

## แบบฟอร์มการตอบโต้ความเสี่ยง

**ประเด็นข่าว/ข้อมูล :** เมื่อวันที่ ๑๔ พฤษภาคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๔.๐๐ น. แพทย์และพยาบาล โรงพยาบาลหนองเรือ อำเภอหนองเรือ จ.ขอนแก่น ได้รักษาผู้ป่วย จำนวน ๕๒ ราย ในพื้นที่ ๕ ตำบลของอำเภอหนองเรือ ซึ่งมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ถ่ายเหลว ภายหลังจากรับประทานปลาจ่อม-กุ้งจ่อม ที่ผู้ค่านำมาจำหน่ายในตลาดนัดคลองถมดอนโมง อำเภอหนองเรือ โดยผู้ป่วยให้ข้อมูลว่า วันที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๓ รับประทานปลาจ่อมไม่นานได้เกิดอาการอาเจียนและถ่ายเหลว แพทย์โรงพยาบาลหนองเรือ ให้น้ำเกลือเนื่องจากมีอาการอ่อนเพลียและขาดน้ำ เป็นเวลา ๒ คืน ขณะนี้อาการดีขึ้นแล้ว ผู้อำนวยการหนองเรือกล่าวว่า ตั้งแต่ช่วงกลางดึก วันที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๓ ได้มีผู้ป่วยรายแรกเข้ารับการรักษา มีอาการอาเจียน ท้องเสีย และเริ่มมีผู้ป่วยรายอื่น ๆ ซึ่งมีอาการเดียวกันถูกทยอยส่งตัวเข้ารับการรักษา ข้อมูลจากการสอบสวนโรค ผู้ป่วยมีอาการอาเจียนและท้องเสียเกิดขึ้นเร็วหลังรับประทานปลาจ่อมและกุ้งจ่อมไป เพียง ๒ ชั่วโมง คาดว่าน่าจะเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคมามากตั้งแต่กระบวนการผลิต จึงอยากฝากเตือนไปยังผู้ผลิตที่ต้องเน้นหนักในเรื่องของความสะอาดและสวมถุงมือในขณะที่ประกอบอาหาร ขณะที่ผู้บริโภค ไม่ควรรับประทานอาหารสุก ๆ ดิบ ๆ โดยเฉพาะในช่วงสภาพอากาศร้อนเช่นนี้ อย่างไรก็ตามได้สั่งให้หยุดผลิตและจำหน่ายปลาจ่อมและกุ้งจ่อมในพื้นที่แล้ว

**ข้อสรุป :** ปลาจ่อม-กุ้งจ่อมหากกระบวนการผลิตไม่สะอาด จะทำให้ผู้บริโภคเกิดอาการอาเจียน ท้องเสีย .

**ระดับผลกระทบต่อการปฏิบัติราชการของหน่วยงาน :** ปานกลาง ผลกระทบ : ทำให้สูญเสียค่าใช้จ่ายโดยไม่จำเป็น

**ข้อเท็จจริง :** รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขประกาศรายชื่อกิจการ การผลิต สดผสม หรือแบ่งบรรจุอาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ได้แก่ ปลาร้า ปลาเจ่า กุ้งเจ่า ปลาต้ม ปลาจ่อม... เป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามประกาศกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ ประเภทที่ ๓ (๒) ซึ่งผู้ประกอบการดังกล่าวต้องดูแลสุขลักษณะในกระบวนการผลิตให้สะอาด นายกเทศมนตรี นายกองค์การบริหารส่วนตำบลผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร นายกรัฐมนตรี นายกรัฐมนตรี นายกรัฐมนตรี มีอำนาจออกข้อบัญญัติท้องถิ่นควบคุมกิจการดังกล่าวเป็นกิจการที่ต้องควบคุมสุขลักษณะในพื้นที่ ให้ผู้ประกอบการดังกล่าวมาขอรับใบอนุญาต ส่วนผู้ประกอบการจัดตั้งตลาด ผู้ขายของในตลาด หรือผู้ช่วยขายของในตลาดต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ และวิธีการเกี่ยวกับการรักษาความสะอาดบริเวณที่ขายของ สุขลักษณะส่วนบุคคล และสุขลักษณะในการใช้กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบปรุง เก็บหรือสะสมอาหารหรือสินค้าอื่นรวมทั้ง การรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้และของใช้ต่าง ๆ ตามมาตรา ๓๔ มาตรา ๓๕ มาตรา ๓๖ มาตรา ๓๗ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑

**ผลกระทบ :** การรับประทานอาหารที่มีการปรุงประกอบที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ปรุงอาหารสุก ๆ ดิบ ๆ ผู้บริโภคอาจเสี่ยงต่อโรคระบบทางเดินอาหารเกิดอาการอาเจียน ท้องเสียได้

**ข้อเสนอแนะ :** ผู้ประกอบการต้องคำนึงถึงความสำคัญของสุขลักษณะของกระบวนการผลิตและปฏิบัติตามกฎหมายอย่างเคร่งครัด ส่วนผู้บริโภคควรเลือกซื้ออาหารจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือสถานที่จำหน่ายอาหารที่สะอาดและหลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารสุก ๆ ดิบ ๆ จนถึงการนำไปบริโภค

**หน่วยงานที่ตรวจสอบ :** กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

**วันที่พบข่าว/เหตุการณ์ :** ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๓

**แหล่งข้อมูลอ้างอิง :** <https://www.posttoday.com>