สรุปผลงานควบคุมโรคติดต่อทางเดินอาหารและน้ำ ปี ๒๕๖๐

สถานการณ์/สภาพปัญหาของพื้นที่

จากข้อมูลทางระบาดวิทยาย้อนหลัง ๕ ปีพบว่าอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงอำเภอศรีนคร ถึงแม้ว่ามีแนวโน้มลดลง แต่ยังเป็นอำเภอที่มีพบอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเป็นโรคที่พบมากเป็นอันดับ ๑ ของโรคติดต่อที่ต้องเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาและพบอัตราป่วยเกินเป้าหมายของกระทรวงสาธารณสุขที่กำหนดไว้ ในอัตรา ๑,๐๐๐ / แสนประชากร พบผู้ป่วยได้ตลอดทั้งปี ปี ๒๕๕๙ ตำบลศรีนคร พบอัตราป่วย ๑๙๒๓.๓๘ ต่อประชากรแสนคน กลุ่มอายุที่มีอัตราป่วยต่อประชากรแสนคน มากที่สุดคือ กลุ่มอายุ ๖๕ปีขึ้นไป กลุ่มอาชีพที่พบมากคือ เกษตรกรรม รองลงมาคือ ในความปกครอง เมื่อเทียบข้อมูลกับค่ามัธยฐานย้อนหลัง ๕ ปี พบว่าปี พ.ศ.๒๕๕๙ ผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วงมีแนวโน้มลดลง จากการวิเคราะห์หาสาเหตุของการป่วยส่วนหนึ่งน่าจะเกิดจากปัญหาทางด้านพฤติกรรมอนามัย สุขวิทยาส่วนบุคคล ได้แก่ การไม่ล้างมือก่อนรับประทานอาหาร และการไม่อุ่นอาหารให้ร้อนก่อนรับประทานอาหาร การไม่ใช้ช้อนกลางส่วนร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารในอำเภอศรีนคร ส่วนใหญ่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย และได้รับการตรวจมาตรฐานอย่างต่อเนื่องทุกปี แต่พบปัญหาว่าเมื่อตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียในมือผู้สัมผัสอาหารและภาชนะอุปกรณ์ ยังพบโคลิฟอร์มแบคทีเรียอยู่ ส่วนเด็ก ๐-๔ ปี ซึ่งเป็นกลุ่มอายุที่พบป่วยมากที่สุดส่วนใหญ่กินนมผสม ซึ่งคาดว่าน่าจะเกิดจากการเตรียมภาชนะที่ไม่ถูกหลักสุขาภิบาล

รองลงมาคือโรคอาหารเป็นพิษ อัตราป่วยเท่ากับ ๒๗๑.๔๔ ต่อประชากรแสนคน ปี ๒๕๕๙ อำเภอศรีนคร ได้ตรวจประเมินร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร โรงอาหารในโรงเรียน พบผ่านมาตรฐานตามเกณฑ์สุขาภิบาล ร้อยละ ๗๖.๙๒ เป้าหมายทั้งหมด ๓๙ ร้าน ผลการตรวจสารปนเปื้อนในอาหาร จำนวน ๑๐ ชนิด พบไม่ผ่านเกณฑ์ ๕ ตัวอย่าง คือ มือปรุง มือเสิร์ฟ มีด ถาดหลุม และน้ำดื่ม และพบว่าการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยใช้ชุดตรวจ SI ๒ ตรวจในภาชนะสัมผัสอาหาร พบผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๖๔.๑๐ ซึ่งแสดงว่าในภาชนะสัมผัสอาหารยังพบแบคทีเรียปนเปื้อนอยู่ อาจเป็นสาเหตุของการเจ็บป่วยได้

โรคมือเท้าปาก อัตราป่วยเท่ากับ ๑๐๑.๗๙ ต่อประชากรแสนคน พบผู้ป่วยในกลุ่มก่อนวัยเรียน ส่วนใหญ่จะอยู่ในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีเด็กอยู่ด้วยกันจำนวนมาก ทำให้เมื่อพบผู้ป่วยรายแรกสามารถแพร่เชื้อไปให้เด็กรายอื่นได้ง่ายและรวดเร็ว ปี ๒๕๕๙ ตำบลศรีนครไม่พบการระบาดของโรคมือเท้าปาก

วัตถุประสงค์ :

๑.เพื่อให้กลุ่มเสี่ยงและพี่เลี้ยงเด็กมีความรู้เกี่ยวกับโรคติดต่อทางเดินอาหาร

๒.เพื่อสร้างความปลอดภัยด้านอาหารและสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค

๓.เพื่อให้ผู้ประกอบการ ผู้จัดการ ได้ปรับปรุง แก้ไข สถานที่ให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร และผ่านเกณฑ์มาตรฐานร้านอาหาร ร้านแผลงลอยจำหน่ายอาหาร

๔.เพื่อให้ประชาชน อำเภอศรีนคร ได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย

๕.เพื่อไม่ให้มีร้านจำหน่ายของทอดใช้น้ำมันทอดซ้ำ

๖.เพื่อป้องกันการระบาดของโรคมือเท้าปาก

กิจกรรม/กระบวนงาน/ผลการดำเนินงาน

กิจกรรม/แผนงาน/โครงการ	ผลการดำเนินงาน
๑.งานควบคุมป้องกันโรคติดต่อ วิเคราะห์สถานการณ์นำไปสู่แนวทางการจัดกิจกรรมแก้ไข	มีแผนปฏิบัติงานกลุ่มงานเวชปฏิบัติครอบครัวและชุมชน ประจำปี ๒๕๖๐ (โรคติดต่อ)

ปัญหาโรคติดต่อทางเดินอาหารและน้ำ	
๒.อบรมให้ความรู้ผู้ดูแลเด็ก/ครูเด็กเล็ก เรื่องความรู้เรื่องโรคติดต่อทางเดินอาหารและน้ำและชี้แจงแนวทางการป้องกัน การปฏิบัติเมื่อพบผู้ป่วย	จัดการอบรมเมื่อวันที่ ๑๘-๑๙ พฤษภาคม ๒๕๖๐ เป้าหมาย ๖ แห่ง จำนวน ๖ ท่าน ร้อยละ ๑๐๐ ชี้แจงแนวทางควบคุมป้องกันโรค และการบันทึกข้อมูลตรวจสุขาภพเด็กก่อนเข้าห้องเรียนในแบบบันทึก ที่ใช้แบบเดียวกันทั้งอำเภอศรีนคร
๓.ประสาน อปท. ในการดูแลความสะอาด ขยะ, ห้องน้ำสาธารณะ,ตลาดสด	ทำหนังสือประสานขอความร่วมมือ ให้ เทศบาลศรีนคร ช่วยดูแลความสะอาด ตลาดสด ห้องน้ำสาธารณะ เน้นในช่วงเทศกาล ส่วนตลาดสด ได้ทำการปรับปรุงให้ได้มาตรฐาน ยังไม่เปิดใช้งาน
๔.ประชาสัมพันธ์ความรู้การป้องกันโรค	จัดทำหนังสือประชาสัมพันธ์ถึงผู้นำชุมชน ในช่วงเทศกาล ให้ช่วยประชาสัมพันธ์ให้ประชาชน ได้ทราบอันตรายของอาหารที่เสี่ยงต่อการให้เกิดโรค และตามสถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษที่ได้รับข้อมูลจากกรมควบคุมโรค และประกาศความรู้เสียงตามสายใน โรงพยาบาลศรีนคร เดือนละ ๒ ครั้ง
๕.คัดกรองเด็กนักเรียนก่อนเข้าห้องเรียนทุกราย ทุกวันและบันทึกประวัติหากมีอาการป่วย โดย จนท.สาธารณสุข และครูประจำชั้น คัดกรองทุกวันบันทึกประวัติตามแบบสถานศึกษา	- จนท.สาธารณสุขคัดกรองเด็กก่อนเข้าห้องเรียน ปีละ ๒ ครั้ง หรือตามที่ ศพด.ประสานงาน (มีแบบบันทึกผลการตรวจ) - ครูเวร /ครูประจำชั้นโรงเรียนอนุบาล ๓ แห่งและศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ๓ แห่ง คัดกรองเด็กทุกเช้าก่อนเข้าห้องเรียน หน้าประตู โดยมีผู้ปกครองอยู่ด้วยและบันทึกผลลงแฟ้มทุกวัน
๖.ให้สุขศึกษาผู้ปกครองเด็กเล็ก	ร่วมกับ เทศบาลศรีนคร,อบต.ศรีนคร และรร.ในเขต รพ.ศรีนคร ๔ แห่ง ให้สุขศึกษาผู้ปกครองนักเรียน ในเวทีประชุมผู้ปกครอง และให้ความรู้นักเรียน ตามกลุ่มเสี่ยง ปีละ ๑ ครั้ง
๗.จัดบอร์ดความรู้เรื่องโรคอุจจาระร่วง,อาหารเป็นพิษ,มือเท้าปาก ตามสถานการณ์	จัดบอร์ดในจุดให้ความรู้ รพ.ศรีนคร ๓ แห่ง (OPD,หน้างานควบคุมโรคและIPD) ,ทุกจุดล้างมือ มีป้ายความรู้การล้างมือ ๗ ขั้นตอน ให้ปฏิบัติตาม
๘.รณรงค์ล้างมือ	ในสถานศึกษา ให้สุขศึกษา สาธิตการล้างมือ ๗ ขั้นตอน และฝึกปฏิบัติ ใน รพ.ศรีนคร จัดกิจกรรมรณรงค์ล้างมือ
งานอาหารปลอดภัย	
๑.สำรวจและจัดทำทะเบียน ร้านอาหาร/แผงลอย/ตลาดนัด ปีงบประมาณ ๒๕๕๙โดยร่วมกับ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และ อาสาสมัครสาธารณสุข	มีทะเบียนร้านอาหาร + แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตำบลศรีนคร
๒.ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้การเลือกบริโภคอาหาร	ทางเสียงตามสาย /แผ่นความรู้ และการลงเยี่ยมตลาด ปี

อย่างปลอดภัย ผ่านทางเสียงตามสาย /แกนนำชมรมคุ้มครองผู้บริโภคในพื้นที่รณรงค์สร้างกระแสในแหล่งจำหน่ายอาหาร เช่น ตลาดนัด ร้านอาหาร และแผงลอย	ละ ๒ ครั้ง
๓.เก็บตัวอย่างอาหารสดแหล่งตลาดนัด ,ตลาดสด และร้านค้าชุมชนในหมู่บ้าน โดยการสุ่มเลือกตัวอย่างอาหาร ส่งตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร พร้อมให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการ ปีละ ๒ ครั้ง ส่งตรวจรถโมบายด์ นครสวรรค์	ดำเนินการแล้ว จำนวน ๑ ครั้ง เมื่อเดือนมกราคม ๒๕๖๐ จำนวน ๓๐ ตัวอย่าง ได้แก่ ยาฆ่าแมลง (ผักชี,พริก,คะน้า ,ผักกาดขาว,ผักกวางตุ้ง,แตงกวา,เห็ด) ผล ไม่พบ บอแรกซ์(ลูกชิ้น,น้ำผลไม้ดอง,น้ำผักดอง) ผลไม่พบ ฟอร์มาลิน (ปลาหมึก,ผลไม้,ผักสดที่มาจากตาก) ผลไม่พบ สารฟอกขาว (ขิงซอย,หน่อยไม้ดอง) ผลไม่พบ สารกันรา (พริกแกง,กุ้งแห้ง,ถั่ว,กระเทียม) ผลไม่พบ สารเร่งเนื้อแดง ผล ไม่พบ สีสังเคราะห์ (กุ้งแห้งหลากสี) ผล ไม่พบ ได้ส่งผลการตรวจคืนให้ผู้ประกอบการได้ทราบ แต่สสจ.ไม่ส่งผลการตรวจคืนกลับมาให้ แจ้งผ่านวาระประชุมผลผ่าน
๔. จัดอบรมให้ความรู้ประกอบอาหารจำหน่าย พร้อมแจ้งสถานการณ์อาหารที่สุ่มตรวจให้ระวังสารปนเปื้อนในอาหารที่ตรวจพบว่าไม่ปลอดภัย ให้หลีกเลี่ยงการนำมาประกอบอาหารจำหน่ายและพัฒนาสุขาภิบาลอาหารให้ผ่านเกณฑ์ ยกระดับครัวให้ปลอดภัย	ดำเนินการแล้วเมื่อ ๑๐ มกราคม ๒๕๖๐ เป้าหมาย ๓๙ ร้านตำบลศรีนคร เข้าร่วม จำนวน ๓๐ ร้านเนื่องจากตำบลศรีนครเป็นแหล่งเศรษฐกิจมีร้านจำหน่ายอาหารมากที่สุด บางร้านไม่สะดวกเข้าร่วม
๕.สำรวจร้านจำหน่ายอาหารประเภททอด พร้อมจัดทำทะเบียน และเก็บตัวอย่างน้ำมันทอดซ้ำ ตรวจ ๓ ครั้ง / ๓ เดือน พร้อมมอบป้ายร้านที่ปลอดภัย ไม่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ แก่ร้านใหม่และต่ออายุให้ร้านเก่าที่ตรวจผ่าน	ดำเนินการแล้ว มีนาคม – เมษายน ๒๕๖๐ เป้าหมาย ๘ ร้าน ผ่านเกณฑ์ ๘ ร้าน ร้อยละ ๑๐๐ ยังสุ่มเก็บตรวจอยู่ เพื่อสร้างความปลอดภัยให้ผู้บริโภค
๖.๑ ตรวจประเมินร้านอาหาร /แผงลอย จำหน่ายอาหาร โดยใช้แบบประเมินของกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย ๖.๒ ตรวจสอบความสะอาดของตัวอย่างทางแบคทีเรีย ด้วยชุดตรวจสอบโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI - ๒) ๖.๓พร้อมให้คำแนะนำ ร่วมกับ กองสาธารณสุของค์การปกครองส่วนท้องถิ่น	เป้าหมายทั้งตำบลศรีนคร ๓๙ ร้าน จำนวนที่ตรวจ ๓๙ ร้าน ผ่านการตรวจ ๓๒ ร้าน ร้อยละ ๘๒.๐๕
๗.๑ ตรวจประเมินโรงอาหารโรงเรียน และโรงครัวโรงพยาบาล ตามแบบประเมิน ๗.๒ ตรวจสอบความสะอาดของตัวอย่างทางแบคทีเรีย ด้วยชุดตรวจสอบโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI -	เป้าหมาย โรงอาหารโรงเรียน ๔ แห่ง ดำเนินการแล้ว ๔ แห่ง ผ่านเกณฑ์ ๒๐ ข้อ และผ่านการตรวจทางชีวภาพแล้ว ร้อยละ ๕๐.๐๐ เป้าหมาย โรงครัวโรงพยาบาล ๑ แห่ง

๒)	ดำเนินการตรวจ ๔ ครั้ง / ปี ผ่านเกณฑ์ ๓๐ ข้อ และผ่านการตรวจทางชีวภาพ ร้อยละ ๑๐๐
๘.ติดตามประเมินผล และรับข้อเรียกเรียนด้านคุ้มครองผู้บริโภค หากพบให้ดำเนินการแก้ไข และแจ้ง สสจ.สุโขทัย (เรื่องที่ทางจังหวัดต้องลงแก้ไข)	ไม่มีเรื่องร้องเรียน

สรุปผลงานตามตัวชี้วัด

ตัวชี้วัด	เกณฑ์/ค่าเป้าหมาย	ผลงาน
๑.อัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงต่ำกว่าค่ามัธยฐาน	๒๑๑๓.๗๗	๘๒๑.๗๔ ลดลง ร้อยละ ๖๑.๑๒
๒.อัตราป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษต่ำกว่าค่ามัธยฐาน	๑๙๑.๙๔	๒๒๑.๒๔ เพิ่มขึ้นร้อยละ ๑๕.๒๗
๓.อัตราป่วยด้วยโรคมือเท้าปากต่ำกว่าค่ามัธยฐาน	๑๕๐.๕๔	๔๗.๔๑ ลดลงร้อยละ ๖๘.๕๑
๔.ร้านอาหาร CFGT ที่ผ่านมาตรฐาน ร้อยละ๘๐	ผ่านมาตรฐาน ร้อยละ ๘๐ เป้าหมาย ต.ศรีนคร ๓๙ ร้าน	จากทั้งหมด ๓๙ แห่ง ผ่าน ๓๒ แห่ง ร้อยละ ๘๒.๐๕
โรงอาหารโรงเรียนผ่านเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๓๐ ข้อ	ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๙๐ เป้าหมาย รร. ๔ แห่ง ศพด. ๓ แห่ง	ดำเนินการตรวจแล้ว ๔ แห่งผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๕๐.๐๐
โรงครัว รพ.ศรีนคร ผ่านเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร ๓๐ ข้อ	ระดับดี	ดำเนินการตรวจแล้ว ๔ ครั้ง / ปี ผ่านระดับดี
ไม่พบร้านจำหน่ายของทอดใช้น้ำมันทอดซ้ำ	ผ่าน ๑๐๐	๒ ร้าน ผ่าน ร้อยละ ๑๐๐

ปัจจัยแห่งความสำเร็จ (ตัวชี้วัดผลงานที่ทำได้ดี)

๑.ประชาชนผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่มีการปรับปรุงข้อที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์ให้ผ่าน และให้ความร่วมมือในการเข้าตรวจ+ให้คำแนะนำ+ให้ความร่วมมือในการเข้าอบรมประจำปีละ ๑ ครั้ง

๒.อาหารสดที่นำมาจำหน่ายในพื้นที่ ตลาดศรีนคร ปลอดภัย ไม่พบสารปนเปื้อนที่มีอันตรายเข้ามาจำหน่าย

๓.อปท. เห็นความสำคัญของงานอาหารปลอดภัย สนับสนุน ให้เขียนโครงการเพื่อของบประมาณในกิจกรรม ปี ๒๕๖๑

๔.ชมรมคุ้มครองผู้บริโภคตำบลศรีนคร เข้มแข็ง

๕. ภาคีเครือข่าย ในสถานศึกษาเข็มแข็งให้ความร่วมมือในการดำเนินงาน จากการเข้าร่วมประชุม และมีการเฝ้าระวังโดยจัดให้มีการคัดกรองเด็กนักเรียนทุกเช้า จัดการเรียนการสอนโดยการเพิ่มการให้ความรู้ด้านโรคติดต่อในชั้นเรียน

๖. ประชาชนบางกลุ่มเห็นความสำคัญของโรค ในการดูแลตนเอง ความสะอาดของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร เห็นได้จากการเยี่ยมบ้านและสอบถาม

ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข (วิเคราะห์ข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์พร้อมแนวทางการแก้ไขปัญหา)

ปัญหาอุปสรรค	แนวทางแก้ไข/ ข้อเสนอแนะ
๑.ร้านจำหน่ายอาหารบางรายยังไม่ให้ความร่วมมือ	ปี ๒๕๖๑ จะมีการจัดทำบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร เพื่อให้เกิดความปลอดภัยในอาหาร และการควบคุมดูแลได้ง่าย
๑. ผู้ปกครองบางท่านยังไม่ตระหนักอันตรายของโรคติดต่อทางเดินอาหารและน้ำ	
๒. พฤติกรรมสุขวิทยาของตัวบุคคล ทราบได้จากการสอบถามเมื่อมีการจัดอบรมและการให้สุขศึกษา	

แนวทางการแก้ไข

๑. การใช้สื่อวิดิโอจากแหล่งเรียนรู้ของกระทรวงสาธารณสุขหรือแหล่งอ้างอิงที่น่าเชื่อถือ รวมทั้งการใช้สื่อจากเหตุการณ์จริงในการให้ความรู้ เพื่อให้ผู้ปกครองตระหนักถึงอันตรายของโรค

๒. การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมของบุคคลเป็นเรื่องยาก ต้องค่อยให้ข้อมูลสนับสนุน ให้เกิดการเปลี่ยนแปลง โดยย้ำคิดย้ำทำ