



ข่าวออนไลน์ประจำวันพุธที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๗

ที่มา <https://www.thairath.co.th/news>



## กรมอนามัย ขอประชาชนมั่นใจ คนกรุงเทพฯ ใช้น้ำได้ ไม่พบ "แคดเมียม" ปนเปื้อน

กรมอนามัย ลงพื้นที่ตรวจสอบคุณภาพน้ำ กรณีพบ "กากแคดเมียม" ในโรงงาน  
เขตบางซื่อ ยืนยันไม่มีการปนเปื้อน ประชาชนใช้น้ำได้อย่างปลอดภัย

วันที่ 11 เมษายน 2567 มีรายงานว่า กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ส่งทีม  
SEhRT ร่วมลงพื้นที่กับหน่วยงานในพื้นที่ เพื่าระวังความเสี่ยงการปนเปื้อน  
แคดเมียมในพื้นที่โดยรอบโกดังรีไซเคิล แขวางบางซื่อ เขตบางซื่อ กรุงเทพมหานคร  
ที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพประชาชนในพื้นที่โดยรอบ



ข่าวออนไลน์ประจำวันพุธที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๗

ที่มา <https://www.thairath.co.th/news>

โดย นายแพทย์อรรถพล แก้วสัมฤทธิ์ รองอธิบดีกรมอนามัย กล่าวว่า เมื่อวันที่ 10 เมษายน ที่ผ่านมา มีการตรวจพบกากแคดเมียมเพิ่มอีกจุดในบริษัทแห่งหนึ่งในพื้นที่แขวงบางซื่อ เขตบางซื่อ กรุงเทพมหานคร กากแคดเมียมในถุงบิ๊กแบ็กจำนวน 98 ถุง น้ำหนักประมาณ 150 ตัน

เบื้องต้นหน่วยงานในพื้นที่ ได้มีการประกาศห้ามใช้พื้นที่โรงงานดังกล่าวแล้ว และจากการตรวจสอบพบว่า โรงงานแห่งนี้ ได้รับใบอนุญาตการประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม จากหน่วยงานส่วนท้องถิ่น แต่มีการลักลอบนำกากแคดเมียมมาเก็บไว้ในพื้นที่ของโรงงาน

ดังนั้น หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น จึงต้องมีการควบคุม กำกับ และบังคับใช้กฎหมายอย่างเคร่งครัด เนื่องจากกากแคดเมียมดังกล่าว เป็นสารก่อมะเร็ง หากมีการจัดเก็บที่ไม่ถูกต้อง อาจทำให้ประชาชนในพื้นที่ใกล้เคียง หรือบริเวณโดยรอบโรงงาน ได้รับผลกระทบด้านสุขภาพอนามัยได้

โดยหากมีการสัมผัสโดยการกิน สูดดมผง หรือฝุ่นสารแคดเมียมเข้าสู่ร่างกาย ทำให้เกิดการระคายเคืองจมูกลำคอ หายใจลำบาก เจ็บปวดบริเวณหน้าอก มีอาการไอ เวียนศีรษะ คลื่นไส้ อาเจียนรุนแรง อ่อนเพลีย บางรายเกิดภาวะท้องร่วงรุนแรง และในระยะยาวหากสัมผัสเป็นเวลานาน และมีความเข้มข้นสูง มีโอกาสภาวะเจ็บป่วยรุนแรงได้



ข่าวออนไลน์ประจำวันพุธที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๗

ที่มา <https://www.thairath.co.th/news>

นายแพทย์อรรถพล กล่าวต่อว่า จากเหตุการณ์ดังกล่าวที่เกิดขึ้น แพทย์หญิง อัจฉราณี อภิญาสกุล อธิบดีกรมอนามัย จึงเร่งส่งทีม SEhRT ของกรมอนามัย และสถาบันพัฒนาสุขภาพวะเขตเมือง ร่วมปฏิบัติการกับสำนักงานเขตบางซื่อ กรมควบคุมโรค และกรมควบคุมมลพิษ และศูนย์บริการสาธารณสุข 19 วงศ์สว่าง เพื่อทำการประเมินความเสี่ยง ทั้งด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและสุขภาพประชาชน พบว่าน้ำทิ้งจากโรงงานดังกล่าว ถูกปล่อยเข้าสู่ระบบบำบัดน้ำเสียของกรุงเทพมหานคร ทำให้ไม่มีการปนเปื้อนของสารแคดเมียมในแหล่งน้ำสาธารณะ เพื่อความปลอดภัยของประชาชน ทีม SEhRT ของสถาบันพัฒนาสุขภาพวะเขตเมือง กรมอนามัย จึงได้ทำการเก็บตัวอย่างน้ำใช้ของประชาชนโดยรอบโรงงาน และภายในโรงงานดังกล่าว ผลยืนยันแล้วว่า ไม่พบสารแคดเมียมในน้ำอุปโภค บริโภค จึงขอแจ้งให้ประชาชนมั่นใจในการใช้น้ำได้อย่างปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อนสารแคดเมียม



ข่าวออนไลน์ประจำวันพุธที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๗

ที่มา <https://www.thairath.co.th/news>

ทั้งนี้ ทีม SEHRT ร่วมกับหน่วยงานในพื้นที่ได้มีการสื่อสารประชาชน ให้มีความรู้ เรื่องอันตรายจากการรับสัมผัสสารแคดเมียม และเข้าใจต่อสถานการณ์ พร้อม แจ้งให้ประชาชนดูแลตนเอง และครอบครัวสามารถป้องกันตนเองจากความ เสี่ยงสุขภาพ หากพบความผิดปกติ ทั้งสิ่งแวดล้อมโดยรอบและผลทางสุขภาพให้ รับแจ้งหน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่ทันที

ทั้งนี้ กรมอนามัย ขอความร่วมมือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วน ร่วมกำหนด มาตรการในการเฝ้าระวังการลักลอบเก็บ ขน สะสมกากแคดเมียมในพื้นที่อย่าง เคร่งครัด รวมทั้งควบคุม กำกับ และบังคับใช้กฎหมายโดยเฉพาะกฎหมายว่าด้วย การสาธารณสุขกับสถานประกอบการเสี่ยงในพื้นที่

โดยให้มีการจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม สุขลักษณะและกระบวนการผลิตที่ ปลอดภัย ไม่ให้สถานประกอบการเกี่ยวกับสารเคมีทุกชนิด มีการปล่อย หรือทำ ให้เกิดสารพิษออกไปยังชุมชนที่มีประชาชนโดยรอบ จนเป็นเหตุให้เกิดความ เสี่ยงผลกระทบต่อสุขภาพต่อไป พร้อมเน้นย้ำทุกพื้นที่ เร่งสื่อสารความเสี่ยงทาง สุขภาพให้กับประชาชน เพื่อให้ประชาชนมีความปลอดภัย มีความรู้ ความเข้าใจ ในการดูแลสุขภาพ และการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมที่ดี.



ข่าวออนไลน์ประจำวันพุธที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๗

ที่มา : <https://www.hfocus.org/content/๒๐๒๒/๐๙/๒๖๐๒๓>

## คร. เผยต้นปี 67 พบผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษเกือบ 3 หมื่นราย แะยี่ห้อหลัก “สุก ร้อน สะอาด”

กรมควบคุมโรค เผย ต้นปี 67 พบผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษเกือบ 3 หมื่นราย ส่วนใหญ่เป็นกลุ่มวัยเรียน แะยี่ห้อหลัก “สุก ร้อน สะอาด” ป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ หมั่นล้างมือเป็นประจำ หากมีอาการอาเจียนรุนแรง ถ่ายอุจจาระเหลว หรืออุจจาระมีเลือดปน มีไข้ ให้รีบไปพบแพทย์ทันที

วันนี้ 4 เมษายน 2567 แพทย์หญิงจุไร วงศ์สวัสดิ์ นายแพทย์ทรงคุณวุฒิ และโฆษกกรมควบคุมโรค กล่าวว่า กรมควบคุมโรค มีการเฝ้าระวังสถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษอย่างต่อเนื่องข้อมูลตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม - 27 มีนาคม 2567 พบผู้ป่วยทั่วประเทศ 27,320 ราย ไม่มีผู้เสียชีวิต กลุ่มอายุที่พบผู้ป่วยมากที่สุด คือ 5-14 ปี พบการระบาดทั้งหมด 14 เหตุการณ์ โดยสถานที่ที่พบ ได้แก่ โรงเรียน 11 เหตุการณ์ ค่ายทหาร 1 เหตุการณ์ โรงงาน 1 เหตุการณ์ และที่พัก 1 เหตุการณ์

ซึ่งโรคอาหารเป็นพิษเกิดจากการรับประทานอาหารและน้ำที่ปนเปื้อนเชื้อก่อโรค อาจเป็นได้ทั้งแบคทีเรีย ไวรัส พยาธิ และสารพิษ จึงพบผู้ป่วยได้ตลอดทั้งปี โดยเฉพาะในช่วงสภาพอากาศร้อนส่งผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ทำให้อาหารเกิดบูดเสียได้ง่าย และมักพบการระบาดในสถานที่ที่มีการจัดเตรียมอาหารและน้ำสำหรับคนหมู่มาก หากการเตรียม-ปรุงประกอบอาหารไม่ถูกหลักอนามัย ไม่มีการบริหารจัดการเพื่อรักษาคุณภาพอาหารอย่างเหมาะสม ผู้สัมผัสอาหารไม่ปฏิบัติตามสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดี จะก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อก่อโรค และพบผู้ป่วยเป็นกลุ่มก้อนจำนวนมากได้

### แะยี่ห้อหลัก “สุก ร้อน สะอาด” ลดเสี่ยงป่วยโรคอาหารเป็นพิษ

แพทย์หญิงจุไร กล่าวต่อว่า ขอให้ประชาชนยี่ห้อหลัก “สุก ร้อน สะอาด” รับประทานอาหารที่ปรุง สุกใหม่ ไม่รับประทานอาหารดิบ หรือ สุกๆ ดิบๆ หลีกเลี่ยงเมนูอาหารที่บูดเสียง่าย อาหารปรุงสุกที่เก็บไว้นานเกิน 2 ชั่วโมง ต้องนำมาอุ่นร้อนให้ทั่วถึงก่อนรับประทานทุกครั้ง หากมีรูป รส กลิ่น สี ผิดปกติ ไม่ควรนำมารับประทาน ควรเลือกซื้อวัตถุดิบที่สด สะอาด มีคุณภาพ ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุงประกอบอาหารหรือก่อนรับประทานอาหาร และหลังเข้าห้องน้ำหรือสัมผัสสิ่งสกปรก ควรเลือกบริโภคน้ำดื่ม น้ำแข็งที่สะอาด มีเครื่องหมาย อย. สำหรับผู้จำหน่ายอาหาร ขอให้ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขลักษณะส่วนบุคคล รักษาความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ สถานที่ปรุงประกอบอาหารให้ปราศจากแมลงและสัตว์พาหะนำโรค ล้างวัตถุดิบให้สะอาดทุกครั้งก่อนนำมาประกอบอาหาร ไม่แช่สิ่งของอื่นปนในถังบรรจุน้ำแข็งบริโภค ให้ใช้อุปกรณ์ที่สะอาดคั้น/ตักอาหาร ไม่ใช้มือหยิบจับโดยตรงเพื่อป้องกันการเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษ

ทั้งนี้ ผู้ที่มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายเหลว หรือมีไข้ หลังจากรับประทานอาหารและน้ำ ถ้าอาการไม่รุนแรง แนะนำให้ดูแลรักษาตนเองเบื้องต้น โดยดื่มน้ำละลายเกลือแร่ (ORS) จิบทีละน้อย แต่บ่อยครั้ง เพื่อป้องกันภาวะขาดน้ำ หากอาการไม่ดีขึ้น หรือมีอาการรุนแรง เช่น ถ่ายมาก อาเจียนมาก ถ่ายอุจจาระมีเลือดปน กระหายน้ำ อ่อนเพลีย มีไข้ หัวใจเต้นผิดปกติ ให้รีบไปพบแพทย์ทันที เนื่องจากอาจเกิดภาวะช็อกได้ สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่สายด่วนกรมควบคุมโรค โทร. 1422