



การประชุม

คณะกรรมการขับเคลื่อนแผนปฏิบัติการด้านการจัดการ
ด้านอาหารของประเทศไทยระดับจังหวัด
จังหวัดอุบลราชธานี ครั้งที่ 2/2569

วันที่ 7 กรกฎาคม 2569 เวลา 09.00 – 16.00 น.
ณ ห้องประชุมศรีเมืองใหม่ ชั้น 3 ตึกสำนักงานอธิการบดี
มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี อำเภอวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องที่เสนอให้ที่ประชุมพิจารณา

- 5.1 ติดตามผลการดำเนินงานตามเป้าหมาย ตัวชี้วัด และโครงการสำคัญที่เกี่ยวข้องด้านเกษตรและอาหารภายใต้แผนปฏิบัติการด้านการจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ระยะที่ 1 (พ.ศ. 2566–2570) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569
- 5.2 (ร่าง) แผนบูรณาการการจัดการขยะอาหาร (Food Waste) ในโรงเรียน เขตเทศบาลเมืองวารินชำราบ และเทศบาลเมืองพิบูลมังสาหาร
- 5.3 แผนบูรณาการการป้องกันโรคติดเชื้อ *Streptococcus suis* : โรคไข้หูดับ

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องที่เสนอให้ที่ประชุมพิจารณา

5.3

แผนบูรณาการการป้องกันโรคติดเชื้อ **Streptococcus suis** : โรคไข้หูดับ

การดำเนินงานของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุบลราชธานี
วันที่ 7 กรกฎาคม 2569

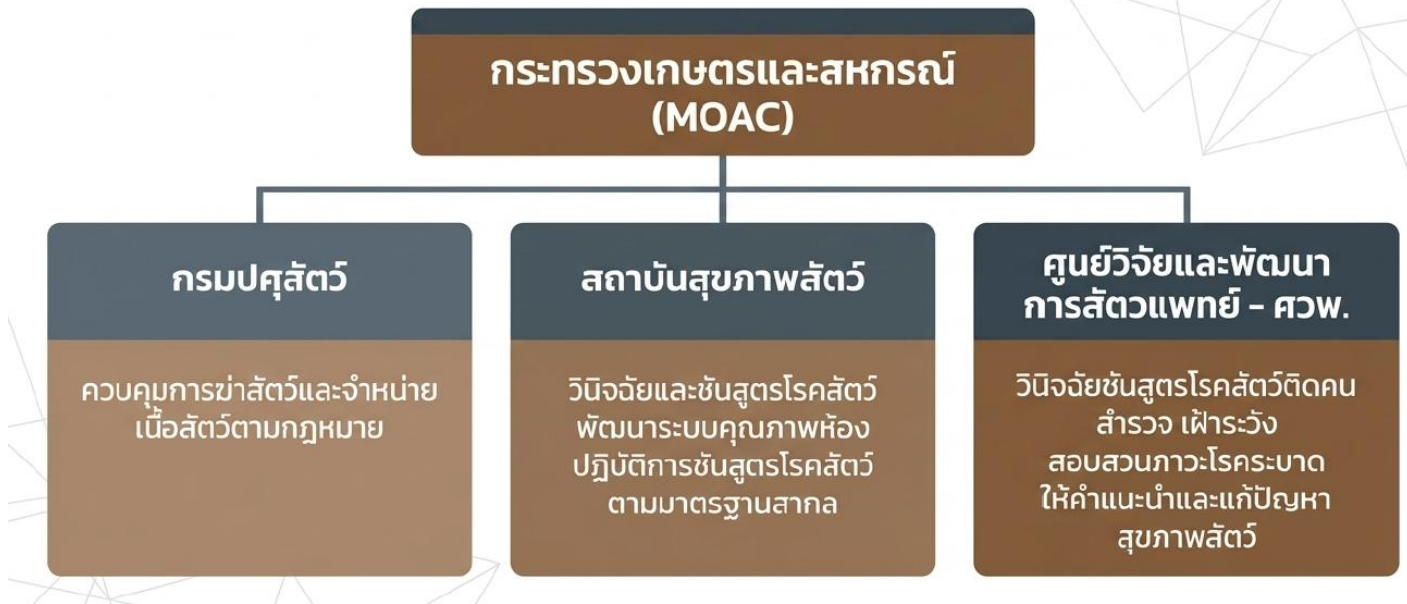
การเฝ้าระวังและตอบโต้โรคไข้หูดับ (**Streptococcus suis**)

สรุปสถานการณ์เชิงลึกและมาตรการบูรณาการ
แบบสุขภาพหนึ่งเดียว (One Health)



กลุ่มงานควบคุมโรคติดต่อ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุบลราชธานี

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ควบคุมมาตรฐานการชำแหละและสุขภาพสัตว์ที่ต้นทาง



เชื้อ Streptococcus suis แฝงตัวเจ็บในสุกรโดยไม่แสดงอาการ



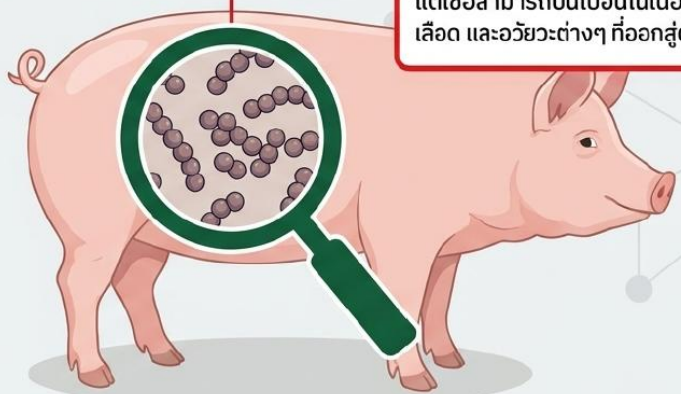
แบคทีเรียแกรมบวก
รูปร่างกลม เรียงเป็นสาย



ทางเดินหายใจ ลำไส้
และอวัยวะสืบพันธุ์ของสุกร

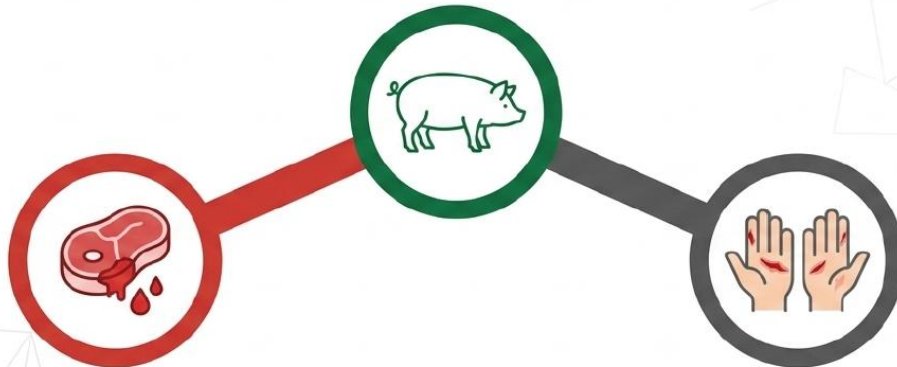


เชื้อมนุษย์และอยู่รอดใน
สิ่งแวดล้อมได้ระยะหนึ่ง
โดยเฉพาะในที่ชื้นและมูลสุกร



ความเสี่ยงแฝง (Critical Alert):
สุกรที่ติดเชื้ออย่างแข็งแรง
'อาจไม่แสดงอาการ' (Asymptomatic)
แต่เชื้อสามารถปนเปื้อนในเนื้อหมู
เลือด และอวัยวะต่างๆ ที่ออกสู่ตลาด

การติดเชื้อเกิดขึ้นได้จาก 2 เส้นทางหลัก: บริโภคเนื้อดิบและสัมผัสโดยตรง



เส้นทางที่ 1: กลุ่มผู้บริโภค - Ingestion

การกินเนื้อหมูดิบ เลือดหมูสด หรือเมนูสุกๆ ดิบๆ (เช่น ลาบเลือด หลู้)

เส้นทางที่ 2: กลุ่มผู้สัมผัส/เกษตรกร - Direct Contact

การสัมผัสหมูที่ติดเชื้อ หรือเนื้อหมูสดโดยไม่ป้องกัน. เชื้อเข้าสู่ร่างกายทางบาดแผล รอยถลอก และเยื่อเมือก/จมูก/ปาก ระหว่างการชำแหละหรือดูแลสุกร.

เป้าหมายหลักปี 2568-2569 คือการลดอัตราป่วยและเสียชีวิตลง 20%

สถานการณ์และข้อจำกัดปัจจุบัน

- ⚠️ ขาดการวิเคราะห์สถานการณ์เพื่อประเมินความเสี่ยงระดับพื้นที่
- ⚠️ ประชาชนและเครือข่ายขาดความรู้ความตระหนัก
- ⚠️ ความเสี่ยงแฝง: หมูที่ออกสู่ตลาดมีเชื้อ (Asymptomatic transmission)
- ⚠️ ขาดการบูรณาการ One Health อย่างแท้จริง (เช่น การเชื่อมโยงข้อมูลกับภาคปศุสัตว์)

เป้าหมายหลัก 2568-2569:

-20%

ลดจำนวนผู้ป่วยและผู้เสียชีวิตลง 20% เทียบจากปีที่ผ่านมา.

การแก้ไขข้อจำกัดเดิมด้วยมาตรการเชิงรุกที่รัดกุมยิ่งขึ้น

ขาดการวิเคราะห์



มาตรการที่ 1 (สอบสวนรวดเร็ว): เมื่อพบผู้ป่วยรายแรก ให้รับดำเนินการสอบสวนโรค ค้นหาผู้สัมผัสเสี่ยง และแจ้งทีม SAT สสจ. ทันที

ไม่เชื่อมโยงปศุสัตว์



มาตรการที่ 2 (เชื่อมโยงปศุสัตว์): แจ้งปศุสัตว์ในพื้นที่ทันที เมื่อพบการระบาดจากแหล่งสงสัยเดียวกัน เพื่อตัดวงจรเชื้อ

ขาดความตระหนัก



มาตรการที่ 3 (สื่อสารความเสี่ยง): สร้างความตระหนักเชิงรุกแก่ทุกกลุ่ม: ประชาชน เกษตรกร โรงฆ่าสัตว์ ผู้ขาย และผู้ปรุงอาหาร

ระบบแยกส่วน



มาตรการที่ 4 (ขับเคลื่อน One Health): ดำเนินงานแบบ 'ดีียว' บูรณาการข้อมูลและปฏิบัติการร่วมกับภาคีเครือข่ายอย่างแท้จริง

มาตรการตอบโต้เมื่อพบผู้ป่วย (Rapid Response Protocol) ต้องรวดเร็วและเชื่อมโยง



มาตรการควบคุมระดับจังหวัดอุบลราชธานีเน้นการจัดการที่ต้นทางและร้านอาหาร

- ✓ ออกสอบสวนโรคทุกราย เมื่อรับแจ้งพบผู้ป่วย
- ✓ สื่อสารความเสี่ยงให้ความรู้แก่ประชาชนในการป้องกันโรค
- ✓ สื่อสารแจ้งร้านหมูกระทะ ร้านชาบูให้ใช้ตะเกียบแยกเนื้อสดและเนื้อสุก
- ✓ ประกาศแจ้งร้านค้า ผู้ประกอบการ ร้านอาหารให้แยกเขียงแยกมีดจากเนื้อสด
- ✓ ประชุมแนวทางการรักษาโรคไข้หูดับ แก่แพทย์ พยาบาล เจ้าหน้าที่สาธารณสุขและบุคลากรทางการแพทย์ใน จ.อุบลราชธานี

ภาพกิจกรรม



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุบลราชธานี

เตือนภัย!!

กินหมูดิบ เสี่ยงไข้หูดับ
เสี่ยงชีวิต จากเชื้อ *Streptococcus suis*

กินลาบวัวดิบ, ซอยจู้, ซกเล็ก, กุ้งสด, ปูสด, ปลาน้ำจืดดิบ, หอยดิบ

เสี่ยงโรคพยาธิตัวสัตว์ พยาธิใบไม้ในตับ พยาธิใบไม้ในปอด พยาธิปอดหมู โรคอาหารเป็นพิษ บางรายอาจเสียชีวิตได้

“นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุบลราชธานี” ขอเชิญชวนประชาชน
รับประทานอาหาร เพื่อสัตว์ทุกชนิดปรุงสุกใหม่ เพื่อป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ อุจจาระร่วง โรคไข้หูดับ โรคพยาธิต่างๆ และโรคติดต่อทางอาหารและน้ำได้

แนะนำให้ปรุงอาหารที่ผ่านการ ต้ม นึ่ง ทอด ปรุงสุกใหม่ๆ
และใช้พลาสติกห่อหุ้ม หรือหมักเก็บ 1 ปี

ผลิตสื่อโดย : งานประชาสัมพันธ์
กลุ่มงานบริหารทั่วไป สสจ.อุบลฯ



นพ.พิทักษ์พงษ์ จันทรแดง
นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุบลราชธานี



ดร.พ.สราวุธ บุญสุข
อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

กรมวิทย์ฯ เตือนระวังเชื้อ *Streptococcus suis*
หลังพบแนวโน้มผู้ป่วยเพิ่มขึ้น
พร้อมเผยแพร่ผลสำรวจหมูดิบในตลาดอุบลฯ
พบปนเปื้อนเชื้อถึง 83% ร่วมเครือข่ายเฝ้าระวังเชิงรุก
ส่วนประชาชนควรเลี่ยงการบริโภคหมูดิบ

ภาพกิจกรรม

ประชาสัมพันธ์ การบริโภคและการฆ่าและ เนื้อหมู อย่างถูกสุขลักษณะ

เพื่อป้องกันและเฝ้าระวังโรคจากเนื้อหมู

วันอาทิตย์ที่ 7 มิถุนายน 2569
สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดอุบลราชธานี โดยปศุสัตว์อำเภอรัตนวาปี
พร้อมด้วยเจ้าหน้าที่ องค์การส่วนราชการในพื้นที่อำเภอรัตนวาปี
ภายในตลาดสดเทศบาลรัตนวาปี จำนวน 1 แห่ง และร้านจำหน่าย
เนื้อหมูภายในตลาดเจริญสุข จำนวน 2 แห่ง รวมทั้งสิ้น 3 แห่ง

เลือกซื้อและบริโภคเนื้อหมูอย่างปลอดภัย

- เลือกซื้อเนื้อหมูจากแหล่งจำหน่ายที่สะอาด ได้รับความน่าเชื่อถือ
- ควรปรุงอาหารให้สุกก่อนรับประทานทุกครั้ง และหลีกเลี่ยงการบริโภคเนื้อหมูดิบ เพื่อลดความเสี่ยงจากโรคที่อาจเกิดจากเนื้อหมู
- ใส่ใจสุขภาพ เลือกซื้อจากแหล่งที่สะอาด ปลอดภัย และมีการจัดการที่ถูกต้องตามสุขลักษณะ

มาตรการเฝ้าระวังและป้องกันโรคจากเนื้อหมู

การดำเนินงานดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งของมาตรการเฝ้าระวังและป้องกันโรคที่อาจเกิดจากเนื้อหมู โดยปศุสัตว์จังหวัดอุบลราชธานี ขอความร่วมมือเกษตรกรและผู้จำหน่าย

คำแนะนำเพิ่มเติมสำหรับผู้บริโภค

- ล้างมือให้สะอาดก่อนและหลังสัมผัสเนื้อหมู
- แยกภาชนะและสิ่งของที่ใช้กับเนื้อหมู ออกจากอาหารสุก
- เก็บรักษาเนื้อหมูในอุณหภูมิที่เหมาะสม
- หากมีอาการป่วยหลังรับประทานเนื้อหมู ควรรีบพบแพทย์ทันที

กรมปศุสัตว์ห่วงใย เตือน กินเนื้อหมูดิบ อาจติดเชื้อ โรคไข้หูดับ (*Streptococcus suis*)

โรคไข้หูดับเกิดจากเชื้อแบคทีเรีย *Streptococcus suis* โดยเชื้อโรคนี้สามารถติดต่อจากหมูสู่คนได้ โดยเฉพาะการบริโภคเนื้อหมูดิบ หรือเนื้อหมูที่ปรุงสุกไม่ทั่วถึง นอกจากนี้เชื้อโรคยังสามารถติดต่อจากหมูสู่หมูได้

เชื้อสาเหตุ

- Streptococcus suis* (สเตรปโตคอคคัส ซูอิส)
- เป็นแบคทีเรียแกรมบวก รูปร่างกลม จับคู่หรือเป็นสาย

ธรรมชาติของเชื้อ

- พบได้ในเนื้อหมูและหมูที่ป่วย โดยเฉพาะในอวัยวะที่มีเลือดไหลเวียน เช่น หัวใจ ปอด และเนื้อเยื่อ
- เชื้อสามารถทนต่อความร้อนได้สูงถึง 70°C
- สามารถทนต่อความเย็นได้สูงถึง -20°C
- สามารถทนต่อความเค็มได้สูงถึง 10%

วิธีป้องกัน

- หลีกเลี่ยงการบริโภคเนื้อหมูดิบ หรือเนื้อหมูที่ปรุงสุกไม่ทั่วถึง
- ล้างมือให้สะอาดก่อนและหลังสัมผัสเนื้อหมู
- แยกภาชนะและสิ่งของที่ใช้กับเนื้อหมู ออกจากอาหารสุก
- เก็บรักษาเนื้อหมูในอุณหภูมิที่เหมาะสม
- หากมีอาการป่วยหลังรับประทานเนื้อหมู ควรรีบพบแพทย์ทันที

ช่องทางการติดต่อ

- โทรแจ้งสายด่วน 1669 หรือสายด่วนสุขภาพ 1668
- ติดต่อสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดหรือสำนักงานปศุสัตว์อำเภอ
- ติดต่อโรงพยาบาลหรือคลินิก

คำแนะนำต่างๆ

- หากมีผู้ป่วยโรคไข้หูดับ ควรแจ้งเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่ทราบ
- หากมีผู้ป่วยโรคไข้หูดับ ควรแจ้งเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่ทราบ
- หากมีผู้ป่วยโรคไข้หูดับ ควรแจ้งเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่ทราบ

กินเนื้อหมูดิบ เสี่ยงติดเชื้อไข้หูดับ
ปศุสัตว์ ห่วงใย เตือนภัย

กรมปศุสัตว์ ห่วงใย เตือนภัย
ปศุสัตว์ ห่วงใย เตือนภัย

ติดต่อเป็น QR Code
หรือ www.dld.go.th

4 มาตรการป้องกันส่วนบุคคลเพื่อตัดวงจรการรับเชื้อเข้าสู่ร่างกาย



1. จดเตี๊ยะวาด (Stop)

ห้ามรับประทานหมูดิบ
เลือดหมูสด หรือเมามูสุกๆ
ดิบๆ



2. ปรุงให้สุก (Cook)

ใช้ความร้อนมากกว่า 70°C
ขึ้นไป นานอย่างน้อย 10 นาที



3. แยกอุปกรณ์ (Separate)

แยกเขียงและมีดสำหรับหั่น
อาหารดิบและอาหารสุกอย่างชัดเจน



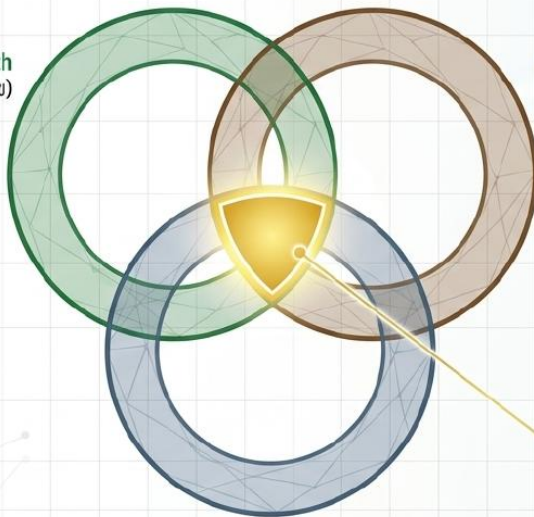
4. สวมอุปกรณ์ป้องกัน (Protect)

ผู้ชำแหละเนื้อหมูหรือเกษตรกร
ต้องสวมถุงมือและรองเท้าบูตเพื่อ
ป้องกันเชื้อเข้าสู่ทางบาดแผล

การบูรณาการ "สุขภาพหนึ่งเดียว" (One Health) คือกุญแจสู่ความสำเร็จที่ยั่งยืน

Human Health
(สุขภาพคน - กระทรวงสาธารณสุข)

Animal Health
(สุขภาพสัตว์ - กระทรวงเกษตรฯ)



Environmental/Community Health
(สุขภาพสิ่งแวดล้อมและชุมชน - มหาดไทย, เอกชน, ประชาสังคม)

ข้อมูลที่เชื่อมโยงกันอย่างไร้รอยต่อระหว่างหน่วยงาน
คือเกราะป้องกันโรคไข้หูดับที่มีประสิทธิภาพที่สุด
(Seamless data integration across agencies is our
most effective shield against Streptococcus suis.)

ความร่วมมือของทุกภาคส่วนจะนำไปสู่เป้าหมายการลดจำนวนผู้ป่วยและผู้เสียชีวิตลง 20% อย่างเป็นรูปธรรม

ขอความร่วมมือทุกหน่วยงาน

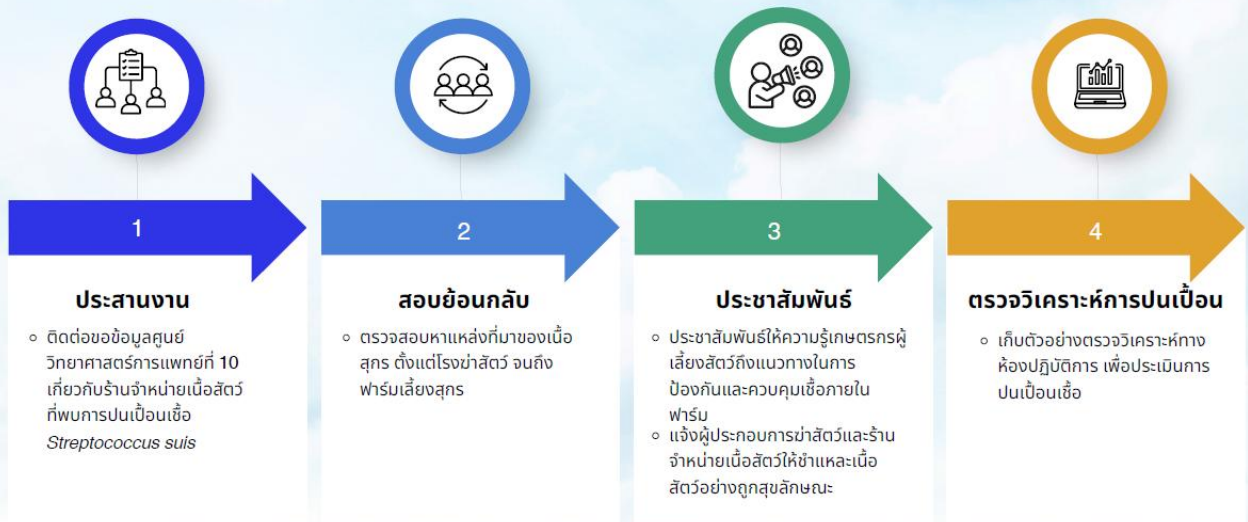
1. ชวนนโยบาย “คนอุบล กินสุขทุกกรณี”

- ป้องกันโรคไข้หัด S.suis / พยาธิทุกตัว / อาหารเป็นพิษ และ โรคติดต่ออื่นๆ

2. รณรงค์ให้ร้านหมูกระทะ ชาบู ทุกร้านในจังหวัดอุบลราชธานี

- แยกตะเกียบคีบหมูสุกดิบ
- แยกเขียง มีด ช้อนหั่นหมูดิบ สุก

แผนการดำเนินงาน *Streptococcus suis* ด้านปศุสัตว์



การดำเนินการของปศุสัตว์จังหวัดอุบลราชธานี



- ประชุมชี้แจงแนวทางในการปฏิบัติงานภายในฟาร์มเพื่อป้องกันการติดเชื้อ และการควบคุมเชื้อระดับในฟาร์ม กับผู้ประกอบการฟาร์มสุกรในพื้นที่



- อบรมผู้ประกอบการฆ่าสัตว์ ให้ความรู้เกี่ยวกับโรคติดเชื้อ *Streptococcus suis* และการปฏิบัติในกระบวนการฆ่าสัตว์ การชำแหละซากสัตว์ อย่างถูกสุขลักษณะ



- ประชาสัมพันธ์ ให้ความรู้ผู้ประกอบการร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ ให้ปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ และป้องกันการติดเชื้อจากการสัมผัสเนื้อสุกร

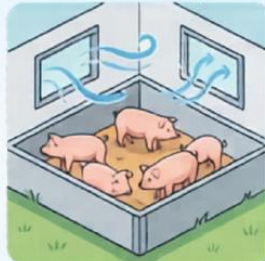
แผนการดำเนินงานป้องกันโรคติดเชื้อ *Streptococcus suis*

แนวทางป้องกันและควบคุม (สำหรับฟาร์ม)



การจัดการแบบ all in / all out

การล้างทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อในคอกพักคอกก่อนลงสุกร



สุขลักษณะในโรงเรือน

จัดให้มีการระบายอากาศออกที่ดี การเลี้ยงไม่หนาแน่น ลดความเครียดในสุกรหลังหย่านม



สร้างภูมิคุ้มกัน

ฉีดวัคซีนป้องกันโรค เช่น PRRS อหิวาต์สุกร ซึ่งมีต่อภูมิคุ้มกัน ดูแลให้สุกรได้รับนมแม่เหลือง

แนวทางป้องกัน (สำหรับผู้ชำแหละเนื้อสัตว์)

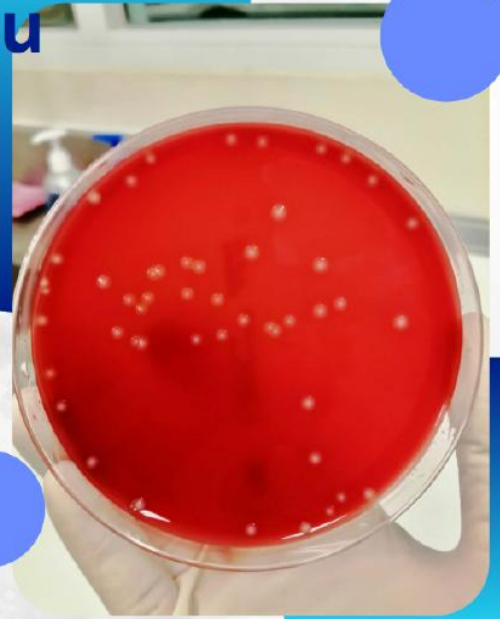


ป้องกันการสัมผัส

ผู้ปรุงอาหาร ผู้เลี้ยง และผู้ชำแหละหมูที่มีบาดแผล ต้องสวมถุงมือขณะสัมผัส

โครงการเฝ้าระวังการปนเปื้อน เชื้อ *Streptococcus suis* ในเนื้อหมู ในเขต จังหวัดอุบลราชธานี ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 10 อุบลราชธานี
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



ที่มาและเหตุผล

เชื้อ *Streptococcus suis* เป็นเชื้อก่อโรคจากสัตว์สู่คน (Zoonosis) ที่ติดต่อผ่านพฤติกรรมกรากินเนื้อหมูดิบ เช่น ลาบดิบ ห่อหมก หรือทางบาดแผล ก่อให้เกิดอาการรุนแรง ได้แก่ เยื่อหุ้มสมองอักเสบ ติดเชื้อในกระแสโลหิต สูญเสียการได้ยินถาวร (หูหนวก) และอาจเสียชีวิตได้

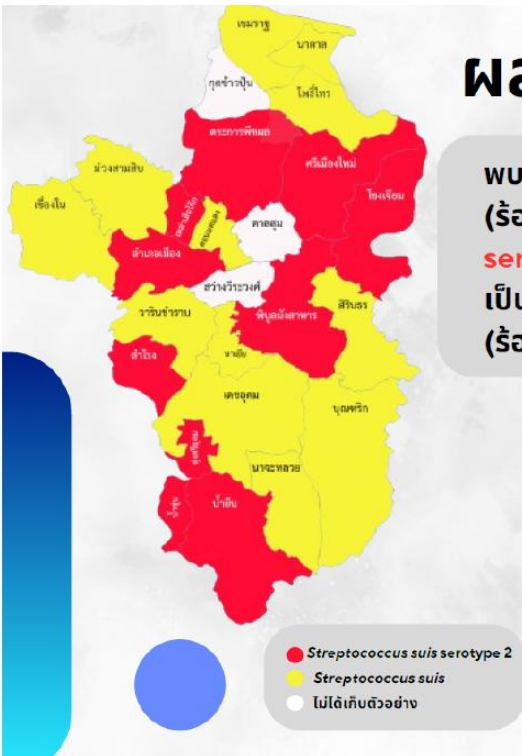
วัตถุประสงค์

1. เพื่อทราบสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อ *Streptococcus suis* ในเนื้อหมูในเขตจังหวัดอุบลราชธานี
2. เพื่อใช้เป็นข้อมูลเฝ้าระวัง ป้องกันการระบาด และส่งเสริมให้ประชาชนตระหนักถึงความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร



ผลการตรวจวิเคราะห์

พบตัวอย่างที่ปนเปื้อนเชื้อ *Streptococcus suis* จำนวน 35 ตัวอย่าง (ร้อยละ 83.33) ใน 22 อำเภอ โดยเป็นเชื้อ *Streptococcus suis* serotype 2 จำนวน 13 ตัวอย่าง (ร้อยละ 37.14 ของตัวอย่างที่พบเป็นเชื้อ *Streptococcus suis*) ไม่พบเชื้อ จำนวน 7 ตัวอย่าง (ร้อยละ 16.67)



พื้นที่ที่พบเชื้อ

Streptococcus suis serotype 2

อ. ตระการพืชผล อ. เมือง อ. ศรีเมืองใหม่ อ. โขงเจียม อ. พิบูลมังสาหาร
อ. สำโรง อ. น้ำขุ่น อ. บำชีน อ. กู่ศรีอุดม อ. โขงเจียม

Streptococcus suis

อ. ม่วงสามสิบ อ. เขื่องใน อ. ดอนมดแดง อ. นาเยีย อ. เดชอุดม
อ. นาจะหลวย อ. บุณฑริก อ.สิรินธร อ. โพธิ์โพธิ์ อ. นาตาล อ. เขมราฐ
อ. วารินชำราบ

วิธีการตรวจวิเคราะห์

การเก็บตัวอย่าง

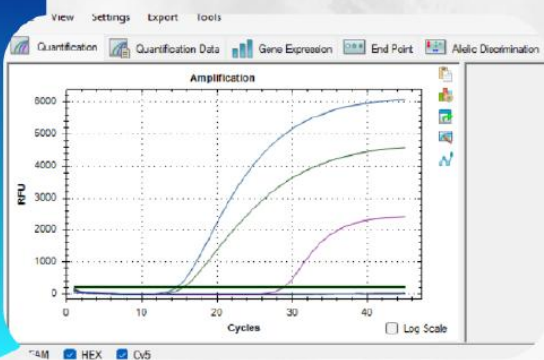
สุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อหมูดิบที่จำหน่ายตามตลาดสดในเขตจังหวัดอุบลราชธานี ระหว่างเดือน มกราคม-เมษายน 2569



ขั้นตอนการตรวจวิเคราะห์

ตรวจเชิงคุณภาพ ด้วยเทคนิค Real-time PCR ประกอบด้วย 3 ขั้นตอนหลัก ดังนี้

- การเพิ่มปริมาณเชื้อ
- การเพาะแยกเชื้อ
- การตรวจยืนยัน (Confirmation): ยืนยันสายพันธุ์ด้วยเทคนิค Real-time PCR



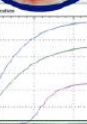


สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานป้องกัน
ควบคุมโรค ปศุสัตว์จังหวัด หน่วยงานภาครัฐอื่น
ที่เกี่ยวข้อง ในพื้นที่รับผิดชอบ สามารถนำผลการ
ตรวจวิเคราะห์ไปใช้ในการเฝ้าระวัง และป้องกัน
การปนเปื้อนเชื้อ *Streptococcus suis* ในเนื้อหมู
ดิบและอาหารจากเนื้อหมูดิบลดการแพร่กระจาย
ของเชื้อ และใช้เป็นข้อมูลในการสอบสวนโรคใน
กรณีเกิดการระบาด เพื่อให้การรักษาผู้ป่วยเป็นไป
อย่างรวดเร็ว ประชาชนปลอดภัยจากโรค

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 10 อุบลราชธานี
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

เปิดบริการ!!

การตรวจวิเคราะห์เชื้อ ***Streptococcus suis***
ในเนื้อหมูดิบและอาหารจากเนื้อหมูชนิดต่าง
เทคนิค **real-time PCR**

1,200

บาท

ค่าบริการตรวจวิเคราะห์

การตรวจวิเคราะห์

Streptococcus suis

***Streptococcus suis* serotype 2**

ตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์

เนื้อหมูดิบ ขนาดไม่เกินยาว **300** กรัม

อาหารจากเนื้อหมูชนิดนานา

ไม่יותרยาว **300** ซม

รายชานผล

Streptococcus suis ดัง ดังนี้: **พบ/ไม่พบ**

Streptococcus suis serotype 2 ดัง ดังนี้: **พบ/ไม่พบ**

สอบถามเพิ่มเติม

พญ.ปิยะฉัตร ประทุมรัตน์ โทร 043-231411

ระยะเวลา

ระยะเวลา 15 วันทำการ

ผู้ประสานงาน

นางปิยะฉัตร ประทุมรัตน์

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 10 อุบลราชธานี
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
เลขที่ 151 หมู่ 10 ต.บ้านใหม่ อ.เมือง จ.อุบลราชธานี 34000
โทร 0432-231411



สถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อ *Streptococcus suis* ในเนื้อหมู

จังหวัดอุตรดิตถ์รายปี โดยประมาณ 2569

จังหวัดที่มีการปนเปื้อนเชื้อ Streptococcus suis ในเนื้อหมู
ไม่พบในจังหวัดอื่นๆ จังหวัดที่พบมากที่สุด และจังหวัดที่พบน้อยที่สุดมีจำนวนเท่าไร

ในเนื้อหมู (Streptococcus suis) ชนิดใด?

เชื้อแบคทีเรียที่ก่อการติดเชื้อ Gemminal
พบได้มากที่สุดคือ Streptococcus suis



สเตรปโตค็อกคัส
สเตรปโตค็อกคัส



สเตรปโตค็อกคัส
สเตรปโตค็อกคัส

อาการป่วย

ไข้สูง ปวดศีรษะ ปวดกล้ามเนื้อ ปวดข้อ
คออักเสบ หายใจลำบาก ตาอักเสบ ปวดฟัน

การวินิจฉัย

วิธีมาตรฐานคือ PCR
เชื้อ Streptococcus suis
ใน Streptococcus suis serotype 2

1

การตรวจพบเชื้อ Streptococcus suis ในเนื้อหมู

การตรวจพบเชื้อ Streptococcus suis ในเนื้อหมู

การตรวจพบเชื้อ Streptococcus suis ในเนื้อหมู

2

การตรวจพบเชื้อ Streptococcus suis ในเนื้อหมู

การตรวจพบเชื้อ Streptococcus suis ในเนื้อหมู

การตรวจพบเชื้อ Streptococcus suis ในเนื้อหมู

การพบเชื้อในเนื้อหมู

พบเชื้อ Streptococcus suis ในเนื้อหมู 42 ครั้ง

พบเชื้อ Streptococcus suis ในเนื้อหมู 35 ครั้ง (83.33%)

พบเชื้อ Streptococcus suis ในเนื้อหมู 7 ครั้ง (16.67%)

พบเชื้อ Streptococcus suis ในเนื้อหมู 13 ครั้ง (37.14%)

พบเชื้อ Streptococcus suis ในเนื้อหมู 13 ครั้ง (37.14%)

พบเชื้อ Streptococcus suis ในเนื้อหมู 13 ครั้ง (37.14%)

การพบเชื้อในเนื้อหมู

พบเชื้อ Streptococcus suis ในเนื้อหมู 42 ครั้ง

พบเชื้อ Streptococcus suis ในเนื้อหมู 35 ครั้ง (83.33%)

พบเชื้อ Streptococcus suis ในเนื้อหมู 7 ครั้ง (16.67%)

พบเชื้อ Streptococcus suis ในเนื้อหมู 13 ครั้ง (37.14%)

พบเชื้อ Streptococcus suis ในเนื้อหมู 13 ครั้ง (37.14%)

พบเชื้อ Streptococcus suis ในเนื้อหมู 13 ครั้ง (37.14%)

การพบเชื้อในเนื้อหมู

พบเชื้อ Streptococcus suis ในเนื้อหมู 42 ครั้ง

พบเชื้อ Streptococcus suis ในเนื้อหมู 35 ครั้ง (83.33%)

พบเชื้อ Streptococcus suis ในเนื้อหมู 7 ครั้ง (16.67%)

พบเชื้อ Streptococcus suis ในเนื้อหมู 13 ครั้ง (37.14%)

พบเชื้อ Streptococcus suis ในเนื้อหมู 13 ครั้ง (37.14%)

พบเชื้อ Streptococcus suis ในเนื้อหมู 13 ครั้ง (37.14%)

[illegible]