**ชื่อผลงาน**

“การศึกษาปัจจัยเสี่ยงของการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ ตำบลนามน อำเภอนามน จังหวัดกาฬสินธุ์ระหว่างวันที่ 21 เดือนมีนาคม ถึงวันที่ 13 เดือนเมษายน พ.ศ. 2559”

**เจ้าของผลงาน**

1. นางสุดาทิพย์ ศรีจันทร์เติม พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
2. นางสาววานิช รุ่งราม นักวิชาการสาธารณสุข

**ผู้นำเสนอ**

นางสาววานิช รุ่งราม

กลุ่มงานสร้างเสริมสุขภาพ โรงพยาบาลนามน อำเภอนามน จังหวัดกาฬสินธุ์

โทร. 088-552-1467 E-mail: G.varnish@gmail.com

วันพฤหัสบดีที่ 31 เดือนมีนาคม พ.ศ. 2559 เวลา 11.30 น. ทีมเฝ้าระวังสอบสวนเคลื่อนที่เร็ว (SRRT) อำเภอนามน ได้รับรายงานจากแผนกฉุกเฉินของโรงพยาบาลนามน ได้รับแจ้งจากแผนกอุบัติเหตุและฉุกเฉินทางโทรศัพท์ว่า มีผู้ป่วย จำนวน 5 ราย มารับการรักษาที่โรงพยาบาลนามน แพทย์วินิจฉัยว่าเป็นโรคอาหารเป็นพิษ ทีมเฝ้าระวังสอบสวนเคลื่อนที่เร็วจึงได้ทำศึกษาโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพื่อยืนยันการวินิจฉัยและการระบาดของโรค ศึกษาลักษณะทางระบาดวิทยาของโรคในแง่ของบุคคล เวลา สถานที่ และปัจจัยเสี่ยงค้นหาแหล่งที่มาของการแพร่ระบาดหาแนวทางในการควบคุม และป้องกันการแพร่กระจายของโรค

การศึกษาระบาดวิทยาเชิงพรรณนา โดยการทบทวนบันทึกทางการรักษาผู้ป่วยที่เข้ารับบริการที่โรงพยาบาลนามน นิยามผู้ป่วย คือ ผู้ที่มีอาการถ่ายอุจจาระเหลวมากกว่าวันละ 2 ครั้ง หรือถ่ายอุจจาระเป็นน้ำ หรือมูก หรือมูกเป็นเลือดเพียงครั้งเดียวและดำเนินการค้นหาผู้ป่วยเพิ่มเติม ดำเนินการศึกษาเชิงวิเคราะห์แบบย้อนหลัง (case - control study) เพื่อหาปัจจัยเสี่ยงของการเกิดโรค การศึกษาสิ่งแวดล้อม วิธีการชำแหละ และปรุงอาหารในหมู่บ้าน สำรวจบ้านที่ชำแหละ เพื่อประเมินความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อโรคกับอาหาร และการศึกษาทางห้องปฏิบัติการด้วยการส่งตรวจ (Rectal swab) ผู้ป่วย 1 ราย

จากการค้นหาผู้ป่วยเพิ่มเติมพบผู้ป่วยในชุมชน จำนวน 10 ราย รวมพบผู้ป่วยทั้งสิ้น จำนวน 15 ราย อัตราส่วนชายต่อหญิง เท่ากับ 1 : 1.14 อายุเฉลี่ย 45.13 ปี ซึ่งจำนวน 8 ราย อาศัยอยู่ในหมู่ที่ 11 จากการสอบถามประวัติการรับประทานอาหารร่วมกันของกลุ่มผู้ป่วย พบว่า ผู้ป่วยจำนวน 15 ราย ได้ซื้อเนื้อวัวที่ชำแหละ ในวันอังคารที่ 29 เดือนมีนาคม พ.ศ. 2559 ที่หมู่ที่ 11 บ้านนามน ไปประกอบอาหาร ซึ่งผู้ป่วยใน หมู่ที่ 5 หมู่ที่ 1 หมู่ที่ 3 หมู่ที่ 4 หมู่ที่ 5 หมู่ที่ 7 และหมู่ที่ 10 ก็ได้ซื้อเนื้อวัวดังกล่าวไปประกอบอาหารเช่นกัน ซึ่งอาหารไม่ได้ปรุงด้วยความร้อน จากการศึกษา Case - control study พบว่า ผู้ป่วยจำนวน 14 ราย (ร้อยละ 93.33) กินก้อยเนื้อวัวดิบ เมื่อเทียบกับกลุ่มเปรียบเทียบ ซึ่งกินก้อยเนื้อวัวดิบ จำนวน 2 ราย จากทั้งหมด 20 ราย (ร้อยละ 10.00) ซึ่งมีค่า Odds ratio สูงมาก (Odds ratio = 28 ,95% CI (1.367- 1471.793)) ดังนั้น การรับประทานก้อยเนื้อวัวดิบมีโอกาสเกิดโรคอาหารเป็นพิษสูงกว่าอาหารชนิดอื่น เป็นเมนูที่ไม่ผ่านการปรุงด้วยความร้อน ต่างจากอาหารที่น่าสงสัยอีก 3 เมนู คือ ต้มเนื้อวัว ลวกจิ้มเนื้อวัว และอ่อมเนื้อวัว ที่ผ่านการปรุงด้วยความร้อน ซึ่งแสดงให้เห็นว่าความร้อนเป็นปัจจัยที่สามารถป้องกันการป่วยด้วยโรคนี้ได้

การศึกษาการระบาดครั้งนี้ เป็นการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ ซึ่งได้ดำเนินการควบคุมโรค โดยการทำลายเนื้อวัวที่เป็นแหล่งโรค และป้องกันการแพร่ระบาดต่อไป โดยการให้สุขศึกษาแก่ประชาชนในการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ซึ่งหลังจากการดำเนินการดังกล่าว ไม่พบผู้ป่วยเพิ่มขึ้นอีก