

โรคอาหารเป็นพิษ

(Food poisoning)

อาหารเป็นพิษ เป็นโรคที่พบได้บ่อยเกิดจากการรับประทานอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อเข้าไป ซึ่งมักพบในอาหารที่ปรุงสุก ๆ ดิบ ๆ จากเนื้อสัตว์ที่ปนเปื้อนเชื้อ เช่น เนื้อไก่ เนื้อหมู เนื้อวัว ไข่เป็ด ไข่ไก่ รวมทั้งอาหารกระป๋อง อาหารทะเล และ นำนมที่ยังไม่ได้ผ่านการฆ่าเชื้อ นอกจากนี้ อาจพบในอาหารที่ทำไว้ล่วงหน้านาน ๆ แล้วไม่ได้แช่เย็นไว้ ถ้าไม่ได้อุ่นให้ร้อนพอ ก่อนรับประทานก็จะทำให้เป็นโรคนี้ได้

ในปี พ.ศ. 2558 (ค.ศ. 2015) สำนักระบาดวิทยา ได้รับรายงานผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษ 130,995 ราย (ไม่รวมพิษจากเห็ดและพิษมันสำปะหลัง) อัตราป่วย 200.22 ต่อประชากรแสนคน ไม่มีรายงานผู้ป่วยเสียชีวิต

อัตราป่วยในช่วง 10 ปีที่ผ่านมา (ปี พ.ศ. 2549 - 2558 : ค.ศ. 2006 - 2015) อัตราป่วยลดลงเล็กน้อยอย่างต่อเนื่อง ในระยะ 6 ปีแรก คือ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2549 (216.47 ต่อประชากรแสนคน) ถึงปี พ.ศ. 2554 (160.31) จากนั้นมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเล็กน้อยอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี พ.ศ. 2555 เป็นต้นมา อัตราป่วยตายในรอบ 10 ปีที่ผ่านมา มีแนวโน้มลดลง (รูปที่ 1)

ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา (ปี พ.ศ. 2554 - 2558 : ค.ศ. 2011 - 2015) โรคอาหารเป็นพิษพบได้ตลอดปี แต่มักพบผู้ป่วยจำนวนมากในเดือนมกราคม และเดือนพฤษภาคม - สิงหาคมซึ่งเป็นช่วงเปิดภาคเรียน

ในปี พ.ศ. 2558 พบผู้ป่วยสูงสุดในเดือนมกราคม 12,416 ราย เดือนกุมภาพันธ์มีผู้ป่วยลดลงเหลือ 11,074 ราย จากนั้นคงที่มาตลอด และลดลงอีกครั้งตั้งแต่เดือนกันยายนถึงธันวาคม (รูปที่ 2)

ผู้ป่วยเพศหญิง 79,005 ราย เพศชาย 51,990 ราย อัตราส่วนเพศชายต่อเพศหญิง เท่ากับ 1 : 1.5 พบกลุ่มอายุ 0 - 4 ปี สูงสุด อัตราป่วย 455.80 ต่อประชากรแสนคน รองลงมา คือ กลุ่มอายุ 5 - 9 ปี (294.25) และ 65 ปีขึ้นไป (250.99) (รูปที่ 3)

สัดส่วนอาชีพที่พบสูงสุด คือ เกษตรกรรม ร้อยละ 26.02 รองลงมา คือ ในปกครอง (23.41) และนักเรียน (21.68) สัญชาติที่พบสูงสุด คือ ไทย ร้อยละ 98.61 รองลงมา คือ พม่า (0.57)

พบผู้ป่วยในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล ร้อยละ 71.39 รองลงมา คือ เขตเทศบาล (28.61) ผู้ป่วยเข้ารับการรักษาที่โรงพยาบาลชุมชนมากที่สุด ร้อยละ 44.31 รองลงมา คือ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล (32.80) โรงพยาบาลศูนย์/โรงพยาบาลทั่วไป (18.70) เป็นผู้ป่วยนอก ร้อยละ 95.43 และผู้ป่วยใน (4.57)

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีอัตราป่วยสูงสุด 312.59 ต่อประชากรแสนคน รองลงมา คือ ภาคเหนือ (231.31) ภาคกลาง (132.26) และภาคใต้ (58.28) ลักษณะการกระจายตามภาคในรอบ 10 ปีที่ผ่านมา มีความเหมือนกันทุกปี จังหวัดที่มีอัตราป่วยต่อประชากรแสนคนสูงสุด 10 ลำดับแรก คือ หนองบัวลำภู 549.00 ต่อประชากรแสนคน รองลงมา คือ นครพนม (462.09) ขอนแก่น (444.42) ร้อยเอ็ด (443.65) บุรีรัมย์ (440.34) ลำพูน (432.84) อุบลราชธานี (418.09) หนองคาย (402.38) อำนาจเจริญ (399.59) และศรีสะเกษ (398.57) (รูปที่ 4)

ข้อจำกัดของระบบเฝ้าระวังผู้ป่วย คือ มีข้อมูลผลการตรวจเชื้อก่อโรคจำนวน 750 ราย ร้อยละ 0.57 ของผู้ป่วยทั้งหมด ในจำนวนนี้พบเชื้อ *Salmonella* spp. 360 ราย ร้อยละ 48.00 รองลงมา ได้แก่ *Vibrio parahaemolyticus* 334 ราย (44.54) และ *Staphylococcus aureus* 51 ราย (6.80) การพบเชื้อในปี พ.ศ. 2558 พบเชื้อ *Salmonella* spp. สูงเป็นลำดับหนึ่งซึ่งแตกต่างจากในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา พบ *Vibrio parahaemolyticus* เป็นลำดับหนึ่ง

ข้อมูลจากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สาธารณสุข กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับตัวอย่างส่งตรวจยืนยันเชื้อ *Salmonella* 807 ตัวอย่าง พบเชื้อ 744 ตัวอย่าง ร้อยละ 92.19 ตรวจยืนยันเชื้อ *Vibrio* spp. 86 ตัวอย่าง พบเชื้อ *Vibrio parahaemolyticus* 79 ตัวอย่าง ร้อยละ 91.86 พบเชื้อ *Vibrio vulnificus* 1 ตัวอย่าง (1.16)⁽¹⁾

การวิเคราะห์สถานการณ์การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ (ไม่รวมพิษจากเห็ดและพิษมันสำปะหลัง) จากฐานข้อมูลการรับแจ้งและตรวจสอบข่าวการระบาด (Outbreak verification) ของสำนักระบาดวิทยา พบว่าตลอดปี พ.ศ. 2558 มีรายงานการระบาดของอาหารเป็นพิษรวม 125 เหตุการณ์ เป็นชาวที่ได้รับแจ้งจากเครือข่ายผู้ปฏิบัติงาน 122 เหตุการณ์ สื่อโทรทัศน์ - หนังสือพิมพ์ 2 เหตุการณ์ และผู้ปกครองนักเรียน 1 เหตุการณ์ ผู้ป่วย 4,923 ราย เป็นผู้ป่วยนอก 2,336 ราย ร้อยละ 47.45 ผู้ป่วยใน 535 ราย (10.87) ผู้ป่วยที่ค้นหาเพิ่มเติมในชุมชน (โดยที่ไม่ได้มารับการรักษาที่โรงพยาบาล) 2,052 ราย (41.68) เสียชีวิต 7 ราย สามารถระบุสาเหตุได้ 30 เหตุการณ์ เกิดจากการติดเชื้อหรือสารพิษของเชื้อ 17 เหตุการณ์ พิษจากพืช 7 เหตุการณ์ (เมล็ดสับดำ เมล็ดมันแกว ออดิบ เมล็ดฝิ่น กลอย เมล็ดโพธิ์ทะเล) สงสัยสารเคมี 3 เหตุการณ์ ปลาปักเป้า 2 เหตุการณ์ ปลาทูน

1 เหตุการณ์ เป็นเหตุการณ์ในภาคเหนือ 64 เหตุการณ์ (51.2) รองลงมา ได้แก่ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (21.6) ภาคกลาง (20) ภาคใต้ (7.2) จังหวัดที่มีการแจ้งเหตุการณ์มากที่สุด คือ จังหวัด เชียงใหม่ 31 เหตุการณ์

ผู้เสียชีวิต 7 ราย เป็นเพศชาย 5 ราย เพศหญิง 2 ราย จากการระบอบ 6 เหตุการณ์ พบที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 4 เหตุการณ์ ภาคเหนือและภาคใต้ ภาคละ 1 เหตุการณ์ สาเหตุของการเสียชีวิตเกิดจากพิษของเมล็ดมันแกว (Cyanide poisoning with metabolic acidosis) 1 ราย ปลาปักเป้า (พบสาร saxitoxin ในปลาปักเป้าส่วนของเนื้อ ตับ และหนัง เกินกว่าค่าความปลอดภัย คือ 80 ไมโครกรัมต่อ 100 กรัม) 2 ราย รับประทานเห็ดกระทะ เกิด Anaphylaxis shock with cardiac arrest 1 ราย รับประทานผลส้มซ่าปนเปื้อนสาร Methomyl 1 ราย รับประทานเนื้อหมูปนเปื้อนเชื้อ *Escherichia coli* และ *Vibrio fumisii* 1 ราย และหาสาเหตุไม่ได้ 1 ราย ระยะเวลาตั้งแต่รับประทานจนถึงเริ่มมีอาการ ตั้งแต่ 30 นาทีถึง 6 ชั่วโมง ระยะเวลาตั้งแต่รับประทานถึงเสียชีวิต 4 ชั่วโมงถึง 25 วัน ผู้เสียชีวิตทุกรายเป็นกลุ่มผู้ใหญ่ (อายุ 38 – 64 ปี) แตกต่างจากปี พ.ศ. 2557 ซึ่งพบผู้เสียชีวิตเป็นเด็ก 2 ราย ผู้ใหญ่ 1 ราย

การเกิดโรคอาหารเป็นพิษในประเทศไทย ยังมีปัจจัยเสี่ยงจากการรับประทานอาหารนอกบ้าน กองสุขภาพอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร⁽²⁾ ได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย โดยสุ่มตรวจคุณภาพอาหารที่วางจำหน่ายในตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต โรงเรียน และอาหารริมบาทวิถี ทั้ง 50 เขต ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2558 ตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ จำนวน 3,013 ตัวอย่าง พบว่า อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานร้อยละ 71.8 อาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด คือ อาหารดิบที่เตรียมหรือปรุงในสภาพบริเวณใต้พื้นที่ประเภทอาหารทะเล และปลาดิบ จำนวน 21 ตัวอย่าง จากที่ตรวจทั้งหมด 30 ตัวอย่าง ร้อยละ 70 รองลงมา คือ น้ำแข็งบริโภค 338 ตัวอย่าง จาก 517 ตัวอย่าง ร้อยละ 65.4 และอาหารปรุงสุกทั่วไป 242 ตัวอย่าง จาก 963 ตัวอย่าง ร้อยละ 25.9

ตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ 849 ตัวอย่าง จำแนกเป็นเชื้อ *E. coli* ร้อยละ 81.9 รองลงมา คือ *S. aureus* (33.1) *Salmonella* spp. (17.6) และ *V. cholerae* (5.4) การตรวจสารปนเปื้อนบอแรกซ์ในอาหาร 23,705 ตัวอย่าง พบ 23 ตัวอย่าง ร้อยละ 0.01 เฉพาะในหมูปด เนื้อวัว และเนื้อหมู การตรวจสารปนเปื้อน

ฟอร์มาลินในอาหาร 12,460 ตัวอย่าง พบ 37 ตัวอย่าง ร้อยละ 0.30 เฉพาะในปลาหมึกกรอบ ปลาหมึกสด กุ้งสด สับนาง และเห็ดฟาง การตรวจการปนเปื้อนสารฆ่าแมลงในผักและผลไม้ 45,097 ตัวอย่าง พบ 190 ตัวอย่าง ร้อยละ 0.42 เฉพาะในใบชะพลู สะระแหน่ ผักแพรว พริกชี้ฟ้า และใบมะกรูด แต่ไม่พบสารฆ่าแมลงตกค้างในผลไม้

สรุป

การรายงานจากระบบเฝ้าระวังโรคอาหารเป็นพิษลดลงกว่าปี พ.ศ. 2557 เล็กน้อย ไม่มีผู้เสียชีวิต แต่ข้อมูลจากระบบแจ้งข่าวมีจำนวนเหตุการณ์ที่เกิดการระบอบ 125 เหตุการณ์ ผู้เสียชีวิต 7 ราย ผู้เสียชีวิตเป็นกลุ่มผู้ใหญ่ทั้งหมด อาศัยอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 5 ราย อาหารที่เป็นเหตุให้เสียชีวิตได้แก่ ปลาปักเป้า เมล็ดมันแกว อาหารที่ปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมี จากการสำรวจของโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ในปี พ.ศ. 2558 พบอาหารดิบที่เตรียมหรือปรุงในสภาพบริเวณใต้พื้นที่ประเภทอาหารทะเล เช่น หอยนางรมสด ปลาดิบ และน้ำแข็งบริโภคมีการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ค่อนข้างสูง ทีม SRRT ในพื้นที่ จึงควรให้ความสำคัญกับการใช้ประโยชน์ข้อมูลการเฝ้าระวังความปลอดภัยทางอาหารและน้ำ นำมาประเมินความเสี่ยงเพื่อการป้องกันควบคุมโรคที่มีประสิทธิภาพ สามารถตรวจจับเหตุการณ์ผิดปกติได้รวดเร็ว เพื่อลดการแพร่ระบาดของโรค

เอกสารอ้างอิง

1. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สาธารณสุข. รายงานประจำปี 2558. (อินเทอร์เน็ต). [สืบค้น วันที่ 13 พฤษภาคม 2559]; เข้าถึงได้จาก http://nih.dmsc.moph.go.th/data/data/fact_sheet/13_58.pdf
2. กองสุขภาพอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร. รายงานประจำปีโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2558.

ผู้เรียบเรียง

นิภาพรธรรม สฤษฎีศรีรักษ์

บรรณาธิการวิชาการ

ดร.พ.ญ.พจมาน ศิริอารยาภรณ์

Fig.1

Reported cases of food poisoning per 100,000 population and case fatality rate by year, Thailand, 2006 - 2015

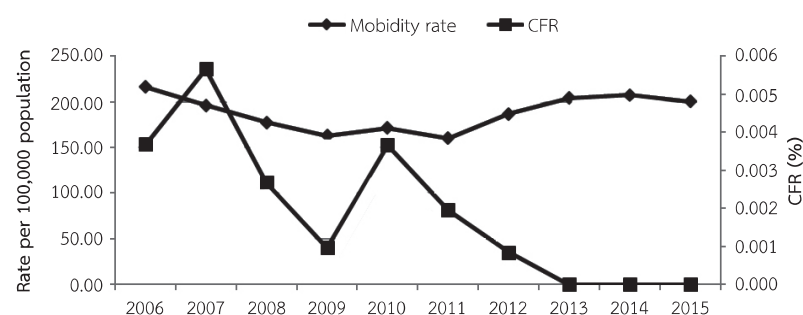


Fig.2

Reported cases of food poisoning by month, Thailand, 2014, median (2010 - 2014), 2015

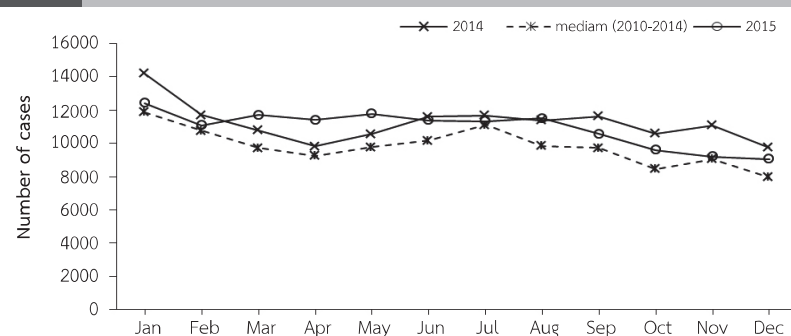


Fig.3

Reported cases of food poisoning per 100,000 population. by age - group, Thailand, 2015

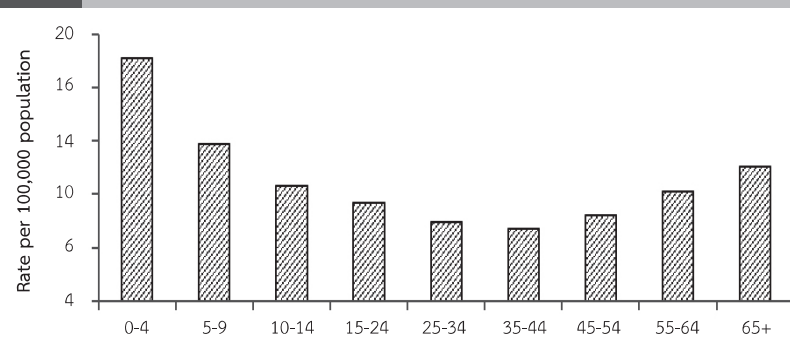


Fig.4

Reported cases of food poisoning per 100,000 population by province, Thailand, 2015

