

โครงการสำรวจภาวะเสี่ยงต่อการเกิดอุจจาระร่วงของผู้ปรุงและจำหน่ายอาหาร ในชุมชนข้างทาง / ชุมชนแออัด / และชุมชนหมู่บ้านจัดสรร กรณีศึกษา : อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี

นายแพทย์ศรายุทธ อุตตมางคพงศ์ นางปิยะวดี แสงใหญ่

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงสำรวจ (Survey Research) โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อการเฝ้าระวังการเกิดโรคอุจจาระร่วงของผู้ปรุงและผู้จำหน่ายอาหารในชุมชนก่อสร้าง ชุมชนข้างทาง ชุมชนแออัด และรถเร่จำหน่ายอาหาร เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาช่วยวางแผนการดำเนินงานป้องกันและควบคุมโรคอุจจาระร่วงในพื้นที่ต่อไป ดำเนินการศึกษาด้วยวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลการเป็นพาหะนำโรคอุจจาระร่วงจากผลการส่งวัตถุดิบตรวจสอบของประชากรกลุ่มเป้าหมายคือผู้ประกอบการขายอาหารประเภทต่างๆ ในพื้นที่อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี จำนวน 100 คน ด้วยวิธีการสัมภาษณ์และเก็บตัวอย่างวัตถุดิบจากอุจจาระ อุปกรณ์การประกอบอาหาร เช่น เหยียง มีด ครก สาก อาหารและน้ำดื่มจำนวนรวม 296 ตัวอย่าง พร้อมการสังเกตโดยใช้แบบสำรวจสุขาภิบาลแผงลอยและร้านจำหน่ายอาหาร โดยปรับปรุงจากแบบสำรวจสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย ผลการศึกษาพบว่ากลุ่มเป้าหมายส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 55 ชายร้อยละ 45 อายุเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 31 – 40 ปี คิดเป็นร้อยละ 42 ส่วนใหญ่มีภูมิลำเนาเดิมอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือคิดเป็นร้อยละ 46 รองลงมาคือภาคกลางร้อยละ 35 ประเภทของการประกอบอาชีพเป็นรถเร่ขายอาหารคิดเป็นร้อยละ 47 รองลงมาคือร้านขายหรือประกอบอาหารในแหล่งก่อสร้างคิดเป็นร้อยละ 30 เป็นแผงขายอาหารข้างทางและในตลาดคิดเป็นร้อยละ 23 ระดับการศึกษาส่วนใหญ่จบชั้นระดับประถมศึกษาคิดเป็นร้อยละ 65 ประสบการณ์การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารพบว่าเคยผ่านการอบรมเพียงร้อยละ 10 ประวัติการป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงพบว่ามีผู้ป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงภายใน 2 – 3 เดือน ที่ผ่านมา 12 ราย คิดเป็นร้อยละ 12 ประวัติการเจ็บป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงส่วนใหญ่เฉลี่ยป่วยปีละ 1 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 62 การดูแลรักษาตนเองเมื่อป่วยเป็นโรคอุจจาระร่วงส่วนใหญ่จะซื้อยากินเองโดยเฉพาะการใช้ผงน้ำตาลเกลือแร่คิดเป็นร้อยละ 42 การบริโภคอาหารสุกๆ ดิบๆ พบว่าส่วนใหญ่บริโภคเป็นบางครั้ง คิดเป็นร้อยละ 51 จากการส่งวัตถุดิบตรวจสอบจำนวน 296 ตัวอย่าง พบเชื้อที่สามารถก่อให้เกิดโรคอุจจาระร่วงได้ 75 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 25 เชื้อที่ตรวจพบมากที่สุดได้แก่ Salmonella จำนวน 44 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 15 รองลงมาคือเชื้อ Vibrio cholerae non 01/0139 จำนวน 10 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 3 และเชื้อ Plesiomonas shigelloides จำนวน 7 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 2 และเชื้ออื่นๆ อีกจำนวน 19 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6 โดยเฉพาะเชื้อที่สามารถก่อให้เกิดโรคอุจจาระร่วงได้มากที่สุดในน้ำแข็งแช่อาหาร

จากการศึกษาพบว่าประเภทของผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหารและพฤติกรรมบริโภคอาหารสุกๆ ดิบๆ ของผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหารมีความสัมพันธ์กับการตรวจพบเชื้อที่สามารถก่อให้เกิดโรคอุจจาระร่วงได้อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ค่า P-Value < .05 ซึ่งแสดงให้เห็นว่ากลุ่มเป้าหมายดังกล่าวเป็นกลุ่มเสี่ยงต่อการเป็นพาหะนำโรคอุจจาระร่วงในพื้นที่ที่ทำการศึกษาและควรมีการเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาและพฤติกรรมสุขภาพและให้ความรู้ คำแนะนำผู้สัมผัสอาหาร ปรับปรุงสุขลักษณะในการปรุงและจำหน่ายอาหาร จัดการสิ่งแวดล้อมในสถานที่ผลิตและจำหน่ายอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งให้สุขศึกษาแก่ประชาชนในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคให้ถูกสุขนิสัย เพื่อลดการแพร่กระจายของโรคอุจจาระร่วง