

## การสอบสวนโรค

## Outbreak Investigation

## รายงานสอบสวนการระบาดของอาหารเป็นพิษในงานมงคลสมรส

## อำเภอควนโดน จังหวัดสตูล มกราคม 2568

## Food Poisoning Outbreak Investigation Report at a Wedding Ceremony,

## Khuan Don District, Satun Province, January 2025

รุจกัลยา ขาวเขาะ<sup>1</sup>Rutkalya Khawcho<sup>1</sup>ซารีฟะ นารีเปิน<sup>2</sup>Shareefah Nareepen<sup>2</sup>รสนา บินหมาน<sup>3</sup>Rossana Binman<sup>3</sup>ซอเฟีย ไมมะหัด<sup>1</sup>Sofeeya maimahad<sup>1</sup><sup>1</sup>โรงพยาบาลควนโดน จังหวัดสตูล<sup>1</sup>Khuan don Hospital, Satun<sup>2</sup>โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลควนโดน จังหวัดสตูล<sup>2</sup>Khuan don Health Promoting Hospital, Satun<sup>3</sup>สำนักงานสาธารณสุขอำเภอควนโดน จังหวัดสตูล<sup>3</sup>Khuan don District Public Health Office, Satun

DOI: 10.14456/dcj.2026.14

Received: August 19, 2025 Revised: November 17, 2025 Accepted: February 14, 2026

## บทคัดย่อ

วันที่ 18 มกราคม 2568 งานระบาดวิทยา โรงพยาบาลควนโดน ได้รับแจ้งห้องฉุกเฉินว่าพบผู้ป่วยเข้ารับการรักษาด้วยอาการ ปวดท้อง ถ่ายเหลว หลายราย จากการรับประทานอาหารในงานมงคลสมรส ในวันที่ 18 มกราคม 2568 เวลาประมาณ 11.00 น. พื้นที่ อ.ควนโดน จ.สตูล จึงดำเนินการสอบสวนและควบคุมโรค เพื่อยืนยันการระบาด ศึกษาลักษณะการกระจายและปัจจัยในการเกิดโรค และหามาตรการในการป้องกันโรค วิธีการศึกษาเป็นแบบระบาดเชิงพรรณนา เก็บข้อมูลจากเวชระเบียน สัมภาษณ์ผู้ป่วยและค้นหาผู้ป่วยเพิ่มเติม ตามนิยาม ดังนี้ ผู้ที่รับประทานอาหารจากงานมงคลสมรส ที่มีอาการใดอาการหนึ่ง ได้แก่ ถ่ายเหลว ถ่ายเป็นน้ำ ถ่ายปนเลือด ปวดมวนท้อง คลื่นไส้ อาเจียน อ่อนเพลีย ไข้ ระหว่างวันที่ 18-24 มกราคม 2568 ศึกษาระบาดเชิงวิเคราะห์ด้วยรูปแบบ case-control study เก็บตัวอย่างส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ และศึกษาด้านสิ่งแวดล้อม ผลการศึกษาพบว่าการสอบสวนสมรสมีผู้เข้าร่วมงานประมาณ 1,000 คนพบผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษในงานมงคลสมรส จำนวน 245 ราย ไม่มีผู้เสียชีวิต มีอาการถ่ายเหลวมากที่สุดร้อยละ 90.20 ค่ามัธยฐานระยะฟักตัว 7 ชั่วโมง อาหารที่มีความเสี่ยงได้แก่ ยำหอยกะพงใส่กะทิ ผลการศึกษาระบาดวิทยาเชิงวิเคราะห์พบว่าผู้ที่รับประทานมีความเสี่ยงต่อการป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษเป็น 576 เท่าของผู้ไม่รับประทาน (Odds ratio=576, 95% CI: 77.93-4,257,  $p<0.05$ ) ผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการพบเชื้อ *vibrio parahaemolyticus* จาก rectal swab จำนวน 11 ตัวอย่าง และ fresh stool จำนวน 2 ตัวอย่าง การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษมีลักษณะเป็นแหล่งโรคร่วม (common source) คาดว่าได้รับเชื้ออาจโดยการรับประทานอาหารทะเลที่ปรุงสุกไม่ทั่วถึง มาตรการป้องกันโรคให้คำแนะนำตามหลักสุขภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้ที่เกี่ยวข้อง สื่อสารข้อมูล และแจ้งข่าวการระบาดแก่พื้นที่ใกล้เคียง และกำหนดแนวทางปฏิบัติต่อเนื่องสำหรับพฤติกรรมที่จะลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค

ติดต่อผู้พิมพ์: รุจกัลยา ขาวเขาะ

อีเมล: clearice\_7@hotmail.co.th

## Abstract

On January 18, 2025, the Epidemiology Department of Khuan Don Hospital was notified by the emergency room that several patients were admitted with symptoms of abdominal pain and diarrhea. They provided information that they had eaten food from a wedding ceremony on January 18, 2025 at approximately 11:00 a.m., in Khuan Don District, Satun Province. Therefore, disease investigation and control measures were being carried out to confirm the outbreak, study the distribution patterns and factors that cause of the disease, and find measures to prevent the disease. This study was a descriptive epidemiological study collecting data from medical records, interviews of patients and additional patient searches, as defined as follows: Those who ate food from the wedding ceremony, and had any of the following symptoms: loose stools, watery stools, bloody stools, abdominal cramps, nausea, vomiting, fatigue, fever between January 18 and 24, 2025. An Analytical epidemiological study using case-control study, collecting samples for laboratory examination and studying the environment were carried out. There were 245 cases of food poisoning with no deaths. approximately 1,000 people attended the ceremony. The most common symptom was diarrhea (90.20%). The median incubation period was 7 hours. The food at risk was spicy clams salad with coconut milk. An epidemiological analysis study found that those who ate them had a 576-fold higher risk of food poisoning than those who did not. (Odds ratio=576, 95% CI: 77.93-4,257,  $p < 0.05$ . Laboratory test results found *vibrio parahaemolyticus* in 11 rectal swab samples and 2 fresh stool samples. This food poisoning outbreak was characterized by a common source of disease. Disease prevention measures include providing food hygiene advice to food handlers and related personnel, informing people in the area about the outbreaks, and establishing ongoing guidelines for behaviors that reduce the risk of disease.

**Correspondence:** Rutkalya Khawcho

E-mail: clearice\_7@hotmail.co.th

### คำสำคัญ

อาหารเป็นพิษ; งานมงคลสมรส;  
เชื้อไวรัสโ พาราฮีโมไลติคัส

### Keywords

food poisoning; wedding ceremony;  
*vibrio parahaemolyticus*

## บทนำ

โรคอาหารเป็นพิษ เป็นอาการป่วยที่เกิดจากการรับประทานอาหารหรือน้ำที่มีการปนเปื้อน ได้แก่ แบคทีเรีย ไวรัส สารเคมีหรือสารพิษอื่นๆ เป็นต้น พบการเกิดการระบาดเป็นครั้งคราวในทุกกลุ่มอายุ จากการที่คนจำนวนมากรับประทานอาหารร่วมกันแล้วมีอาการหลังรับประทานอาหาร อาการแสดงและความรุนแรงขึ้นอยู่กับชนิดและปริมาณของเชื้อ<sup>(1)</sup> การเก็บตัวอย่างส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการมีส่วนสำคัญในการสอบสวนโรคเพื่อหาสาเหตุและปัจจัยเสี่ยงให้สามารถ

ควบคุมป้องกันเกิดโรคได้อย่างรวดเร็ว<sup>(2)</sup> จากข้อมูลการเฝ้าระวังโรคอาหารเป็นพิษของสำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค ปี 2567 พบผู้ป่วย โรคอาหารเป็นพิษ 129,918 ราย อัตราป่วย 200.66 ต่อประชากรแสนคน ไม่มีรายงานผู้ป่วยเสียชีวิต<sup>(3)</sup> จากการทบทวนรายงานการเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาของจังหวัดสตูล พบว่าโรคอาหารเป็นพิษเป็นปัญหาสาธารณสุขที่สำคัญของจังหวัดสตูล ข้อมูลปี 2563-2567 พบอัตราป่วยเท่า 50.02, 29.28, 33.25, 22.15 และ 45.48 ต่อประชากรแสนคน ตามลำดับ ไม่มีรายงานผู้ป่วยเสียชีวิต

และในปี 2560 จังหวัดสตูลพบการระบาดของอาหารเป็นพิษในค้ายางงูหมื่นลูกเสื่อ อ.ละงู จ.สตูล<sup>(4)</sup> ซึ่งสันนิษฐานว่าเกิดจากเชื้อ *V. parahaemolyticus* จากเมนูอาหารทะเล ข้อมูลการเฝ้าระวังโรคอาหารเป็นพิษ ปี 2563-2567 อ.ควนโดน พบผู้ป่วย 17, 9, 18, 10 และ 25 ราย<sup>(5)</sup> ตามลำดับ อ.ควนโดน เป็นอำเภอที่มีอัตราป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหารสูง ดังนั้นจึงได้ดำเนินการเฝ้าระวัง ควบคุม และป้องกันโรคมาอย่างต่อเนื่อง

วันที่ 18 มกราคม 2568 เวลา 23.30 น. งานระบาดวิทยา โรงพยาบาลควนโดนได้รับแจ้งจากพยาบาลวิชาชีพ แผนกห้องฉุกเฉิน โรงพยาบาลควนโดน ผ่านช่องทางไลน์และโทรศัพท์ว่าพบผู้ป่วยเข้ารับการรักษาด้วยอาการ ปวดท้อง ถ่ายเหลว อาเจียน และมีไข้ หลายราย โดยผู้ป่วยทุกรายให้ข้อมูลว่ารับประทานอาหารจากงานมงคลสมรส ในวันที่ 18 มกราคม 2568 พื้นที่ อ.ควนโดน จ.สตูล จึงประสานต่อไปยังทีมเฝ้าระวังสอบสวนเคลื่อนที่เร็ว (Surveillance and Rapid Response Team: SRRT) อ.ควนโดน และทีมตระหนักรู้สถานการณ์ (Situation Awareness Team: SAT) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสตูลเพื่อร่วมในการสอบสวนโรคและลงพื้นที่ดำเนินการในวันที่ 19-24 มกราคม 2568 การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อยืนยันการวินิจฉัยโรคและการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ อธิบายลักษณะการเกิดโรคและการกระจายของโรค ค้นหาสาเหตุและปัจจัยเสี่ยงต่อการเกิดโรค และเพื่อดำเนินการตามมาตรการควบคุมป้องกันโรค และหาแนวทางในการควบคุมป้องกันการระบาดของโรคไม่ให้เกิดการแพร่กระจายต่อไป

## วัสดุและวิธีการศึกษา

1. การศึกษาระบาดวิทยาเชิงพรรณนา<sup>(6)</sup> มีขั้นตอนการศึกษาดังนี้

1.1 รวบรวมข้อมูลจากเวชระเบียน ศึกษาข้อมูลย้อนหลังผู้ป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษ สัมภาษณ์ผู้ป่วยที่มาเข้ารับการรักษาที่โรงพยาบาลควนโดน และ

ประสานข้อมูลผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาจากโรงพยาบาลสตูล โรงพยาบาลท่าแพ โรงพยาบาลควนกาหลง โรงพยาบาลละงู และโรงพยาบาลมะนัง ในช่วงวันที่ 18-24 มกราคม 2568

1.2 สัมภาษณ์ผู้ที่รับประทานอาหารจากงานมงคลสมรสที่มีอาการและไม่มีอาการ ใน 4 ตำบลของ อ.ควนโดน และอำเภอข้างเคียง

1.3 ค้นหาผู้ป่วยเพิ่มเติม ด้วยวิธีสัมภาษณ์ตามแบบสอบถามที่สร้างขึ้น โดยใช้นิยามผู้ป่วย ดังนี้ ผู้ที่รับประทานอาหารหรือน้ำในงานมงคลสมรส ที่มีอาการใดอาการหนึ่งดังนี้ ถ่ายเหลว ถ่ายเป็นน้ำ ถ่ายปนเลือด ปวดมวนท้อง คลื่นไส้ อาเจียน อ่อนเพลีย ใช้<sup>(7,8)</sup> ระหว่างวันที่ 18-24 มกราคม 2568

1.4 เก็บรวบรวมข้อมูล และการวิเคราะห์ข้อมูลทางระบาดวิทยาเชิงพรรณนา เครื่องมือเป็นแบบสอบถามโรคอาหารเป็นพิษ และแบบสอบถามที่ทีมได้ประยุกต์จากการทบทวนแบบสอบถามโรคอาหารเป็นพิษ ในนิยามโรคติดเชื้อ จัดทำฐานข้อมูลรูปแบบ Excel และวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมวิเคราะห์ข้อมูลสถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ จำนวน ร้อยละ อัตรา อัตราส่วน ค่าเฉลี่ย ค่ามัธยฐาน ค่าต่ำสุด และค่าสูงสุด

2. การศึกษาระบาดวิทยาเชิงวิเคราะห์ รูปแบบ case-control study โดยศึกษาในกลุ่มผู้ที่รับประทานอาหารจากงานมงคลสมรส ในวันที่ 18 มกราคม 2568 วิเคราะห์หาโอกาสเกิดโรคในกลุ่มป่วยและกลุ่มไม่ป่วย (Odds ratio) มีการกำหนดกลุ่มตัวอย่าง กลุ่มป่วย (case) คือ กลุ่มผู้ป่วยที่ได้จากการศึกษาระบาดวิทยาเชิงพรรณนา กลุ่มควบคุม (control) คือ ผู้ที่รับประทานอาหารจากงานมงคลสมรส และไม่มีอาการใด ๆ เลย โดยคัดเลือกจากจำนวนกลุ่มควบคุมที่สามารถค้นหาได้สูงสุด จำนวน 50 ราย ใช้อัตราส่วนกลุ่มป่วยต่อกลุ่มควบคุม 1:1 สถิติเชิงวิเคราะห์เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ของอาหารแต่ละชนิดกับการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ ได้แก่ ค่า Odds ratio (OR) และช่วงความเชื่อมั่น 95% CI

### 3. การศึกษาทางห้องปฏิบัติการ

3.1 ตรวจ hand swab culture แม่ครัว จำนวน 2 ตัวอย่าง ภาชนะใส่อาหาร จำนวน 4 ตัวอย่าง ตรวจการปนเปื้อน coliform bacteria ด้วยน้ำยา SI-2

3.2 ตัวอย่าง fresh stool ปริมาณ 2 ml จำนวน 2 ตัวอย่าง และ rectal swab ของผู้ป่วยจำนวน 16 ตัวอย่าง และผู้ประกอบอาหารจำนวน 2 ตัวอย่าง แชนเย้นที่อุณหภูมิ 4-8 องศา ส่งตรวจหาเชื้อแบคทีเรีย ด้วยวิธี multiplex real-time PCR และตรวจเพิ่มเติมด้วยวิธี bacterial culture

3.3 ตัวอย่างอาหารจำนวน 3 ตัวอย่าง ใส่ถุง Sterile บรรจุแช่เย็นที่อุณหภูมิ 4-8 องศา และส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการเพื่อเพาะแยกเชื้อ ทดสอบคุณสมบัติทางชีวเคมีและทดสอบทางซีโรโลยี ตรวจเพิ่มเติมด้วยวิธี (1) การเพาะเชื้อและทดสอบคุณสมบัติทางชีวเคมี (2) Multiplex PCR และ (3) Cell adherence assay

3.4 น้ำดื่มน้ำใช้บรรจุขวดพลาสติกปริมาณ 600 มิลลิลิตร จำนวน 1 ตัวอย่าง น้ำใช้ บรรจุขวดพลาสติกปริมาณ 600 มิลลิลิตร จำนวน 1 ตัวอย่าง จากสถานที่ประกอบอาหาร แชนเย้นที่อุณหภูมิ 4-8 องศา ส่งตรวจด้วยวิธี PCR

ส่งตรวจห้องปฏิบัติการที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สถาบันบำราศนราดูร และโรงพยาบาลสตูล เพื่อตรวจหาเชื้อก่อโรคทั้งแบคทีเรียและเชื้อไวรัสของโรคทางเดินอาหาร

### 4. การศึกษาด้านสิ่งแวดล้อม สัมภาษณ์

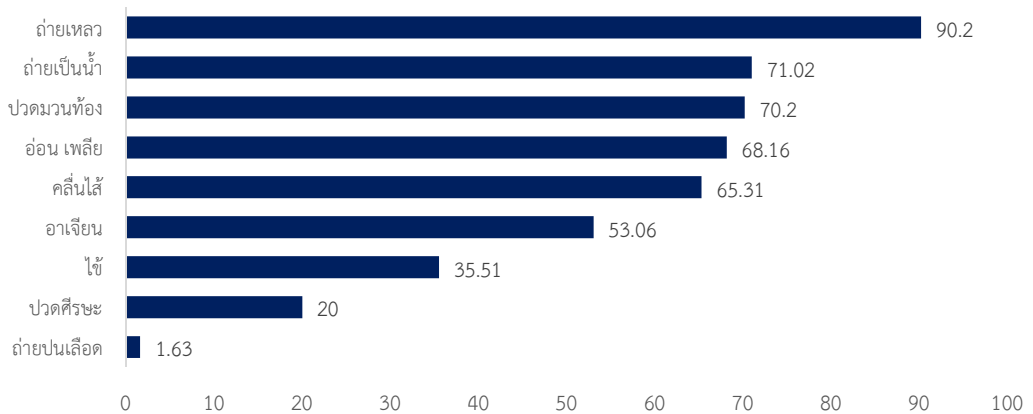
ผู้รับเหมาทำอาหารเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมบริเวณจัดเตรียมและ ประกอบอาหาร แหล่งที่มาของวัตถุดิบ ขั้นตอนและวิธีการเตรียมอาหาร

## ผลการศึกษา

### 1. ผลการศึกษาระบาดวิทยาเชิงพรรณนา

งานมงคลสมรสจัดขึ้นในวันเสาร์ที่ 18 มกราคม 2568 เวลา 09.00 น. พื้นที่ อ.ควนโดน จ.สตูล มีผู้เข้าร่วมงานประมาณ 1,000 คน เป็นงานมงคลสมรส บุคลากรสาธารณสุขโรงพยาบาลแห่งหนึ่งในจังหวัดสตูล จากการค้นหาผู้ป่วยด้วยนิยามพบผู้ป่วยทั้งหมด 245 ราย คิดเป็นอัตราป่วยร้อยละ 24.5 ไม่มีผู้เสียชีวิตผู้ป่วยส่วนใหญ่เพศหญิง 142 ราย ร้อยละ 57.9 เพศชาย 103 ราย ร้อยละ 42.04 อัตราส่วนชายต่อเพศหญิง เท่ากับ 1:1.4 ผู้ป่วยมีอายุเฉลี่ย 51 ปี อายุน้อยสุด คือ 15 ปี สูงสุด คือ 80 ปี โดยช่วงอายุที่ป่วยมากที่สุดอยู่ในช่วง 46-60 ปี ร้อยละ 48.58 เป็นผู้ป่วยเข้ารับการรักษาในโรงพยาบาล จำนวน 207 ราย ร้อยละ 84.49 เป็นผู้ป่วยนอก 150 ราย ร้อยละ 72.46 ผู้ป่วยใน 57 ราย ร้อยละ 27.54 และผู้ป่วยที่มีอาการจากการค้นหาในชุมชน จำนวน 38 ราย ร้อยละ 15.51

อาการที่พบมากที่สุดคือ ถ่ายเหลว ร้อยละ 90.20 รองลงมา คือ อาการถ่ายเป็นน้ำ ร้อยละ 71.02 และปวดมวนท้อง ร้อยละ 53.75 ตามลำดับ ดังภาพที่ 1



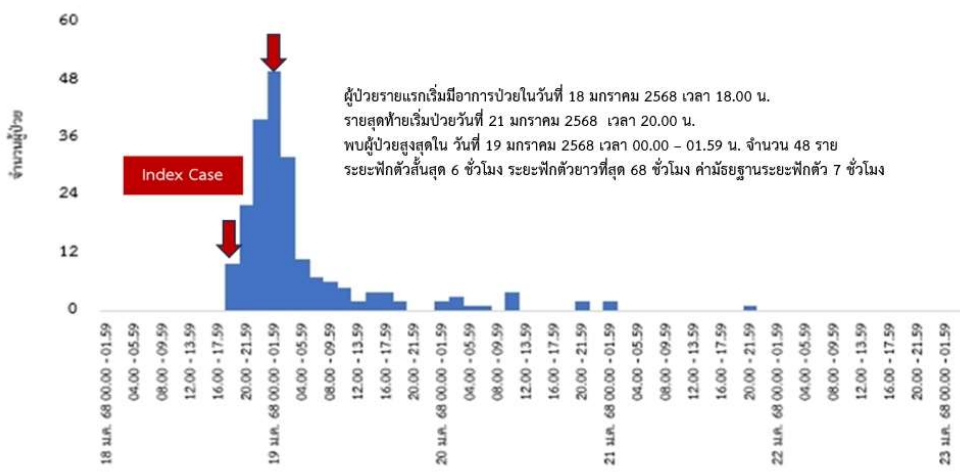
ช่วงเวลาที่ได้รับประทานอาหารอยู่ระหว่าง 09.00-14.00 น. ของวันที่ 18 มกราคม 2568 โดย

ภาพที่ 1 ร้อยละของผู้ที่มีอาการโรคอาหารเป็นพิษในงานมงคลสมรส อ.ควนโดน จ.สตูล

Figure 1 Percentage of cases presenting with food poisoning symptoms at a wedding

ผู้ป่วยรายแรกเริ่มมีอาการป่วยในวันที่ 18 มกราคม 2568 เวลา 18.00 น. รายสุดท้ายเริ่มป่วยวันที่ 21 มกราคม 2568 เวลา 18.00 น. พบผู้ป่วยสูงสุดใน วันที่ 19 มกราคม 2568 เวลา 00.00 น. จำนวน 48 ราย ระยะฟักตัวสั้นสุด 6 ชั่วโมง ระยะฟักตัวยาวที่สุด 68

ชั่วโมง ค่ามัธยฐานระยะฟักตัว 7 ชั่วโมง จากลักษณะของเส้นโค้งการระบาด (epidemic curve) การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในครั้งนี้ เป็นแบบแหล่งโรคร่วมกัน (common source outbreak) ดังภาพที่ 2

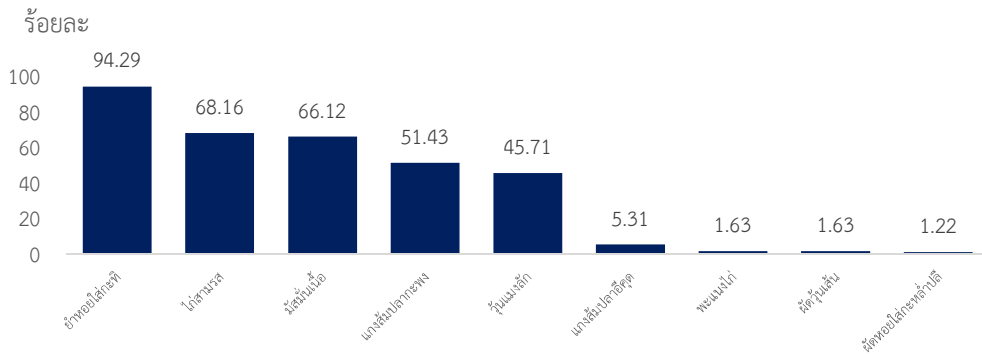


ภาพที่ 2 จำนวนผู้ป่วยอาหารเป็นพิษในงานมงคลสมรส อ.ควนโดน จ.สตูล จำแนกตามวันและเวลาเริ่มป่วย

Figure 2 Number of food poisoning cases at a wedding ceremony, Khuan Don District, Satun Province, classified by time of onset of symptoms

ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้ปรุงประกอบอาหาร พบว่าเมนูอาหารที่เสิร์ฟแก่แขกที่มาร่วมงานมงคลสมรสประกอบด้วย (1) มัสมันเนื้อ (2) ยำหอยกะบงใส่กะทิ (3) แกงส้มปลากะพง (4) แกงส้มปลาอืด (5) ไก่สามรส (6) วุ้นแมงลัก และเมนูเพิ่มเติมช่วงเวลาประมาณ 15.00 น. (7) ผัดวุ้นเส้น (8) พะแนงไก่ (9)

ผัดหอยใส่กะหล่ำปลี และข้าวสวย จากข้อมูลดังกล่าวจึงได้สอบถาม ประวัติการรับประทานอาหารของผู้ป่วยทั้งหมด 245 ราย พบอาหารที่รับประทานร่วมกันมากที่สุด คือ ยำหอยกะบงใส่กะทิ ร้อยละ 94.29 ไก่สามรส ร้อยละ 68.18 และมัสมันเนื้อ ร้อยละ 66.12 ภาพที่ 3



ภาพที่ 3 ร้อยละของผู้ที่มีอาการโรคอาหารเป็นพิษในงานมงคลสมรส อ.ควนโดน จ.สตูล จำแนกตามประเภทของอาหาร

Figure 3 Percentage of cases presenting with food poisoning symptoms at a wedding ceremony, Khuan Don District, Satun Province, by type of food consumed

2. ผลการศึกษาระบาดวิทยาเชิงวิเคราะห์

จากการศึกษาระบาดวิทยาเชิงวิเคราะห์แบบ case-control study เปรียบเทียบระหว่างกลุ่มผู้ป่วยจำนวน 50 ราย กับกลุ่มไม่ป่วย จำนวน 50 ราย ที่ได้รับประทานอาหารจากงานมงคลสมรส อ.ควนโดน จ.สตูล ในวันที่ 18 มกราคม 2568 ผลการวิเคราะห์หาชนิดอาหาร และความสัมพันธ์ต่อการเกิดโรค พบว่าอาหาร

ที่มีความสัมพันธ์ต่อการเกิดโรค ได้แก่ ยำหอยกะบงใส่กะทิ แกงส้มปลากะพง ไก่สามรส โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ผู้ที่รับประทานยำหอยกะบงใส่กะทิ มีความเสี่ยงต่อการป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษเป็น 576 เท่าของผู้ไม่รับประทาน (OR=576, 95% CI: 77.93-4,257.71) ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ปัจจัยเสี่ยงต่อการเกิดโรคของผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษในงานมงคลสมรส อ.ควนโดน จ.สตูล

Table 1 Risk factors associated with food poisoning among cases at a wedding ceremony, Khuan Don District, Satun Province

ประเภทอาหาร	กลุ่มป่วย (Case=50 คน)		กลุ่มไม่ป่วย (Control=50 คน)		OR	95% CI
	กิน (%)	ไม่กิน (%)	กิน (%)	ไม่กิน (%)		
ยำหอยกะพงใส่กะทิ	48 (96.0)	2 (4.0)	2 (4.0)	48 (96.0)	576.00	77.93-4,257.71
แกงส้มปลากระพง	46 (92.0)	4 (8.0)	16 (32.0)	34 (68.0)	24.44	7.49-79.68
ไก่สามรส	45 (90.0)	5 (10.0)	18 (36.0)	32 (64.0)	16.00	5.38-47.56
วุ้นแมงลัก	40 (80.0)	10 (20.0)	15 (30.0)	35 (70.0)	9.33	3.72-23.41
มัสมั่นเนื้อ	45 (90.0)	5 (10.0)	27 (54.0)	23 (46.0)	7.67	2.61-22.54
แกงส้มปลาอืด	0 (0.0)	50 (100/0)	12 (24.0)	38 (76.0)	0.06	0.00-0.47
พะแนงไก่	0 (0.0)	50 (100.0)	20 (40.0)	30 (60/0)	0.03	0.00-0.23
ผัดวุ้นเส้น	0	50 (100/0)	16 (32.0)	34 (68.0)	0.04	0.00-0.32
ผัดหอยใส่กะหล่ำปลี	0	50 (100.0)	2 (4.0)	48 (96.0)	0.32	0.03-3.18

### 3. ผลการศึกษาทางห้องปฏิบัติการ

ตรวจ hand swab culture แม่ครัว จำนวน 2 ตัวอย่าง ภาชนะใส่อาหาร จำนวน 4 ตัวอย่าง ตรวจการ

ปนเปื้อน coliform bacteria ด้วยน้ำยา SI-2 ผลมีการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียทั้งหมด จำนวนและตัวอย่างสิ่งส่งตรวจดังแสดงในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 จำนวนและตัวอย่างสิ่งส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ ณ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สถาบันบำราศนราดูร และโรงพยาบาลสตูล

Table 2 Number and samples of laboratory specimens sent to the Department of Medical Sciences Bamrasnaradura Institute and Satun Hospital

สิ่งส่งตรวจ	จำนวนที่ส่งตรวจ	เชื้อที่พบ	จำนวนที่พบเชื้อ (ร้อยละ)
Rectal swab culture (ผู้ป่วย)	16 ตัวอย่าง	- <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	11 (68.75)
		- <i>Enteropathogenic E. coli (EPEC)</i>	2 (12.50)
		- <i>Plesiomonas spp.</i>	1 (6.25)
		- <i>Bacillus cereus non-pathogenic</i>	16(100.00)
Fresh stool	2 ตัวอย่าง	- <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	2 (100.0)
แกงส้มปลากระพง	1 ตัวอย่าง	- <i>Bacillus cereus</i>	1 (100.0)
หอยกะพง	1 ตัวอย่าง	- <i>Aeromonas veronii biovar sobria</i>	1 (100.0)
		- <i>Vibrio fluvialis</i>	
		- <i>Vibrio alginolyticus</i>	
ยำหอยกะพงใส่กะทิ	1 ตัวอย่าง	- <i>Escherichia coli</i>	1 (100.0)
		- <i>Bacillus cereus</i>	

### 4. ผลการศึกษาด้านสิ่งแวดล้อม

4.1 สภาพแวดล้อมสถานที่จัดเตรียมและปรุงอาหาร มี 2 แห่ง ได้แก่ (1) บ้านผู้รับเหมา พื้นที่ตำบลเจ๊ะบิลัง อ.เมือง จ.สตูล มีลักษณะเป็นบ้านพักอาศัยแยกสถานที่ประกอบอาหารจากตัวบ้าน การแต่งกายของแม่ครัวและผู้ช่วยเตรียมอาหารเป็นการแต่งกายแบบทั่วไป มีการสวมใส่ผ้ากันเปื้อน ไม่มีหมวกคลุมผม

เนื่องจากใส่ธัญญาบ ไม่ใส่ถุงมือ และ (2) บ้านที่จัดงานมงคลสมรส เป็นเต็นท์และโต๊ะวางของ สถานที่เตรียมอาหารมีพื้นที่จำกัด ลังโฟมใส่วัตถุดิบวางไว้บนพื้นและสถานที่ล้างภาชนะและเก็บภาชนะ ไม่เป็นสัดส่วนและมีภาชนะจำนวนมาก

4.2 แหล่งที่มาของวัตถุดิบและการจัดเก็บวัตถุดิบผู้รับเหมาซื้อมาจากตลาดสดและห้างสรรพสินค้า

ในจังหวัดสตูล อาหารสดจัดเก็บไว้ในตู้เย็น และบางส่วนเก็บไว้ในลังโฟมใส่น้ำแข็ง ผู้รับเหมาให้ข้อมูลว่า วันที่ 17 มกราคม 2568 เวลาประมาณ 07.00 น. ไปซื้อหอยมาจากตลาดสด อ.ละงู ลักษณะเป็นแผงจำหน่ายอาหารทะเล โดยจะมีแม่ค้ามาจากหลายพื้นที่มารวมกลุ่มกันขายในทุกวัน ประมาณ 50 แผง บริเวณตลาดจะแยกโซนสินค้าแผงที่ผู้รับเหมาทำอาหารซื้อหอยกวางเป็นแม่ค้าคนกลางรับหอยมาจากชาวประมงรวมกันหลายคน ลักษณะเป็นหอยต้มสุกถูละ 1 กิโลกรัม จำนวน 60 ถู โดยเก็บไว้ในลังโฟมใส่น้ำแข็ง

4.3 ขั้นตอนและวิธีการเตรียมอาหาร กระบวนการมีผู้เกี่ยวข้อง 42 คน ประกอบด้วย แม่ครัว 2 คน ผู้ช่วยเตรียมอาหาร 16 คน พนักงานเสิร์ฟ 16 คน พนักงานล้างจาน เช็ดจาน 8 คน ผู้ปรุงอาหารและผู้ช่วยเตรียมอาหารไม่มีบุคคลใดมีบาดแผลตามร่างกายที่อาจสัมผัสอาหารซึ่งก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อโรค การหยิบจับอาหารจะล้างมือ เช็ดมือด้วยผ้าเช็ดมือ และหยิบวัตถุดิบเพื่อมาปรุงด้วยมือเปล่า

วันที่ 18 มกราคม 2568 เวลา 04.00 น. เริ่มทำอาหารบางเมนูมาจากบ้านผู้รับเหมา ได้แก่ เมนูหมี่ต้มเนื้อ แกงส้ม และไก่สามรส และมาทำเพิ่มที่บ้านที่จัดงาน เวลา 05.00 น. เตรียมวัตถุดิบในการทำเมนูยำหอยกวางใส่กะทิ โดยนำหอยที่แช่ในลังโฟมมาลวกประมาณ 5 นาที จัดเก็บไว้ในถุงใส่น้ำตาล มัดปากถูละ 1 กิโลกรัม เวลา 07.00 น. นำหอยที่อยู่ในถุงใส่หม้อเพื่อเตรียมไปปรุงที่งานมงคลสมรส ตำบลควนโดน อ.ควนโดน โดยระยะทางจากบ้านผู้รับเหมาประกอบอาหารห่างจากสถานที่จัดงาน 30 กิโลเมตร เริ่มนำมาปรุงอาหารเป็นเมนูยำหอยกระบงใส่กะทิ เวลา 09.00 น. เมื่อยำเสร็จแล้วนำไปใส่ในกะละมังสแตนเลส และเริ่มเสิร์ฟอาหารให้แขก ตั้งแต่เวลา 10.00-16.00 น. ใช้วิธีการปรุงเป็นรอบๆ ประมาณ 25 รอบในช่วงบ่ายเวลาประมาณ 15.00 น. มีเมนูที่เพิ่มเติม ได้แก่ ผัดวุ้นเส้นพะแนงไก่ ผัดหอยใส่กะทิปลา

### การควบคุมและป้องกันโรค

1. ให้คำแนะนำข้อควรปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ปรุง ผู้สัมผัสอาหาร และผู้ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งการเลือกวัตถุดิบ การจัดเก็บ การขนส่ง และกระบวนการปรุงอาหาร และให้สุขศึกษาเรื่องโรคทางเดินอาหาร อุจจาระร่วง อาหารเป็นพิษ สำหรับประชาชน

2. สื่อสารข้อมูล และแจ้งข่าวการระบดแก่พื้นที่ใกล้เคียง และพื้นที่ที่มีผู้เดินทางเข้าร่วมงานมงคลสมรส อ.ควนโดน จ.สตูล

3. ให้ความรู้ และวางมาตรการเฝ้าระวังในกลุ่มผู้ประกอบการรับเหมาการทำอาหารในงานเลี้ยง งานบุญต่างๆ

4. ประสานผู้นำชุมชนในการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารทั้งในงานเลี้ยง งานบุญต่างๆ ร้านอาหาร แผงลอย หากพบเหตุการณ์ผิดปกติให้แจ้งไปยังเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่

5. กำหนดแนวทางปฏิบัติต่อเนื่องสำหรับพฤติกรรมที่จะลดความเสี่ยงต่อโรคในการประกอบอาหารให้ปรุงสุก รักษาความสะอาดสถานที่ประกอบอาหาร รักษาสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุงประกอบอาหารและผู้เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน ปรุงประกอบอาหาร ทุกขั้นตอน

### วิจารณ์

การระบาดของอาหารเป็นพิษครั้งนี้เกิดจากเชื้อ *V. parahaemolyticus* ลักษณะเป็นแบบแหล่งโรคร่วม (common source) จากการรับประทานอาหารในงานมงคลสมรสร่วมกัน โดยอาหารที่สงสัยว่ามีความสัมพันธ์กับการเกิดโรค ได้แก่ ยำหอยกวางใส่กะทิ จากข้อมูลระบาดเชิงวิเคราะห์พบว่า ยำหอยกวางใส่กะทิมีความสัมพันธ์กับอุบัติการณ์ของการเกิดอาหารเป็นพิษ (ค่า OR=576, 95% CI: 77-93-4,257) ซึ่งเข้าได้กับอาการแสดงของผู้ป่วยที่มาด้วยถ่ายเหลวเป็นหลัก ร่วมกับปวดมวนท้อง จากการสอบสวนโรคในครั้งนี้

พบว่าระยะฟักตัวของโรค 6-68 ชั่วโมง เฉลี่ย 28 ชั่วโมง หลังรับประทานอาหารสงสัย ระยะฟักตัวของโรคเข้าได้กับการปนเปื้อนจากเชื้อโรค *V. parahaemolyticus* มากที่สุด ซึ่งการสร้างพิษจะเกิดภายหลังรับเชื้อเข้าสู่ร่างกายภายใน 2-48 ชั่วโมง โดยธรรมชาติของเชื้อจะอาศัยอยู่ในสิ่งแวดล้อมต่างๆ ตามชายฝั่งทะเล และมีอยู่ทั่วไปในน้ำทะเล และปนเปื้อนมากับสัตว์ทะเลที่นำมาประกอบอาหาร ได้แก่ กุ้ง ปลาหมึก ทำให้เกิดอาการปวดท้อง ท้องเดิน มักมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ร่วมด้วย บางรายอาจมีไข้ต่ำๆ และปวดศีรษะ<sup>(9-10)</sup>

การได้รับเชื้อโดยการรับประทานอาหารทะเลที่ปรุงไม่สุกพอ ซึ่งอาจเกิดจากการทำอาหารในปริมาณมากทำให้ความร้อนไม่ทั่วถึง ซึ่งจากการส่งตัวอย่างตรวจหาเชื้อพบว่าในหอยที่เป็นวัตถุดิบ ไม่พบเชื้อ มีความเป็นไปได้ว่ากระบวนการที่มีการลวกและแบ่งหอยเป็นถุงๆ ถุงที่เก็บเป็นตัวอย่างได้รับความร้อนที่สูงพอที่จะทำลายเชื้อได้ ซึ่งเชื้อ *V. parahaemolyticus* ต้องผ่านความร้อนที่ 60 องศา เป็นระยะเวลา 15 นาที จึงจะสามารถทำลายเชื้อได้<sup>(9)</sup> ประกอบกับการหยิบจับอาหารและวัตถุดิบของผู้ปรุงเป็นการหยิบด้วยมือเปล่าอาจส่งผลให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารประเภทอื่นได้ จากการเฝ้าระวังในพื้นที่จนถึงวันที่ 24 มกราคม 2568 ไม่พบผู้ป่วยรายใหม่เพิ่มเติม การเกิดโรคอาหารเป็นพิษในครั้งนี้ปัจจัยเสี่ยงมาจากอาหารทะเลที่ปรุงไม่สุกพอ ซึ่งสอดคล้องกับรายงานการสอบสวนการระบาดของอาหารเป็นพิษในค่ายงานชุมนุมลูกเสือ อ.ละงู จ.สตูล<sup>(3)</sup> ในปี 2560 ที่สันนิษฐานว่าเกิดจากเชื้อ *V. parahaemolyticus* จากเมนูอาหารทะเลเช่นเดียวกัน

#### ข้อเสนอแนะ

1. ในกรณีที่มีการจัดงานแต่งงานหรืองานเลี้ยงอื่น ๆ ที่มีผู้เข้าร่วมงานจำนวนมาก ควรหลีกเลี่ยงเมนูอาหารที่มีความเสี่ยงต่อการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ หากมีหอยเป็นวัตถุดิบอาจเปลี่ยนเป็นเมนูที่ต้องผ่านความร้อนเช่น ผัด หรือแบ่งผู้รับเหมาเพื่อกระจายความเสี่ยงในการเกิดโรค

2. ในกรณีที่มีการจัดงานแต่งงานหรืองานเลี้ยงอื่น ๆ ที่มีผู้เข้าร่วมงานจำนวนมาก อาจพิจารณาแบ่งผู้รับเหมาเพื่อลดความเสี่ยงในการเกิดโรค

3. ประสานงานเชื่อมโยงข้อมูลทางระบาดในพื้นที่ อำเภอใกล้เคียงให้มีการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจหาเชื้อเพื่อเฝ้าระวังโรค

4. งานสื่อสารความเสี่ยง สื่อสารความเสี่ยง และประชาสัมพันธ์แนวทางป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ เช่น งานบุญ งานมงคลสมรส หรืองานที่มีการร่วมตัวของประชาชน ให้เครือข่ายในพื้นที่ เป็นต้น

5. ทบทวนระบบการเฝ้าระวังโรคในงานมงคลสมรส หรืองานบุญหากพบผู้เข้าร่วมงานป่วยเป็นกลุ่มก้อนให้แจ้งหน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่โดยเร็ว

## สรุป

ผลการสอบสวนยืนยันเกิดการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในผู้รับประทานอาหารในงานมงคลสมรส ชุมชนควนดินแดง หมู่ที่ 1 ต.ควนโดน อ.ควนโดน จ.สตูล สาเหตุของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษในครั้งนี้คาดว่าเกิดจากเชื้อ *V. parahaemolyticus* เนื่องจากลักษณะอาการทางคลินิกของผู้ป่วยและผลการตรวจยืนยันทางห้องปฏิบัติการที่พบเข้าได้กับเชื้อก่อโรค การได้รับเชื้ออาจโดยการรับประทานอาหารทะเลที่ปรุงสุกไม่ทั่วถึงและใช้ระยะเวลาในการผ่านความร้อนไม่เหมาะสมจากการศึกษาระบาดวิทยาเชิงวิเคราะห์ case-control study พบว่าอาหารที่มีความสัมพันธ์กับการระบาดครั้งนี้คือ ยำหอยนางรมใส่กะทิ จากการเฝ้าระวังโรคในพื้นที่จนถึงวันที่ 24 มกราคม 2568 ไม่พบผู้ป่วยรายใหม่เพิ่มเติม

#### ข้อจำกัดและอุปสรรคในการสอบสวนโรค

ผู้สอบสวนไม่สามารถเก็บข้อมูลผู้ป่วยได้ทั้งหมดจากช่วงเวลาที่จำกัดและผู้ป่วยกระจายอยู่ในเขตพื้นที่ต่างอำเภอ ทำให้ไม่ทราบจำนวนและอาการของผู้ป่วยตามนิยามที่กำหนด

## กิตติกรรมประกาศ

ทีมสอบสวนโรค ขอขอบคุณ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสตูล สนับสนุนองค์ความรู้และให้คำปรึกษาในการสอบสวนโรค สถาบันบำราศนราดูร ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์จังหวัดตรัง โรงพยาบาลสตูล ที่ได้ตรวจทางห้องปฏิบัติการที่ทำให้ได้ทราบเชื้อที่เป็นสาเหตุของการเกิดอาการป่วยในครั้งนี้ ขอขอบคุณงานเวชระเบียนโรงพยาบาลทุกแห่ง ทีม SRRT ทุกอำเภอ ที่ได้ให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการสอบสวนโรคในครั้งนี้ และขอขอบคุณนายอำเภอควนโดน นายกเทศมนตรีตำบลควนโดน กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน และอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.) ตำบลควนโดน ที่ช่วยอำนวยความสะดวกและให้ความช่วยเหลือในการดำเนินงานสอบสวนโรค และติดตามข้อมูลผู้สัมผัสโรคในพื้นที่ส่งผลให้การดำเนินงานสอบสวนและควบคุมโรคสำเร็จไปได้ด้วยดี

## เอกสารอ้างอิง

1. Department of Disease Control (TH), Ministry of Public Health. Food poisoning [Internet]. 2025 [cited 2025 Jun 6]. Available from: [http://ddc.moph.go.th/disease\\_detail.php?d=10](http://ddc.moph.go.th/disease_detail.php?d=10) (in Thai)
2. Ministry of Public Health. Guidelines for specimen collection and transportation for laboratory investigation in disease/outbreak surveillance by SRRT. Nonthaburi: Ministry of Public Health; 2008. (in Thai)
3. Department of Disease Control (TH), Bureau of Epidemiology.[Internet]. 2025 [cited 2025 Jun 6]. Available from: [https://apps-doe.moph.go.th/boeeng/annual/Annual/Annual49/Part1/38\\_FoodPoisoning.doc/](https://apps-doe.moph.go.th/boeeng/annual/Annual/Annual49/Part1/38_FoodPoisoning.doc/)(in Thai)
4. Chareonwikkay S, Khawcho R. Investigation on food poisoning outbreak in a scout camp, La-ngu District, Satun Province. [Internet]. 2014 [cited 2025 Jun 6]. Available from: <https://he05.tci-thaijo.org/index.php/WESR/article/view/1396> (in Thai)
5. Satun Provincial Health Office. food poisoning cases in Khuan Don district, 2020-2024. Satun: Satun Provincial Health Office; 2025. (in thai)
6. Department of Disease Control (TH), Division of Epidemiology. Epidemiological operations. Nonthaburi: Division of Epidemiology; 1999. (in Thai)
7. Department of Disease Control (TH). Case definitions and reporting guidelines for notifiable and under-surveillance communicable diseases in Thailand. 1<sup>st</sup> ed. Nonthaburi: Department of Disease Control; 2020. (in Thai)
8. Department of Disease Control (TH), Division of Epidemiology. Definition of communicable diseases in Thailand. 2<sup>nd</sup> ed. Nonthaburi: Division of Epidemiology; 2003. (in Thai)
9. Department of Medical Sciences (TH), National Institute of Health. *vibrio parahaemolyticus* [Internet]. 2014 [cited 2025 Jun 6]. Available from: [https://nih.dmsc.moph.go.th/ckeditor/upload/files/id54/files/Rev03\\_Dec2025\\_linked.pdf](https://nih.dmsc.moph.go.th/ckeditor/upload/files/id54/files/Rev03_Dec2025_linked.pdf) (in Thai)
10. Muangchana C, Siriarayaporn P, Lupkitaro C, Rianphumikankit S, Yoocharoen P, Kuharat S. et al. An outbreak of food poisoning caused by *vibrio parahaemolyticus* in a private school, Bangkok. [Internet]. 2014 [cited 2025 Jun 6]. Available from: <https://he05.tci-thaijo.org/index.php/WESR/issue/download/1210/1100> (in Thai)