ด่วน

ที่ ยธ ๐๗๐๘.๓/๗๖๔๑๙

กรมราชทัณฑ์ กระทรวงยุติธรรม
๒๒๒ ถนนนนทบุรี ๑ ตำบลสวนใหญ่
อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๑๕ ธันวาคม ๒๕๕๙

เรื่อง แจ้งแนวทางเฝ้าระวังและป้องกันโรคติดเชื้อโนโรไวรัสในเรือนจำ

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ผู้บัญชาการเรือนจำ ผู้อำนวยการทัณฑสถาน สถานกักขัง และสถานกักกัน

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แนวทางเฝ้าระวังและป้องกันโรคติดเชื้อโนโรไวรัสในเรือนจำ ๑ ฉบับ
๒. ความรู้เรื่องการติดเชื้อโนโรไวรัส ๑ ฉบับ

ตามที่ กรมควบคุมโรค ได้แจ้งเตือนสถานศึกษาให้เฝ้าระวังป้องกันโรคติดเชื้อโนโรไวรัส หลังพบผู้ป่วยในหลายพื้นที่ เนื่องจากเป็นโรคที่สามารถพบได้ในบุคคลทั่วไปทุกกลุ่มอายุ โดยกำหนดมาตรการควบคุมโรคที่เน้นย้ำอนามัยส่วนบุคคลช่วยป้องกันการติดเชื้อโนโรไวรัสได้ นั้น

เพื่อเฝ้าระวังป้องกันโรคติดเชื้อโนโรไวรัสในเรือนจำ เนื่องจากเรือนจำเป็นสถานที่แออัด มีผู้ต้องขังอยู่ร่วมกันเป็นจำนวนมาก ประกอบกับหลายแห่งมีเด็กหลังคลอดและเด็กติดผู้ต้องขังอยู่ในความควบคุมดูแล ในการนี้กรมราชทัณฑ์ ได้กำหนดแนวทางเฝ้าระวังและป้องกันโรคติดเชื้อโนโรไวรัส ให้เรือนจำ ทัณฑสถาน สถานกักกัน และสถานกักขังทั่วประเทศ ถือปฏิบัติโดยเคร่งครัด ตามรายละเอียดในสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบเพื่อดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายวสันต์ สิงคเสลิต)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมราชทัณฑ์

กองบริการทางการแพทย์
โทร . ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๕๓
โทรสาร ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๕๐

คำแนะนำเพื่อการเฝ้าระวังและป้องกันโรคติดเชื้อโนโรไวรัส

๑. ให้การเฝ้าระวังเป็นพิเศษในกลุ่มเด็กติดผู้ต้องขัง ผู้ต้องขังหญิงหลังคลอดและเลี้ยงดูบุตร ผู้ต้องขังที่มีหน้าที่ประกอบอาหารในสูทกรรม และโรงเลี้ยงอาหาร

๒.ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องโรคแก่เจ้าหน้าที่และผู้ต้องขัง เพื่อสร้างความตระหนักในการดูแลป้องกันตนเองจากโรค โดยปฏิบัติในหลักการ “กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ” อย่างเคร่งครัด

๓.รณรงค์การล้างมืออย่างถูกวิธี (ล้างให้ทั่วทุกส่วนของมือ) ด้วยสบู่และน้ำอย่างน้อย ๑๕ วินาที หลังการเข้าห้องส้วมหรือเปลี่ยนผ้าอ้อมเด็ก และก่อนทำอาหารหรือรับประทานอาหารเสมอ

๔. ต้องจัดให้มีอ่างล้างมือบริเวณหน้าส้วม และจัดให้มีสบู่อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานเสมอ

๕. หมั่นตรวจคุณภาพน้ำดื่มน้ำใช้ของเรือนจำ โดยตรวจวัดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ และวัดปริมาณคลอรีนคงเหลือในน้ำ(Chlorine Residual) ให้อยู่ในระดับที่สามารถฆ่าเชื้อโรคได้อย่างสม่ำเสมอ เพราะเชื้อโนโรไวรัสจะสามารถอยู่ได้นานในสิ่งแวดล้อมโดยเฉพาะในน้ำ

๖. กำชับงานสูทกรรม ให้ล้างผักและผลไม้สดให้สะอาด กรณีเมนูประเภทหอยให้ปรุงจนสุก

๗. ผู้ต้องขังที่ทำหน้าที่ประกอบอาหารในสูทกรรมต้องมีอนามัยส่วนบุคคลที่ดี หากพบว่าป่วยเป็นโรคที่สามารถติดต่อได้ทางระบบทางเดินอาหารและทางเดินหายใจ ให้ระงับหรือละเว้นการปฏิบัติหน้าที่ดังกล่าวไปจนกว่าจะรักษาหาย โดยกรณีโรคติดเชื้อโนโรไวรัส ผู้ป่วยสามารถแพร่เชื้อสู่ผู้อื่นได้หลังจากมีอาการป่วยเป็นระยะเวลา ๓ วัน โดยการปนเปื้อนในอาหารและน้ำดื่มหรือแม้แต่การสัมผัสกับสิ่งคัดหลั่งจากผู้ป่วย

๘. ผ้าอ้อมหรือเสื้อผ้าเด็กที่เปื้อนอุจจาระให้แยกซักต่างหากและต้องรีบซักให้สะอาดโดยเร็วหรือจัดทิ้งให้เหมาะสม

๙. กรณีพบผู้ป่วยในเรือนจำ หากเป็นเด็กหลังคลอดหรือเด็กติดผู้ต้องขัง บริเวณสถานที่จัดเลี้ยงเด็กต้องเช็ดถูทำความสะอาดทุกวัน โดยเฉพาะบริเวณพื้นที่ปนเปื้อนให้เช็ดทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อที่มีส่วนผสมของคลอรีนเช่น โซเดียมไฮโปคลอไรด์ (๒%) คลอรอกซ์ และไฮเตอร์(๕%) เป็นต้น ทั้งนี้โดยเจือจางน้ำยาให้ได้ตามขนาดที่เหมาะสมตามคำแนะนำในฉลากเช่น ใช้น้ำยาไฮเตอร์ปริมาณ ๓ ฝาต่อน้ำ ๕ ลิตร หรือ ๑/๒ ฝา(๖ มิลลิลิตร) ต่อน้ำ ๑ ลิตร เช็ดทำความสะอาดพื้นผิวนั้นๆ แล้วทิ้งไว้ประมาณ ๑๐ นาที จากนั้นล้างออกหรือเช็ดด้วยน้ำสะอาดจนพื้นแห้งสนิท เป็นต้น

๑๐. หากพบผู้ป่วยพร้อมกันจำนวนมากอย่างผิดปกติ ให้แจ้งเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่เข้าดำเนินการสอบสวนและควบคุมสถานการณ์โรคโดยทันที

การติดเชื้อโนโรไวรัส

ไวรัสโนโร (Norovirus) เป็นเชื้อที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ หรืออาการท้องเสียได้ในทุกกลุ่มอายุ แต่ส่วนใหญ่จะพบในกลุ่มเด็ก เช่น นักเรียนอนุบาล ประถม และมัธยม โดยไวรัสชนิดนี้ไม่ใช่เชื้อไวรัสชนิดใหม่เป็นเชื้อดั้งเดิมที่รู้จักกันมานานมากกว่า ๔๐ปี แต่เดิมไม่ค่อยถูกกล่าวถึงในประเทศไทย เนื่องจากในอดีตไม่ค่อยพบการระบาดในคนหมู่มาก และการตรวจเชื้อเป็นไปด้วยความยุ่งยาก แต่ปัจจุบันมีเทคโนโลยีการวินิจฉัยที่ก้าวหน้าขึ้นจึงตรวจพบเชื้อไวรัสโนโรได้มากขึ้น

ไวรัสโนโรในประเทศไทยสามารถพบได้ตลอดปีแต่จะพบมากในช่วงปลายฝนต้นหนาว จนถึงฤดูหนาว ติดต่อจากการรับประทานอาหารหรือน้ำที่มีการปนเปื้อนเชื้อหรือสัมผัสกับสิ่งคัดหลั่งจากผู้ป่วยเชื้อไวรัสนี้ มีความคงทนในสิ่งแวดล้อมมาก หากผู้ป่วยเข้าห้องน้ำแล้วไม่ได้ล้างมือหรือล้างไม่สะอาด แล้วไปจับลูกบิดประตู หรือก๊อกน้ำ เชื้อโรคก็ยังอยู่ สำหรับสารเคมีที่ใช้ในการฆ่าเชื้อได้คือ ฟอร์มาลีน กลูตารอลดีไฮด์ และสารประกอบจำพวกคลอรีน เป็นต้น ไวรัสโนโรนั้นมีระยะฟักตัวสั้น ๑๒ – ๔๘ ชั่วโมง และติดต่อได้ง่าย ถึงแม้มีเชื้อปริมาณน้อยก็ทำให้เกิดอาการได้ และมักมีอาการปรากฏอย่างรวดเร็ว ส่วนใหญ่มักทำให้มีอาการอาเจียน ไข้ไม่สูงมากอ่อนเพลีย ปวดท้อง และท้องเสีย โดยอาการจะปรากฏประมาณ ๒ – ๓ วัน บางรายสามารถหายได้เอง แต่ในบางรายอาจมีอาการขาดน้ำต้องให้น้ำเกลือหรือนอนโรงพยาบาล

อาหารที่มักก่อให้การติดเชื้อไวรัสโนโรได้บ่อยได้แก่ น้ำ/น้ำแข็งที่ปนเปื้อนเชื้อ และอาหารประเภทหอย โดยผู้ที่ติดเชื้อแล้วจะแพร่เชื้อต่อไปได้อีกประมาณสามวันด้านการดูแลผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษเบื้องต้นให้ดื่มน้ำละลายผงน้ำตาลเกลือแร่ (โอ อาร์ เอส) เพื่อป้องกันการขาดน้ำ อย่างไรก็ตาม หากผู้ป่วยอาการไม่ดีขึ้นยังถ่ายบ่อยหรืออุจจาระเป็นมูกปนเลือด ขอให้รีบพบแพทย์หรือเจ้าหน้าที่สาธารณสุขใกล้บ้าน โดยโรคนี้ไม่มีวัคซีนป้องกันโรค แต่การดูแลความสะอาด ใส่ใจอนามัยส่วนบุคคล กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ จะช่วยลดปัญหาการติดเชื้อนี้ได้

****

เรียบเรียงข้อมูลจากบทความของกรมควบคุมโรค:แนะมาตรการควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน เน้นย้ำอนามัยส่วนบุคคลช่วยป้องกันการติดเชื้อไวรัสโนโรวันที่ ๘ ธันวาคม ๒๕๕๙

กรมควบคุมโรค แนะมาตรการควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน เน้นย้ำอนามัยส่วนบุคคลช่วยป้องกันการติดเชื้อไวรัสโนโร

08/12/2559 จำนวนคนอ่าน 163 ครั้ง

กรมควบคุมโรค แนะสถานศึกษาปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน หลังพบผู้ป่วยไวรัสโนโรในหลายพื้นที่ชี้เชื้อนี้ไม่ใช่เชื้อไวรัสชนิดใหม่ เป็นหนึ่งในเชื้อที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ ส่วนใหญ่จะพบในกลุ่มเด็กวัยเรียน เชื้อนี้ติดต่อได้ง่าย แม้มีเชื้อปริมาณน้อยก็ทำให้เกิดอาการได้ และอาหารที่มักก่อให้การติดเชื้อไวรัสโนโรได้บ่อย ได้แก่ น้ำ/น้ำแข็ง ที่ปนเปื้อนเชื้อ อาหารประเภทหอย โดยโรคนี้ไม่มีวัคซีนป้องกันโรค แต่หากดูแลความสะอาดใส่ใจอนามัยส่วนบุคคล กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ จะช่วยป้องกันการติดเชื้อได้

วันนี้ (8 ธันวาคม 2559) นายแพทย์เจษฎา โชคดำรงสุข อธิบดีกรมควบคุมโรค กล่าวว่า จากกรณีที่มีข่าวเด็กนักเรียนจากโรงเรียนในหลายพื้นที่ ป่วยด้วยอาการท้องเสียจากไวรัสโนโร นั้น กรมควบคุมโรคขอให้ข้อมูลว่า ไวรัสโนโร (Norovirus) เป็นเชื้อที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ หรืออาการท้องเสียได้ในทุกกลุ่มอายุ แต่ส่วนใหญ่จะพบในกลุ่มเด็ก เช่น นักเรียนอนุบาล ประถม และมัธยม โดยไวรัสชนิดนี้ไม่ใช่เชื้อไวรัสชนิดใหม่ เป็นเชื้อดั้งเดิมที่รู้จักกันมานานมากกว่า 40 ปี แต่เดิมไม่ค่อยถูกกล่าวถึงในประเทศไทย เนื่องจากในอดีตไม่ค่อยพบการระบาดในคนหมู่มาก และการตรวจเชื้อเป็นไปด้วยความยุ่งยาก แต่ปัจจุบันมีเทคโนโลยีการวินิจฉัยที่ก้าวหน้าขึ้นจึงตรวจพบเชื้อไวรัสโนโรได้มากขึ้น

สำหรับโรคอาหารเป็นพิษ เกิดจากการรับประทานอาหารหรือน้ำที่มีการปนเปื้อนเชื้อโรคเข้าสู่ร่างกาย ซึ่งมีเชื้อที่ทำให้เกิดโรคอยู่หลายชนิด เช่น แบคทีเรีย ไวรัส ปรสิต หรือการปนเปื้อนสารพิษต่างๆ เป็นต้น แต่สาเหตุของอาหารเป็นพิษที่พบได้บ่อยครั้งคือ จากเชื้อแบคทีเรียรองลงมาคือ ไวรัส นอกนั้นพบได้บ้างประปราย จากข้อมูลรายงานการเฝ้าระวังโรคของสำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม – 6 ธันวาคม 2559 ทั่วประเทศพบผู้ป่วยอาหารเป็นพิษ 121,973 ราย ไม่มีรายงานผู้เสียชีวิต จังหวัดที่มีอัตราป่วยสูงสุด 5 อันดับแรก คือขอนแก่น บุรีรัมย์ อำนาจเจริญ อุบลราชธานี และปราจีนบุรี

นายแพทย์เจษฎา กล่าวต่อไปว่า ไวรัสโนโรในประเทศไทยสามารถพบได้ตลอดปี แต่จะพบมากในช่วงปลายฝนต้นหนาว จนถึงฤดูหนาว ติดต่อจากการรับประทานอาหารหรือน้ำที่มีการปนเปื้อนเชื้อหรือสัมผัสกับสิ่งคัดหลั่งจากผู้ป่วย เชื้อไวรัสนี้มีความคงทนในสิ่งแวดล้อมมาก หากผู้ป่วยเข้าห้องน้ำแล้วไม่ได้ล้างมือหรือล้างไม่สะอาด แล้วไปจับลูกบิดประตู หรือก๊อกน้ำ เชื้อโรคก็ยังอยู่ สำหรับสารเคมีที่ใช้ในการฆ่าเชื้อได้คือ ฟอร์มาลีน กลูตารอลดีไฮด์ และสารประกอบจำพวกคลอรีน เป็นต้น ไวรัสโนโรนั้นมีระยะฟักตัวสั้น 12-48 ชั่วโมง และติดต่อได้ง่าย ถึงแม้มีเชื้อปริมาณน้อยก็ทำให้เกิดอาการได้ และมักมีอาการปรากฏอย่างรวดเร็ว ส่วนใหญ่มักทำให้มีอาการอาเจียน ไข้ไม่สูงมาก อ่อนเพลีย ปวดท้อง และท้องเสีย โดยอาการจะปรากฏประมาณ 2-3 วัน บางรายสามารถหายได้เอง แต่ในรายอาจมีอาการขาดน้ำ ต้องให้น้ำเกลือหรือนอนโรงพยาบาล

ทั้งนี้ สาเหตุของอาหารเป็นพิษส่วนใหญ่พบว่าเกิดจากการที่คนจำนวนมากรับประทานอาหารร่วมกัน เช่น ในโรงเรียน หรือสถานเลี้ยงเด็ก จึงขอแนะนำมาตรการป้องกันควบคุมโรคอาหารเป็นพิษเพื่อเฝ้าระวังโรคอาหารเป็นพิษที่เกิดในโรงเรียน ดังนี้ 1.จัดระบบโรงอาหารในโรงเรียน ให้ผู้ประกอบการดำเนินตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร 2.มีการตรวจรับนมที่มีคุณภาพและตรวจสอบความปลอดภัยของนมก่อน และเก็บรักษาอย่างถูกวิธี 3.อาหารบริจาค อาหารที่มาในรูปแบบของอาหารกระป๋องหรืออาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ควรตรวจสอบคุณภาพก่อนที่จะนำไปรับประทาน 4.อาหารในกรณีนักเรียนเข้าค่าย

หรือทัศนศึกษา ควรเลือกจากร้านอาหารที่สะอาดตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารที่ใส่กล่องไม่ควรราดบนข้าวโดยตรง ควรแยกบรรจุกับข้าวในถุงพลาสติกต่างหาก และ 5.การดูแลรักษาเบื้องต้น ประสานส่งต่อ และการสื่อสารความเสี่ยงเมื่อพบนักเรียนป่วยหรือเกิดเหตุการณ์ระบาดในโรงเรียน โดยกรมควบคุมโรคได้ดำเนินงานร่วมกับกระทรวงศึกษาธิการเพื่อให้ความรู้แก่ครูในโรงเรียนเกี่ยวกับการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ

"อาหารที่มักก่อให้การติดเชื้อไวรัสโนโรได้บ่อย ได้แก่ น้ำ/น้ำแข็ง ที่ปนเปื้อนเชื้อ และอาหารประเภทหอย โดยผู้ที่ติดเชื้อแล้วจะแพร่เชื้อต่อไป ได้อีกประมาณสามวัน ด้านการดูแลผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษเบื้องต้น ให้ดื่มน้ำละลายผงน้ำตาลเกลือแร่ (โอ อาร์ เอส) เพื่อป้องกันการขาดน้ำ อย่างไรก็ตาม หากผู้ป่วยอาการไม่ดีขึ้นยังถ่ายบ่อย หรืออุจจาระเป็นมูกปนเลือด ขอให้รีบพบแพทย์หรือเจ้าหน้าที่สาธารณสุขใกล้บ้าน โดยโรคนี้ไม่มีวัคซีนป้องกันโรค แต่การดูแลความสะอาด ใส่ใจอนามัยส่วนบุคคล กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ จะช่วยลดปัญหาการติดเชื้อนี้ได้ ประชาชนสามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่สายด่วนกรมควบคุมโรค โทร 1422" นายแพทย์เจษฎา กล่าวปิดท้าย

**********43/60

ข้อมูลจาก : สำนักโรคติดต่อทั่วไป/สำนักสื่อสารความเสี่ยงฯ กรมควบคุมโรค
โทรศัพท์ 0-2590-3857 / วันที่ 8 ธันวาคม 2559