

ข่าวแจก : Strong ไปกับ สคร.4

ดอน ทรุษจีนนี้ เน้น “เลือก เลียง ล้าง”

ป้องกันไข้หวัดนก



กรมควบคุมโรค

สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 4 จังหวัดสระบุรี

<http://odpc4.ddc.moph.go.th>

สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 4 จังหวัดสระบุรี (สคร.4) มีความห่วงใยประชาชน ช่วงเทศกาลตรุษจีนที่จะถึงนี้ แนะนำเลือกซื้อเปิด ไก่ ไข่ ที่สด สะอาด ควรปรุงให้สุกก่อนนำมารับประทาน ไม่นำสัตว์ปีกที่ป่วยหรือป่วยตายมาประกอบอาหารเด็ดขาด ที่สำคัญล้างมือบ่อยๆ ด้วยสบู่ทุกครั้ง โดยเฉพาะหลังจากสัมผัสสัตว์ปีก เพื่อห่างไกลจากไข้หวัดนก

จากข้อมูลขององค์การอนามัยโลกภาคพื้นแปซิฟิกตะวันตก ได้รายงานผู้ป่วยด้วยโรคไข้หวัดนก สายพันธุ์ A (H5N1) ทั่วโลก ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2546 จนถึงวันที่ 13 มกราคม 2560 พบรายงานผู้ป่วยยืนยันการติดเชื้อโรคไข้หวัดนกแล้ว 856 ราย เสียชีวิต 452 ราย โดยพบใน 16 ประเทศ ได้แก่ อาเซอร์ไบจาน บังกลาเทศ กัมพูชา แคนาดา จีน จิบูตี อียิปต์ อินโดนีเซีย อิรัก ลาว พม่า ไนจีเรีย ปากีสถาน ไทย ตุรกี และเวียดนาม ในประเทศไทยพบผู้ป่วยด้วยโรคไข้หวัดนกรายแรก เมื่อ ปี 2547 และผู้ป่วยรายสุดท้าย ในปี 2549 และจากนั้นยังไม่พบผู้ป่วยโรคไข้หวัดนกเพิ่มอีก โดยส่วนมากผู้ป่วยที่ป่วยด้วยโรคไข้หวัดนก จะมีประวัติการสัมผัสกับไก่ป่วย/ไก่ ที่ตายผิดปกติ ส่วนการแพร่จากคนสู่คนพบได้น้อย แต่อย่างไรก็ตามการเดินทาง การติดต่อค้าขาย และการเคลื่อนย้ายสัตว์ปีกยังคงมีอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะบริเวณเขตชายแดนประเทศไทยจึงยังมีความเสี่ยงที่ประชาชนจะติดเชื้อโรคไข้หวัดนกได้

พญ. นันทพร เมฆสวัสดิ์ชัย ผู้อำนวยการสำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 4 จังหวัดสระบุรี (สคร.4) กล่าวว่า **ไข้หวัดนก** เกิดจากเชื้อไวรัสไข้หวัดใหญ่ ชนิดเอ ในสัตว์ปีก โดยสัตว์ปีกทุกชนิดติดเชื้อนี้ได้ เช่น ไก่ เป็ด นกนางนวล นกทะเล ซึ่งเชื้อไวรัสไข้หวัดนกหลายสายพันธุ์ก่อให้เกิดโรคในคนได้ มักพบในคนที่มีการสัมผัสสัตว์ปีกที่ป่วยหรือตายด้วยโรคไข้หวัดนกหรือจากการสัมผัสสิ่งคัดหลั่งหลังจากสัตว์ที่เป็นโรคไข้หวัดนก อาการที่พบคือ เมื่อได้รับเชื้อประมาณ 2-8 วัน มักมีไข้สูง ปวดศีรษะ ปวดเมื่อยกล้ามเนื้อ อ่อนเพลีย มีน้ำมูก ไอ และเจ็บคอ บางครั้งพบว่ามีอาการตาแดงร่วมด้วย อาการแทรกซ้อนคือ ปอดบวม ระบบหายใจล้มเหลว โดยเฉพาะในเด็กและผู้สูงอายุ **ประชาชนสามารถป้องกันโรคไข้หวัดนกโดย**

ผู้ซื้อ เลือก ซื้อเปิดไก่ที่ดูสดใหม่ เนื้อไม่มีสีคล้ำ ผิวหนังหรือเครื่องในไม่มีจ้ำเลือด ไข่ไก่ ไข่เป็ดควรเลือกฟองที่ดูสดใหม่ ไม่มีมูลติดเปื้อนที่เปลือกไข่ และควรล้างให้สะอาด ขณะประกอบอาหารไม่ควรใช้มือที่เปื้อนมาจับต้องจุ่มตา และปาก **เลียง** การกินเนื้อสัตว์แบบกึ่งสุกกึ่งดิบ ควรแยกเขียงสำหรับหั่นอาหารดิบ อาหารสุก หรือผักผลไม้ โดยเฉพาะ หากเลือกซื้อเปิดไก่ต้มแล้วจากตลาดเพื่อใช้ในพิธีเช่นไหว้ผู้ชายมักนิยมต้มแบบไม่สุกมากนัก ดังนั้นก่อนรับประทานควรนำมาปรุงให้สุกอีกครั้ง เพื่อป้องกันโรคอาหารเป็นพิษที่อาจเกิดได้ด้วย หมั่น **ล้าง** มือบ่อยๆ ด้วยสบู่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งหลังจับต้องเนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์ และเปลือกไข่ที่มีมูลสัตว์เปื้อน

ผู้ฆ่าแหละไก่ ต้องไม่ซื้อไก่/เป็ดที่ซึมห้อย ขนฟู หน้า หงอนหรือเหนียงบวมคล้ำ มีน้ำมูกหรือซี้ไหลหรือที่ตายมาฆ่าแหละขาย หากสัตว์ที่ฆ่าแหละมีลักษณะผิดปกติ เช่น มีจุดเลือดออก มีน้ำ หรือเลือดคั่ง หรือจุดเนื้อตายสีขาวที่เครื่องในหรือเนื้อมีสีผิดปกติต้องไม่นำไปจำหน่าย และรีบแจ้งเจ้าหน้าที่ปศุสัตว์มาตรวจสอบทันทีเพราะอาจเป็นโรคระบาด นอกจากนี้ควรดูแลระมัดระวังตนเองและสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันร่างกาย เช่น พลาสติกหรือผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปากจมูก ถุงมือ แวนตา รองเท้าบู๊ต และต้องหมั่นล้างมือบ่อยๆ

ผู้ที่เลี้ยงสัตว์ปีก ไม่อุ้มสัตว์ปีกด้วยมือเปล่า ไม่สัมผัสสารคัดหลั่งจากสัตว์ปีก น้ำมูก น้ำลาย และต้องล้างมือด้วยสบู่หลังจับสัตว์ปีกทันที ควรทำความสะอาดกรงและอุปกรณ์อย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำผงซักฟอกและนำไปฝังกลางแดดจัดๆ นอกจากนี้ควรฉีดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อเดือนละ 1-2 ครั้ง หากสัตว์ตายควรเลือกวิธีกำจัดอย่างถูกต้องตามคำแนะนำของปศุสัตว์

และหากประชาชนมีอาการ ไข้ ปวดหัว หนาวสั่น เจ็บคอ ไอ มีประวัติสัมผัสสัตว์ปีกที่ป่วยหรือตายผิดปกติ ต้องรีบไปพบแพทย์ในสถานพยาบาลใกล้บ้านโดยเร็ว เพื่อรับการตรวจคัดกรองและรับการรักษาที่ถูกต้องต่อไป หากมีข้อสงสัยสามารถสอบถามเพิ่มเติมได้ที่หน่วยงานสาธารณสุขใกล้บ้าน หรือโทรสายด่วนกรมควบคุมโรค 1422...

กลุ่มสื่อสารความเสี่ยงและพัฒนาพฤติกรรมสุขภาพ

Facebook : <https://www.facebook.com/dpc4saraburi>