



ข่าว

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

88/7 ซอยสถาบันปรีชาสุนทรราชคร ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนครพนธ์ 11000
โทร./แฟกซ์ 0 2591 1707 www.dmsc.moph.go.th

รมช.สธ.เตือนระวังโรคอาหารเป็นพิษช่วงเทศกาลปีใหม่ แนะนำกินอาหารปรุงสุก-สะอาด

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข เผยช่วงเทศกาลปีใหม่เป็นช่วงที่ประชาชนจำนวนมากเดินทางกลับบ้านและมีการเลี้ยงสังสรรค์กันบ่อยในทุกพื้นที่ ขอประชาสัมพันธ์ เตือนประชาชนให้ระวังการเกิดอันตรายจากเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ รวมถึงแนะนำกินอาหารปรุงสุก สะอาด และวิธีการปฏิบัติตัวเมื่อเกิดอาการ ส่วนพ่อค้าแม่ค้าอย่าหยิบจับอาหารโดยตรงด้วยมือเปล่า และไม่ใช้อุปกรณ์สัมผัสอาหารดิบและสุกร่วมกัน

นายต๋องพษ์ ไชยสาส์น รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข กล่าวว่า ในช่วงเทศกาลปีใหม่ ของทุกปีจะมีประชาชนจำนวนมากที่ทำงานเขตกรุงเทพฯ ปริมณฑล และในจังหวัดต่าง ๆ เดินทางกลับภูมิลำเนา ประชาชนจำนวนมากต้องใช้บริการรถโดยสารประจำทางหรือรถไฟที่สถานีขนส่งผู้โดยสารและสถานีรถไฟ ในระหว่างรอรถโดยสารจะมีประชาชนจำนวนมากไม่น้อยเข้าไปรับประทานอาหารในศูนย์อาหารหรือร้านอาหารที่มีอยู่ในทุกสถานีหรือซื้ออาหารไปรับประทานในระหว่างเดินทาง ซึ่งถ้าอาหารนั้นไม่สะอาดมีเชื้อโรคปนเปื้อน ผู้บริโภคอาหารนั้นจะมีอาการปวดท้อง ท้องร่วง ท้องเสีย หรือมีอาการรุนแรงถึงขั้นช็อกหรือเสียชีวิต ซึ่งเป็นอุปสรรคต่อการเดินทาง ดังนั้น กระทรวงสาธารณสุข โดย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้ดำเนินการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร ณ สถานีขนส่งผู้โดยสารขนาดใหญ่ในเขตกรุงเทพฯ ประจำปี 2555 เพื่อแจ้งเตือนภัยและให้ข้อมูลในการประกอบอาหารหรือเลือกรับประทานอาหารได้อย่างปลอดภัย ซึ่งการตรวจวิเคราะห์หาจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคในอาหารพร้อมบริโภค รวมจำนวน 76 ตัวอย่าง โดยตรวจหาเชื้อสแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) เชื้อซัลโมเนลลา (*Salmonella spp.*) เชื้ออิวรีโอ คอเลอเรีย (*Vibrio cholerae* non01/non0139) และเชื้ออิวรีโอ พาราฮีโมไลติคัส (*Vibrio parahaemolyticus*) ผลการตรวจวิเคราะห์พบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ ได้แก่ เชื้อซัลโมเนลลา 4 ตัวอย่าง และเชื้ออิวรีโอ คอเลอเรีย จำนวน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.3 และ 3.9 ตามลำดับ ส่วนเชื้ออื่นๆ ตรวจไม่พบ

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข กล่าวต่ออีกว่า จากข้อมูลกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ในเรื่องการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารพร้อมบริโภคที่วางจำหน่ายตามสถานที่ดังกล่าวแสดงให้เห็นว่ายังมีการปนเปื้อนของเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ ซึ่งเชื้อเหล่านี้ส่วนใหญ่จะก่อให้เกิดอาการปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน ท้องเสีย เป็นไข้ บางรายอาจเกิดอาการช็อกหมดสติและรุนแรงถึงขั้นเสียชีวิตได้ ทั้งนี้การรักษาอาการเบื้องต้นทำได้โดยให้ดื่มสารละลายน้ำตาลเกลือแร่หรือโออาร์เอส เพื่อทดแทนการสูญเสียน้ำของร่างกายเป็นระยะ โดยหลังดื่มแล้ว 8-12 ชั่วโมง หากอาการไม่ดีขึ้นให้นำส่งโรงพยาบาลทันที อย่างไรก็ตามผู้บริโภคสามารถหลีกเลี่ยงการเกิดโรคได้ โดยเลือกรับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ๆ หรืออาหารที่มีการอุ่นให้ร้อนเสมอ และบรรจุภาชนะสะอาดมีฝาปิด ขณะเดียวกันผู้ชาย ควรมีการอุ่นอาหารให้ร้อนอยู่เสมอหรืออุ่นทุก 2 ชั่วโมง ไม่หยิบจับอาหารโดยตรงด้วยมือเปล่า ไม่ใช้อุปกรณ์สัมผัสอาหารดิบ,อาหารสุกร่วมกัน และอาหารที่ปรุงสุกแล้วให้ใส่ในภาชนะมีฝาปิด รวมทั้งแต่งกายสะอาด สวมผ้า/หมวกคลุมผม ใส่ผ้ากันเปื้อนที่สะอาดไม่ไอหรือจามขณะหยิบจับหรือตักอาหาร เท่านั้นผู้ประกอบการจะมีส่วนช่วยลด หรือป้องกันการเปิดโรคอาหารเป็นพิษไปสู่ผู้บริโภคได้

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

31 ธันวาคม 2554

โฆษกกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

- | | |
|----------------------------------|---------------------|
| 1. ดร.วัฒนา อู่วานิชย์ | มือถือ 08 1811 2926 |
| 2. เกศจักรหญิงลักษณ์ ลือประเสริฐ | มือถือ 08 1708 2949 |
| 3. นางกาญจน์ หวังถิรอำนาจ | มือถือ 08 9924 7374 |

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ สำนักงานเลขานุการกรม

โทรศัพท์ 0-2951-0000 ต่อ 99017 , 99081

โทรสาร 0-2591-1707