

ระวัง!! โรคอาหารเป็นพิษระบาดในช่วงเทศกาลปีใหม่



โรคอาหารเป็นพิษสามารถพบได้ทั่วไป ส่วนใหญ่มีอาการไม่รุนแรงถึงกับเสียชีวิต แต่ก็ยังเป็นปัญหาสาธารณสุขที่สำคัญของประเทศ

ข้อมูลจากระบบเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา ณ วันที่ 17 ธันวาคม 2559 จังหวัดยโสธร ได้รับรายงานผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน 1,181 ราย ไม่มีผู้ป่วยเสียชีวิต เกิดโรคสูงที่สุดในช่วงเดือนมกราคม ซึ่งอาจเป็นไปได้ว่าในช่วงเวลาดังกล่าวมีการเฉลิมฉลองในเทศกาลปีใหม่ มีการรับประทานอาหารเป็นหมู่คณะในกลุ่มเครือญาติ รวมทั้งผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหารต้องเตรียมและผลิตอาหารเป็นจำนวนมาก อาจผลิตอาหารไว้ก่อนล่วงหน้าหลายชั่วโมง ทำให้ขั้นตอนการผลิตไม่ได้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาล



อาการ : ผู้ป่วยส่วนใหญ่จะมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน และถ่ายเหลว

อาหารที่มักเป็นสาเหตุ : เนื้อวัว-หมู ลาบ-ก้อย อาหารทะเล ข้าวมันไก่ ประเภทยำ ของหวาน ฯ

จุดเสี่ยง : การปรุงอาหารแบบสุกๆ ดิบๆ การใช้มีด และเขียง ในการหั่นเนื้อดิบและเนื้อสุกร่วมกัน ผู้ปรุงอาหารกำลังป่วย หรืออาหารที่ปรุงไม่สะอาด เก็บ/ถนอมอาหารไม่ดี ฯ

การควบคุมป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ

- ผู้ปรุงและผู้รับประทานอาหารต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอย่างเคร่งครัด ได้แก่ ไม่รับประทานที่ปรุงสุกๆ ดิบๆ และรับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ๆ การแยกภาชนะในการปรุงหรือใส่อาหารระหว่างเนื้อดิบและเนื้อที่สุกแล้วออกจากกัน ล้างมือก่อนและหลังรับประทานอาหารทุกครั้ง

- ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอาหาร ต้องเคร่งครัดเกี่ยวกับอนามัยส่วนบุคคล รวมถึงจัดการสถานที่ของตนให้สะอาดถูกสุขลักษณะอยู่ตลอดเวลา เพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรค ที่จะเป็นอันตรายต่อสุขภาพต่อประชาชนในวงกว้าง

การใส่ใจและตระหนักถึงความปลอดภัยของอาหารที่จะบริโภคนั้น จะเป็นการป้องกัน การเกิดโรคในช่วงดังกล่าว เพิ่มความสุขในการท่องเที่ยวและใช้ช่วงวันหยุดเทศกาลปีใหม่ กับครอบครัวอย่างมีความสุข

ด้วยความปรารถนาดีจาก



ทีมตระหนักภูมิจาก (SAT) กลุ่มงานควบคุมโรคติดต่อ สสจ.ยโสธร