

หัวข้อการศึกษา สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษในประเทศไทย ปี พ.ศ. 2557
 ชื่อผู้เขียน นางจินต์ศุจี กอบกุลธร
 นางสาวนิภาพรรณ สฤกษ์คือภักษ์
 นางสาวกรรณิการ์ หมอนพั่งเทียม
 ปีที่ศึกษา ๒๕๕๙

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาลักษณะการเกิดการกระจายทางระบาดวิทยา ลักษณะเหตุการณ์การระบาดและสาเหตุหรือปัจจัยของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษในประเทศไทย ปี พ.ศ. 2557 รูปแบบการศึกษาระบาดวิทยาเชิงพรรณนาแบบภาคตัดขวาง (Cross Sectional Study) ใช้ฐานข้อมูล รง. 506 ข้อมูลรายงานการสอบสวนโรค สรุปรายงานการเฝ้าระวังโรคอาหารเป็นพิษ สำนักระบาดวิทยา ข้อมูลผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการแบคทีเรียก่อโรคในอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และข้อมูล การสำรวจอาหารปลอดภัยจากสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติ เชิงพรรณนา แจกแจงค่าความถี่ อัตราป่วย อัตราตาย ร้อยละ และค่ามัธยฐาน

ผลการศึกษา ผู้ป่วยอาหารเป็นพิษมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเล็กน้อยอย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2555 ในปี พ.ศ. 2557 มีอัตราป่วย 207.52 ต่อประชากรแสนคน เป็นผู้ป่วยนอกร้อยละ 95.52 ผู้ป่วยในร้อยละ 4.48 ไม่มีรายงานผู้เสียชีวิต อัตราส่วนผู้ป่วยเพศหญิงต่อเพศชาย เท่ากับ 1.51 : 1 พบสูงสุดในกลุ่มอายุ ต่ำกว่า 5 ปี อัตราป่วย 491.12 ต่อประชากรแสนคน รองลงมาคือ กลุ่มอายุ 5 - 9 ปี (329.19) และ 10 - 14 ปี (250.15) ตามลำดับ สัดส่วนอาชีพที่พบสูงสุด คือ เกษตรกรรมร้อยละ 26.45 รองลงมา คือ นักเรียน (ร้อยละ 24.22) และในปกครอง (ร้อยละ 21.84) ลักษณะการกระจายตามภาคในรอบ 5 ปี ที่ผ่านมามีความเหมือนกันทุกปี คือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีอัตราป่วยสูงสุด รองลงมา ได้แก่ ภาคเหนือ ภาคกลาง และภาคใต้

จากรายงานการแจ้งข่าวการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ (ไม่รวมเห็ดพิษ) ในปี พ.ศ. 2557 จำนวน 189 เหตุการณ์ มีผู้ป่วย 9,447 ราย เป็นผู้ป่วยนอกร้อยละ 70.68 ผู้ป่วยในร้อยละ 10.85 ผู้ป่วย ค้นหาเพิ่มเติมร้อยละ 18.47 เสียชีวิต 3 ราย ระบุสาเหตุได้ 95 เหตุการณ์เกิดจากการติดเชื้อหรือสารพิษ ของเชื้อ 81 เหตุการณ์

ผลการตรวจเชื้อก่อโรคที่ได้รับรายงานในระบบเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา 603 ราย (ร้อยละ 0.45 ของผู้ป่วยทั้งหมด) พบเชื้อ *Vibrio parahaemolyticus* 308 ราย (ร้อยละ 51.08) รองลงมา ได้แก่ *Salmonella spp.* 269 ราย (ร้อยละ 26.04) และ *Staphylococcus aureas* 134 ราย (ร้อยละ 22.22) ซึ่งลำดับของการพบเชื้อทั้ง 3 ชนิดในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา มีความเหมือนกันทุกปี แต่สัดส่วนการพบ ชนิดของเชื้ออาจมีน้อยแตกต่างกันบ้าง

ข้อมูลการสำรวจและการเฝ้าระวังสถานการณ์สุขภาพโภชนาการ ตามเขตศูนย์อนามัย ทั่วประเทศ ระหว่างเดือนมกราคม 2555 - กันยายน 2556 พบว่า แผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 374 แห่ง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 58.82 ผลการตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย พบว่า อาหาร / เครื่องดื่มไม่ผ่านเกณฑ์โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ร้อยละ 46.19 ทีม SRRT ทุกระดับควรให้ความสำคัญกับการประยุกต์ใช้ประโยชน์ ข้อมูลการเฝ้าระวังความปลอดภัยทางอาหารและนำมาประเมินความเสี่ยง เพื่อการป้องกันควบคุมโรค

ที่มีประสิทธิภาพ การตรวจจับการระบาดของระบบเฝ้าระวังเหตุการณ์ และระบบเฝ้าระวังเชิงรับอย่างสม่ำเสมอ จะสามารถทราบเหตุการณ์ผิดปกติได้รวดเร็ว และสามารถลดการแพร่ระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ

คำสำคัญ : อาหารเป็นพิษ สถานการณ์

Topic : Situation of Food Poisoning in Thailand, 2014
Authors : Mrs. Chinsuchee Kobkoonthon
Ms. Nipapun Saritapiruk
Ms. Kunnika Mhanpungteam
Year of Study : 2016

Abstract

This study aimed to describe the epidemiological characteristic, the occurrences, distributions and risk factors of poisoning in Thailand in 2014. We conducted a cross-sectional descriptive epidemiological study using national disease notification system (Report-506), outbreak investigation reports, laboratory and food sanitation inspection reports during the period of January 1 – December 31th, 2014

Results : The incidence of food poisoning has increased steadily since 2012. In 2014, the reporting incidence was 207.52 per 100,000 populations. Of all patients reported, 95.5% were treated as out patients and 4.48% were hospitalized. No deaths were reported in the 506 system. Descriptive analysis showed that male to female ratio was 1.5 to 1, the highest incidence was found among age less than 5 years-491.1 per 100,000 populations and among 5-9 years age group was 329.2 and 250.1 among 10.14 years old respectively. Food poisoning was found highest among farmers (26.45%) and students (24.22%) and young children (21.84%). The geographic distribution pattern of Food Poisoning, with space and time, were consistent in the past 5 years. Northeast region had highest incidence rate, followed by northern region, central and the south respectively.

According to the event notification report and investigation in 2014, there were 189 food poisoning events notified to the Bureau of Epidemiology with 9,447 cases and 3 deaths. The patients were treated in out-patient was 70.68% and 10.85% with hospitalization. 95 of 189 (50.26%) reporting events were able to identify the cause of illness and 81 of 95 (85.26%) had the infectious of toxin of infective agents as the causes.

Laboratory information collected from 603 cases in 2014 found *Vibrio parahaemolyticus* 308 patients (51.08%) and *Salmonella spp.* 269 patients (26.04%) and *Staphylococcus aureus* 134 patients (22.22%).

Food sanitation survey and reports during January 2012 - September 2013 among 374 food stalls found that 58.8% were lower than the country standard for coliform test and 46.2% of soft drinks were lower too. It is recommended that SRRT at all level should strengthen the food safety surveillance, analyze the risk assessment regularly in order to rapidly detect the abnormal events and prompt for disease control. Detect of abnormal events

using event-based surveillances can contribute to the rapid detection and limit the spread of food poisoning.

Key words : Food Poisoning, Epidemiology, Event notification, Investigation, Laboratory detection.