขที่ 1356 วันที่ ๑๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖น.
--

เรื่อง ขอความร่วมมือประชาชนสัมพันธ์มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหารและน้ำช่วงฤดูฝน
เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

ด้วยขณะนี้ประเทศไทยเข้าสู่ฤดูฝน ซึ่งอากาศจะมีความเย็นและชื้น เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของเชื้อก่อโรคหลายชนิด โดยเฉพาะโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันที่เกิดจากเชื้อไวรัสโนโร และไวรัสโรตา รวมถึงเชื้อแบคทีเรีย เอสเชอริเชีย โคลิ ที่เกิดจากการรับประทานอาหาร น้ำดื่ม น้ำแข็ง ที่ไม่สะอาด ปนเปื้อนเชื้อก่อโรค และเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเห็ดหลายชนิดซึ่งเห็ดรับประทานได้ และเห็ดพิษ ซึ่งในฤดูฝนของทุกปีจะพบผู้ป่วยจากการรับประทานเห็ดพิษมีจำนวนเพิ่มสูงขึ้น

กรมควบคุมโรค ขอความร่วมมือแจ้งหน่วยงานในสังกัดประชาชนสัมพันธ์มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหารและน้ำช่วงฤดูฝน ให้ประชาชนในพื้นที่ทราบ สามารถดาวน์โหลด มาตรการ แนวทาง สื่อความรู้เรื่องการป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำอื่น ๆ ผ่านทาง <https://sites.google.com/view/fwbd/FWD-DDC> หรือ QR Code ห้ายหน้าสื่อ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความร่วมมือประชาชนสัมพันธ์ในเรื่องดังกล่าวต่อไปด้วย
จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายธเรศ กรัษนัยรวิวงศ์)
อธิบดีกรมควบคุมโรค

กองโรคติดต่อทั่วไป
โทร ๐ ๒๕๕๐ ๓๑๘๗
โทรสาร ๐ ๒๕๕๓ ๘๔๓๖



ด่วนที่สุด

ที่ สธ ๐๔๑๐.๘/ว ๑๓๕๖



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

เลขที่ ๒๙๑๗๕

วันที่ - 9 พ.ค. 2566

เวลา

กรมควบคุมโรค

ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

เลขที่ ๑๓๕๖

วันที่ ๙ พ.ค. ๒๕๖๖

ที่ พฤษภาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหารและน้ำช่วงฤดูฝน
เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

ด้วยขณะนี้ประเทศไทยเข้าสู่ฤดูฝน ซึ่งอากาศจะมีความเย็นและชื้น เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของเชื้อก่อโรคหลายชนิด โดยเฉพาะโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันที่เกิดจากเชื้อไวรัสโนโร และไวรัสโรตา รวมถึงเชื้อแบคทีเรีย เอสเชอริเชีย โคลิ ที่เกิดจากการรับประทานอาหาร น้ำดื่ม น้ำแข็งที่ไม่สะอาด บนเบื่อนเชื้อก่อโรค และเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเห็ดหลายชนิดทั้งเห็ดรับประทานได้ และเห็ดพิษ ซึ่งในฤดูฝนของทุกปีจะพบผู้ป่วยจากการรับประทานเห็ดพิษมีจำนวนเพิ่มขึ้น

กรมควบคุมโรค ขอความร่วมมือแจ้งหน่วยงานในสังกัดประชาสัมพันธ์มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคติดต่อทางอาหารและน้ำช่วงฤดูฝน ให้ประชาชนในพื้นที่ทราบ สามารถดาวน์โหลด มาตรการ แนวทาง สื่อความรู้ เรื่องการป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำอื่น ๆ ผ่านทาง <https://sites.google.com/view/fwbd/FWD-DDC> หรือ QR Code ท้ายหนังสือ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความร่วมมือประชาสัมพันธ์ในเรื่องดังกล่าวต่อไปด้วย
จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายธเรศ กรัษนัยรวิวงศ์)

อธิบดีกรมควบคุมโรค

กองโรคติดต่อทั่วไป

โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๓๑๘๗

โทรสาร ๐ ๒๕๕๑ ๘๔๓๖



มาตรการป้องกันการเจ็บป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในฤดูฝน

ยึดหลัก “สุก ร้อน สะอาด”

- สุก** - กินอาหารปรุงสุกใหม่ ไม่กินอาหารดิบ หรือสุกๆ ดิบๆ
- อาหารหลังปรุงสุกควรกินภายใน 2 ชั่วโมง
 - อาหารปรุงสุกแยกเก็บจากอาหารสดและเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม มีภาชนะปกปิดป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค
- ร้อน** - อาหารปรุงสุกที่เก็บไว้นานเกิน 2 ชั่วโมง ต้องนำมาอุ่นร้อนให้ทั่วถึงก่อนกินทุกครั้ง
- สะอาด** - ล้างมือด้วยสบู่และน้ำให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุงประกอบอาหาร ก่อนกินอาหาร ก่อนและหลังดูแลเด็กและผู้ป่วย หลังเข้าห้องน้ำ หลังสัมผัสสัตว์เลี้ยงหรือสิ่งสกปรก
- วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหารสด สะอาด มีคุณภาพ ไม่หมดอายุ เลือกซื้อจากแหล่งที่เชื่อถือได้ เช่น ตลาดสดน่าซื้อ หรือมีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน เช่น ออย มอก. ฮาลาล Q เป็นต้น



- รักษาความสะอาดของภาชนะ อุปกรณ์ สถานที่ปรุงประกอบอาหาร ให้ปราศจากสิ่งสกปรก แมลง และสัตว์ต่างๆ
- ต้มน้ำดื่มสุก น้ำกรอง น้ำดื่มบรรจุขวดมีเครื่องหมาย ออย. บรรจุภัณฑ์สะอาด ไม่รั่วซึม ฝาปิดสนิท
- บริโภคน้ำแข็งหลอดบรรจุปิดสนิท ได้มาตรฐาน GMP มีเครื่องหมาย ออย. มีข้อความ “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” และไม่แช่วัตถุดิบหรือสิ่งของอื่นในน้ำแข็งบริโภค

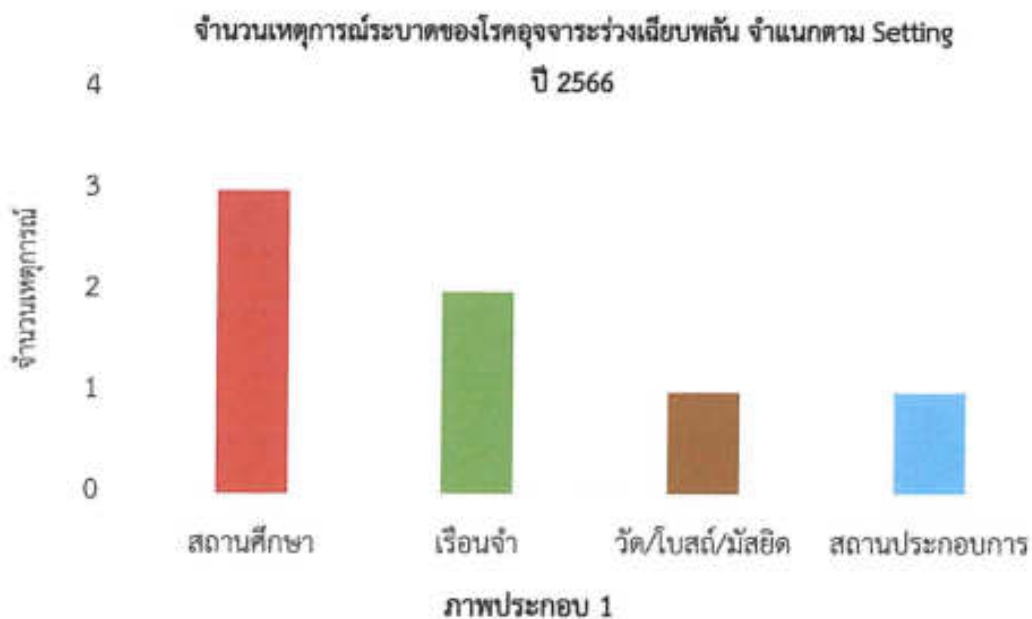
มาตรการป้องกันการเจ็บป่วยจากการรับประทานเห็ดพิษ

ยึดหลัก “เห็ด ไม่รู้จัก ไม่แน่ใจ ไม่เก็บ ไม่กิน”

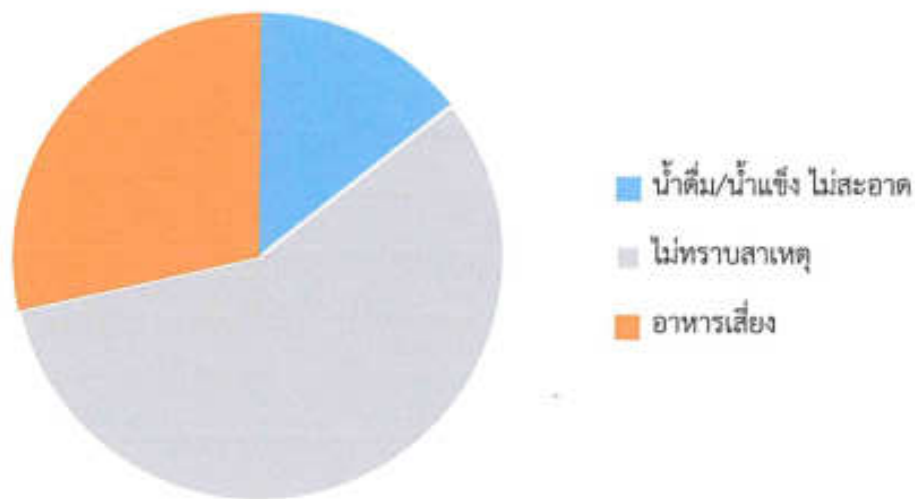
๑. ไม่เก็บหรือกินเห็ดที่ไม่รู้จักหรือไม่แน่ใจว่ากินได้
๒. ไม่เก็บเห็ดที่อยู่ในระยะอ่อนมากเกินไป เช่น ระยะเป็นตุ่มหรือตุ่มที่มีรูปร่างคล้ายไข่อาจจะไม่สามารถแยกเห็ดกินได้และเห็ดพิษออกจากกัน เนื่องจากมีลักษณะคล้ายกันมากจนไม่สามารถแยกได้ด้วยตาเปล่า
๓. ไม่กินเห็ดดิบโดยไม่ปรุงให้สุกก่อนกินทำให้เกิดพิษได้ เช่น เห็ดน้ำหมาก เป็นต้น
๔. ไม่กินเห็ดร่วมกับแอลกอฮอล์ เช่น เห็ดหังห้อย เห็ดน้ำหมากหรือเห็ดถั่วที่ขึ้นตามธรรมชาติ

สถานการณ์โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันของประเทศไทย

โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน เป็นปัญหาสาธารณสุขที่สำคัญของประเทศไทย พบผู้ป่วยได้ทุกภูมิภาคตลอดทั้งปี ในทุกกลุ่มวัย โดยเฉพาะในช่วงฤดูฝนที่อากาศมีความเย็นและชื้น เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของเชื้อก่อโรคหลายชนิด โดยเฉพาะเชื้อที่เกิดจากไวรัส ได้แก่ โนโรไวรัส และโรตาไวรัส รวมถึงเชื้อแบคทีเรีย เช่น เอสเชอริเชีย โคไล เป็นต้น ซึ่งพบเป็นสาเหตุทำให้เกิดอาการอุจจาระร่วงรุนแรงได้ในเด็กเล็กและผู้สูงอายุ เนื่องจากร่างกายมีภูมิคุ้มกันต่ำกว่าวัยอื่น ข้อมูลจากฐานข้อมูลตรวจสอบข่าวการระบาด ของกองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค สถานการณ์โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในประเทศไทย ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม – 19 เมษายน 2566 พบผู้ป่วยอุจจาระร่วงเฉียบพลันเป็นกลุ่มก้อนจากการรับประทานอาหาร น้ำ น้ำแข็ง ร่วมกัน จำนวน 7 เหตุการณ์ เกิดในโรงเรียน 3 เหตุการณ์ (ร้อยละ 43) รองมาคือ เรือนจำ จำนวน 2 เหตุการณ์ วัด/โบสถ์/มัสยิด จำนวน 1 เหตุการณ์ และสถานประกอบการ จำนวน 1 เหตุการณ์ ตามลำดับ (ภาพประกอบ 1) ปัจจัยเสี่ยงการเกิดโรค ได้แก่ ไม่ทราบสาเหตุ เนื่องจากตรวจไม่พบเชื้อ/ไม่สามารถเก็บส่งตรวจได้ การบริโภคอาหารเสี่ยง โดยเฉพาะอาหารทะเล/อาหารดิบ และน้ำดื่ม/น้ำแข็งไม่สะอาดตรวจพบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรค (ภาพประกอบ 2) จากข้อมูลย้อนหลัง 5 ปี (พ.ศ. 2562 – 2566) พบเหตุการณ์โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันเป็นกลุ่มก้อนมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นในช่วงเดือนพฤษภาคมซึ่งเข้าสู่ฤดูฝน และเป็นช่วงเปิดภาคการศึกษา (ภาพประกอบ 3) ซึ่งเหตุการณ์โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันมักเกิดในสถานที่มีการรวมกลุ่มคนเพื่อทำกิจกรรมต่าง ๆ มีการรับประทานอาหาร น้ำ น้ำแข็งร่วมกัน ดังนั้นควร ยึดหลัก “สุก ร้อน สะอาด” เพื่อป้องกันการเจ็บป่วยจากโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน

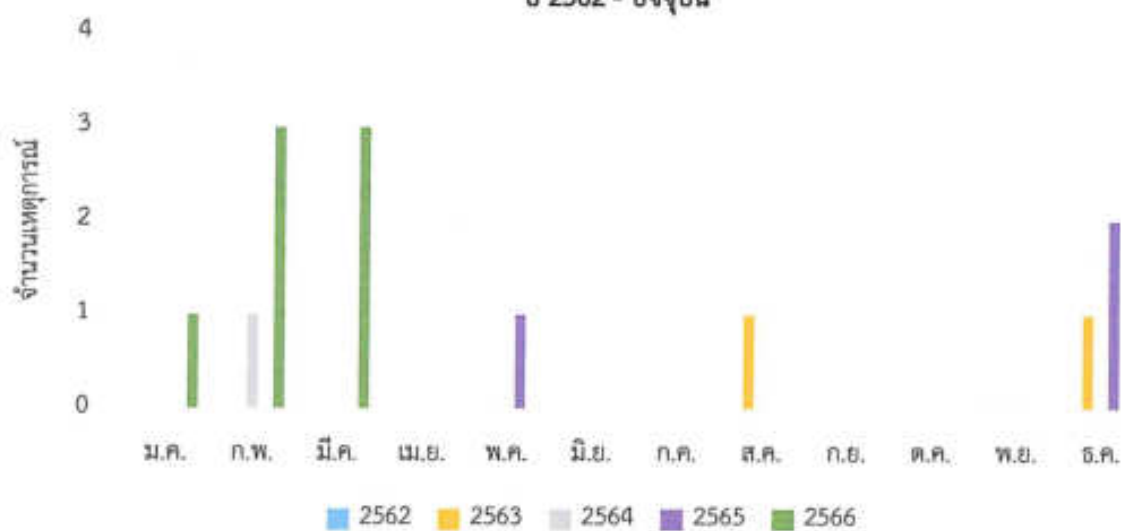


ปัจจัย/พฤติกรรมเสี่ยงต่อการเกิดโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน ปี 2566



ภาพประกอบ 2

จำนวนเหตุการณ์ระบาดของโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน จำแนกรายเดือน
ปี 2562 - ปัจจุบัน



ภาพประกอบ 3

เชื่อก่อนโรคโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันที่พบบ่อยช่วงฤดูฝน อากาศเย็น

โนโรไวรัส (Norovirus)

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

โรตาไวรัส (Rotavirus)

โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันจากโรตาไวรัสพบเป็นสาเหตุการเจ็บป่วยได้ตลอดทั้งปีและระบาดมากขึ้นช่วงอากาศเย็น หรือฤดูหนาว พบเป็นสาเหตุการเจ็บป่วยได้บ่อยในทารกและเด็กเล็กที่อายุต่ำกว่า 5 ปี สำหรับเด็กโตและผู้ใหญ่ก็สามารถป่วยจากโรตาไวรัสได้เช่นกันแต่อาการไม่รุนแรง หลังรับเชื้อประมาณ 1 - 2 วัน ผู้ป่วยส่วนใหญ่จะมีอาการถ่ายอุจจาระเป็นน้ำ อาเจียน มีไข้ และ/หรือปวดท้อง อาการถ่ายอุจจาระเป็นน้ำและอาเจียนอาจเป็นนาน 3 - 8 วัน และสามารถแพร่เชื้อได้นาน 1 - 3 สัปดาห์ โรตาไวรัสติดต่อจากคนสู่คนผ่านทางอุจจาระและอาเจียนของผู้ป่วย ละอองในอากาศ น้ำหรืออาหารที่ปนเปื้อน และอาจแพร่เชื้อผ่านสิ่งของที่ปนเปื้อน เช่น ที่จับประตู ก๊อกน้ำ ที่นั่งชักโครก ของเล่น เป็นต้น โรตาไวรัสมีหลายสายพันธุ์ ดังนั้นจึงสามารถเป็นซ้ำได้อีก แต่การติดเชื้อครั้งหลัง ๆ อาการจะไม่รุนแรงเท่าครั้งแรก ปัจจุบันประเทศไทยมีให้บริการวัคซีนป้องกันโรตาไวรัสชนิดรับประทาน (ครั้งแรกในเด็กอายุ 2 เดือน ห้ามให้ในเด็กอายุเกิน 15 สัปดาห์ ครั้งสุดท้ายห้ามอายุเกิน 32 สัปดาห์) เพื่อเป็นการป้องกันการติดเชื้อโรตาไวรัสผู้ปกครองควรพาเด็กไปรับวัคซีนโรตาให้ครบตามกำหนด

เอสเชอริเชีย โคไล (Escherichia coli)

เอสเชอริเชีย โคไล (Escherichia coli) หรืออีโคไล (E. Coli) เป็นแบคทีเรียที่พบในสิ่งแวดล้อม อาหาร และลำไส้ของคนและสัตว์เลื้อยคลาน การติดเชื้อแบคทีเรียอีโคไลเกิดจากการดื่มน้ำ หรือกินอาหารที่ปนเปื้อนเชื่อก่อนโรคโดยเฉพาะผักสด นานมดิบ เนื้อสัตว์ที่ปรุงไม่สุก หรือสุกๆ ดิบๆ ผู้ป่วยจะมีอาการหลังได้รับเชื้อตั้งแต่ 1 ถึง 10 วันเฉลี่ย 3 ถึง 4 วัน ส่วนใหญ่อาการท้องเสียจากอีโคไลจะไม่รุนแรงจนถึงขั้นทำให้ผู้ป่วยเสียชีวิต และอาการจะดีขึ้นภายใน 5 ถึง 10 วัน แต่ในกรณีของสายพันธุ์ O157:H7 การติดเชื้ออาจรุนแรงโดยเฉพาะเด็กเล็ก ผู้สูงอายุ หญิงตั้งครรภ์ และผู้ที่มีภูมิคุ้มกันบกพร่อง จนนำไปสู่ภาวะแทรกซ้อนที่เรียกว่า hemolytic uremic syndrome (HUS) ส่งผลให้เม็ดเลือดแดงแตก เกล็ดเลือดต่ำ เลือดออกง่าย

ผู้ป่วยอาจอาเจียนเป็นเลือดและอุจจาระมีสีดำ ปัสสาวะไม่ออกเนื่องจากไตหยุดทำงาน (ไตวายเฉียบพลัน) และเสียชีวิตได้

การดูแลรักษาเบื้องต้น

ปัจจุบันไม่มียารักษาจำเพาะ เป็นการรักษาตามอาการ หากอาการไม่รุนแรงให้ดื่มสารละลายเกลือแร่ หรือที่เรารู้จักกันทั่วไปว่าโออาร์เอส (ORS: Oral Rehydration Salt) จิบทีละน้อยแต่บ่อยครั้ง เพื่อชดเชยน้ำ และเกลือแร่ที่สูญเสียจากอาการอาเจียนและท้องเสีย หากอาเจียนมากให้กินยาแก้อาเจียน หากมิใช่ให้ยาลดไข้ เช่น พาราเซตามอล ระหว่างนี้ควรกินอาหารอ่อน ย่อยง่าย เช่น โจ๊ก ข้าวต้ม ซุป เป็นต้น

วิธีผสมเกลือแร่หากไม่มีโออาร์เอส

เกลือแกง ครึ่งช้อนชา + น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ + น้ำต้มสุกที่เย็นแล้ว 750 ซีซี หากผสมแล้ว กินไม่หมดภายใน 1 วัน (24 ชั่วโมง) ให้เททิ้งและผสมใหม่

ข้อควรระวัง

- ห้ามใช้เกลือแร่สำหรับออกกำลังกาย (ORT: Oral Rehydration Therapy) เพราะมีปริมาณน้ำตาล และเกลือแร่บางชนิดที่สูง ทำให้ร่างกายดึงน้ำเข้ามาในทางเดินอาหารส่งผลให้ลำไส้บีบตัวมากขึ้น กระตุ้นการถ่ายเหลวมากขึ้น

- ไม่ควรกินยาหยุดถ่าย เพราะจะทำให้ของเสียหรือเชื้อโรคจะยังคงสะสมอยู่ในลำไส้ และไม่ควรซื้อยาฆ่าเชื้อมากินเองเพราะจะทำให้เชื้อดื้อยาได้

ปัจจัยเสี่ยงที่ทำให้เกิดการเจ็บป่วย

1. สุขนิสัยส่วนบุคคล เช่น การปรุงประกอบอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ การบริโภคอาหารดิบหรือสุกๆ ดิบๆ ไม่ล้างมือก่อนปรุงประกอบอาหาร ก่อนรับประทานอาหาร ก่อนและหลังดูแลผู้ป่วย หลังสัมผัสสิ่งสกปรกหรือสัตว์เลี้ยง เป็นต้น

2. รับประทานอาหารค้างมือที่ปรุงประกอบไว้นานเกิน 2 ชั่วโมง โดยไม่นำมาอุ่นร้อนให้ทั่วถึงก่อนรับประทาน

3. รับประทานอาหารเสี่ยง ได้แก่ ข้าวมันไก่ อาหารทะเล อาหารประเภทยำ จ่อม/ก้อย/ลาบดิบ ส้มตำ ข้าวผัดโรยเนื้อมู ขนมหุ้น อาหารหรือขนมที่มีส่วนประกอบของกะทิ สลัดผัก และน้ำแข็งที่ไม่สะอาด

4. ด้านการสุขาภิบาลอาหารและสถานที่ เช่น วัตถุดิบไม่สะอาด ไม่มีคุณภาพ เก็บรักษาวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้หรืออาหารปรุงสุกไม่เหมาะสม สถานที่ปรุงประกอบอาหารไม่สะอาดมีแมลงและสัตว์นำโรคน้ำบริโภคปนเปื้อน ไม่ได้มาตรฐาน เป็นต้น

เห็ดพิษ “เห็ด ไม่รู้จัก ไม่แน่ใจ ไม่เก็บ ไม่กิน”

ในฤดูฝนนอกจากจะเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเชื้อก่อโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันทั้งไวรัสและแบคทีเรียแล้ว ยังเป็นช่วงเวลาที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเห็ดหลายชนิดตามธรรมชาติในป่า สวน ไร่ มีทั้งที่กินได้และกินไม่ได้ ซึ่งมีลักษณะคล้ายกันมากโดยเฉพาะในระยะตูม ชาวบ้านนิยมเก็บมากินและขาย โดยเฉพาะในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือ เนื่องจากเห็ดเป็นอาหารที่มีคุณค่าและมีราคาสูง จากความรู้เท่าไม่ถึงการณ์ คนจำนวนไม่น้อยจึงเก็บเห็ดมีพิษมากิน ทำให้เกิดอาการป่วยตั้งแต่เล็กน้อยจนรุนแรงถึงขั้นเสียชีวิตเนื่องจากจากกินเห็ดที่มีพิษร้ายแรง ประเทศไทยพบผู้ป่วยจากการกินเห็ดพิษเป็นประจำทุกปี ข้อมูลจากโปรแกรมตรวจสอบข่าวการระบาด กองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2564 – 20 เมษายน 2566 พบเหตุการณ์ระบาดสงสัยเห็ดพิษ ทั้งหมด 14 เหตุการณ์ มีผู้ป่วยรวม 66 ราย และผู้ป่วยเสียชีวิต 4 ราย จังหวัดที่พบเหตุการณ์ระบาด ได้แก่ น่าน เชียงใหม่ เลย ยโสธร อุตรธานี ตรัง กระบี่ สุราษฎร์ธานี และสงขลา ทั้งนี้ จากการตรวจทางห้องปฏิบัติการ พบเห็ดพิษชนิด *Russula subnigricans* (เห็ดถ่านเลือด) และเห็ดสกุล *Inocybe*

พิษของเห็ดสามารถแบ่งได้ตามโครงสร้างของสารพิษ ซึ่งในปัจจุบันมีความก้าวหน้าทางด้านเครื่องมือทำให้สามารถแยกสารพิษของเห็ดออกเป็นหลายกลุ่ม ในที่นี้จะแยกเป็น ๘ กลุ่ม ได้แก่

๑) Cyclopeptides (Amatoxins, Phallotoxins) เป็นพิษร้ายแรง เมื่อกินเข้าไปพิษจะเข้าสู่กระแสเลือดทำให้เกิดอาการปวดท้องอย่างรุนแรง อาเจียน ใจสั่น อ่อนเพลีย มีฤทธิ์ทำลายเซลล์ตับ เช่น เห็ดระโงกหิน หรือเห็ดไข่ตายซาก

๒) Monomethyl hydrazine (Gyromitrins) เห็ดกลุ่มนี้มีลักษณะรูปร่างคล้ายสมอง เช่น เห็ดสมองวัว

๓) Muscarine สารพิษกลุ่มนี้ส่วนใหญ่อาการไม่รุนแรง เช่น เห็ดหมวกจีน

๔) Coprine สารพิษกลุ่มนี้เมื่อกินร่วมกับเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์จะมีผลต่อระบบประสาท เช่น เห็ดหิ่งห้อย เห็ดน้ำหมึกหรือเห็ดถั่วที่ขึ้นตามธรรมชาติ แต่เห็ดถั่วหรือเห็ดโคนน้อยที่เพาะขายมาจากสายพันธุ์ที่ผ่านการคัดเลือกจะปลอดสารพิษ Coprine แล้ว

๕) Ibotenic acid และ Muscimol สารพิษกลุ่มนี้มีผลต่อระบบประสาทส่วนกลาง ทำให้เกิดอาการเพ้อคลั่ง เช่น เห็ดบางพันธุ์ในตระกูล *Amanita* (เห็ดระโงกหิน) สารพิษในกลุ่มนี้มีผลต่อระบบประสาทส่วนกลางเหมือนกัญชา ทำให้เกิดอาการเพ้อคลั่ง

๖) Psilocybin และ Psilocin สารพิษกลุ่มนี้ หากกินเข้าไปจะทำให้มีอาการประสาทหลอน มึนเมา อาจถึงขั้นวิกลจริต และถึงตายได้ถ้ากินเป็นจำนวนมาก เช่น เห็ดขี้ควาย เห็ดขอนเกล็ดสีแดง

๗) Gastrointestinal irritant toxins สารพิษกลุ่มนี้ทำให้มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องร่วง อาจถึงตายได้หากกินในจำนวนมาก ถ้ากินแบบดิบจะเป็นพิษ แต่ถ้านำมาต้มให้สุกสามารถกินได้ เช่น เห็ดหัวกรวดครีบเขียว เห็ดกรวยเกล็ดทอง เห็ดแดงน้ำหมากเห็ดไข่น้ำ และเห็ดไข่มงฮั้ เป็นต้น

๘) Myotoxin สารพิษกลุ่มนี้มีฤทธิ์ต่อระบบทางเดินอาหาร ระบบกล้ามเนื้อ การทำงานของไต และเส้นเลือดหัวใจ ปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน ถ่ายเหลว ถ้าอาการไม่รุนแรงจะหายเมื่อได้รับการรักษา ในรายที่รักษาไม่หายจะมีการปวดบวมและอ่อนแรงของกล้ามเนื้อเกิดขึ้น และในรายที่มีอาการรุนแรงจะเกิดไตวายเฉียบพลัน หายใจติดขัด หัวใจไม่สูบฉีดโลหิต และตายในที่สุด เช่น เห็ดถ่านเลือด

อาการและอาการแสดง อาการของผู้ป่วยหลังจากกินเห็ดพิษ

๑) เห็ดมีพิษไม่รุนแรง จะมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายเหลว เกิดภายในไม่กี่นาทีแต่ไม่เกิน ๔ ชั่วโมง ส่วนใหญ่หายเองได้เมื่อได้รับการรักษา

๒) เห็ดมีพิษรุนแรง ทำให้เกิดอาการตับวาย ไตวาย ชักรุนแรงต่อเนื่อง หหมดสติ และเสียชีวิตได้ เกิดอาการ ๔ ชั่วโมง ขึ้นไปหลังรับประทานเห็ด

การป้องกัน ยึดหลัก “เห็ด ไม่รู้จัก ไม่แน่ใจ ไม่เก็บ ไม่กิน”

๑. ไม่เก็บหรือกินเห็ดที่ไม่รู้จักหรือไม่แน่ใจว่ากินได้

๒. ไม่เก็บเห็ดที่อยู่ในระยะอ่อนมากเกินไป เช่น ระยะเป็นตุ่มหรือตุ่มที่มีรูปร่างคล้ายไข่อาจจะไม่สามารถแยกเห็ดกินได้และเห็ดพิษออกจากกัน เนื่องจากมีลักษณะคล้ายกันมากจนไม่สามารถแยกได้ด้วยตาเปล่า

๓. ไม่กินเห็ดดิบโดยไม่ปรุงให้สุกก่อนกินทำให้เกิดพิษได้ เช่น เห็ดน้ำหมาก เป็นต้น

๔. ไม่กินเห็ดร่วมกับแอลกอฮอล์ เช่น เห็ดหิงห้อย เห็ดน้ำหมากหรือเห็ดถั่วที่ขึ้นตามธรรมชาติ

ความเชื่อผิดๆ ในการตรวจสอบเห็ดพิษ

การแยกเห็ดกินได้กับเห็ดพิษ บางคนมีความเชื่อว่า เมื่อนำเห็ดไปต้มรวมกับข้าวสารหรือหอมแดง หากข้าวหรือหอมแดงไม่เปลี่ยนสีแสดงว่าเป็นเห็ดกินได้ หรือหากนำเครื่องเงินไปจุ่มในหม้อต้มเห็ดแล้ว เครื่องเงินไม่ดำแสดงว่ากินได้ หรือเห็ดที่มีรอยสัตว์กัดแทะเป็นเห็ดกินได้ เหล่านี้ล้วนเป็นความเชื่อที่ผิด

การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

แนวทางการปฐมพยาบาลที่บ้าน เมื่อกินเห็ดแล้วมีอาการผิดปกติ เช่น คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายเหลว ควรปฏิบัติดังนี้

(๑) หากมั่นใจว่ากินเห็ดเพียงชนิดเดียวและมีอาการผิดปกติเพียงเล็กน้อยหลังจากกินเห็ดไม่เกิน ๔ ชั่วโมง เช่น คลื่นไส้ อาเจียน ถ่ายเหลวเพียงเล็กน้อย ไม่มีอาการหน้ามืดเหมือนจะเป็นลม ไม่เพลีย ให้กินผงถ่านกัมมันต์เพื่อดูดซับพิษและสังเกตอาการที่บ้าน ค่อยๆ จิบน้ำเพื่อชดเชยของเหลวที่เสียไป หากเวลาผ่านไป ๑ ชั่วโมง ยังมีอาการมากขึ้นให้รีบไปสถานพยาบาลใกล้บ้าน

(๒) เน้นการรีบไปสถานพยาบาลใกล้บ้านให้เร็วที่สุด เพื่อรับการประเมินและการดูแลรักษาเบื้องต้น

(๓) ไม่แนะนำการกระตุ้นให้อาเจียน เนื่องจากจะทำให้เกิดความล่าช้าในการไปสถานพยาบาล และอาจทำให้เกิดการติดเชื้อจากการกินไข่ขาวดิบที่มีการปนเปื้อน เกิดบาดแผลในคอและช่องปากจากการล้วงคอด้วยนิ้วที่ไม่สะอาดหรือเล็บยาว ความดันต่ำหรือระดับเกลือแร่ผิดปกติจากการอาเจียนที่มากเกินไปเนื่องจากพิษจากเห็ดทำให้อาเจียนมากอยู่แล้ว

(๔) ลดการดูดซึมพิษเห็ดด้วยผงถ่านกัมมันต์ ให้รีบกินในปริมาณ ๕๐ กรัม สามารถกินได้เท่าที่มีและไม่ควรทำให้เสียเวลา อาจกินมาระหว่างเดินทางไปสถานพยาบาล

(๕) นำเห็ดที่เหลือหรือภาพเห็ดไปสถานพยาบาลด้วย เพื่อใช้ประโยชน์ในการประเมินชนิดของพิษที่ได้รับ

(๖) ควรแจ้งผู้ที่ร่วมกินเห็ดในอาหารหรือเก็บจากแหล่งเดียวกันเพื่อสังเกตอาการและรีบไปสถานพยาบาลเพื่อรับการตรวจประเมินเช่นกัน

อ้างอิง:

๑. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข คู่มือการศึกษาลักษณะทางสัณฐานวิทยาของเชื้อเห็ดพิษและการเผ้าระวังในชุมชน.
๒. กองโรคป้องกันด้วยวัคซีน กรมควบคุมโรค. แนวทางการให้วัคซีนโรคในแผนงานสร้างเสริมภูมิคุ้มกันโรค. ๒๕๖๓.
๓. คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล สารพิษจากเห็ด
๔. พิสนธิ์ จงตระกูล. เชื้ออีโคไลมรณะ [อินเทอร์เน็ต]. [เข้าถึงเมื่อ ๒๐ เม.ย. ๒๕๖๖]. เข้าถึงได้จาก: <https://www.thaidrugwatch.org/download/ecoli.pdf>. ๒๕๕๔.
๕. พูนพิไล สุวรรณฤทธิ์, อุทัยวรรณ แสงวนิช, อัจฉรา พยัพพานนท์.บัญชีรายการทรัพย์สินชีวภาพเรื่องจุลินทรีย์ เห็ด. กรุงเทพฯ: สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน); ๒๕๕๒.
๖. Carol DerSarkissian. What is E. Coli?. Retrived April ๑๐, ๒๐๒๓, from <https://www.webmd.com/food-recipes/food-poisoning/what-is-e-coli>
๗. Centers for Disease Control and Prevention. About Norovirus. Retrived April ๑๐, ๒๐๒๓, from <https://www.cdc.gov/vitalsigns/norovirus/index.html>
๘. Centers for Disease Control and Prevention. *E. coli (Escherichia coli)*. Retrived April ๑๐, ๒๐๒๓, from <https://www.cdc.gov/ecoli/index.html>
๙. European Centre for Disease Prevention and Control. Disease factsheet about rotavirus. Retrived April ๑๐, ๒๐๒๓, from <https://www.ecdc.europa.eu/en/rotavirus-infection/facts>
๑๐. Margaret M. Cortese, MD and Penina Haber, MPH. Rotavirus. Retrived April ๑๐, ๒๐๒๓, from <https://www.cdc.gov/rotavirus/index.html>
๑๑. Norovirus: What to do if you catch it and helping to stop the spread. Retrived April ๑๐, ๒๐๒๓, from <https://ukhsa.blog.gov.uk/๒๐๑๙/๑๒/๑๙/say-no-to-norovirus-๔-ways-to-beat-the-bug/>
๑๒. Trakulsrichai S, Jeerattheepatanont P, Sriapha C, Tongpoo A, Wananukul W. Myotoxic mushroom poisoning in Thailand: clinical characteristics and outcomes. International journal of general medicine ๒๐๒๐
๑๓. World Health Organization. *E. coli*. Retrived April ๑๐, ๒๐๒๓, from <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/e-coli>. ๒๐๑๘.