

# การตรวจหาผู้เป็นพาหะของจุลชีพกลุ่มเชื้อไทฟอยด์ในผู้ประกอบอาหารตามร้านอาหารต่างๆ

## (Detection of Typhoid Carriers in the Cooks from Restaurants)

รองศาสตราจารย์ ดร. ทศนีย์ สุโกศล

สาขาวิชาชีววิทยา

### บทคัดย่อ

กลุ่มเชื้อไทฟอยด์จากอุจจาระของผู้ป่วยหรือคนที่เป็นพาหะ (carrier) ที่ปนเปื้อนในอาหารหรือเครื่องคั้นนั้น สามารถก่อโรคในคนและสัตว์ได้ โดยก่อให้เกิดโรคไข้ไทฟอยด์ (enteric fever) ที่เกิดจากเชื้อ *S. typhi*, *S. paratyphi A*, *S. paratyphi B* และ *S. paratyphi C* โรคกระเพาะอาหารและลำไส้อักเสบ (gastroenteritis) หรืออาหารเป็นพิษ (food poisoning) ที่มักเกิดจากเชื้อ *S. typhimurium*, *S. enteritidis* และโรคติดเชื้อในกระแสโลหิต (septicemia) ที่พบบ่อยจากเชื้อ *S. choleraesuis* ดังนั้นจึงได้ทำการตรวจหาผู้เป็นพาหะของจุลชีพกลุ่มเชื้อไทฟอยด์จากอุจจาระของผู้ประกอบอาหารตามร้านอาหารต่างๆ จำนวนทั้งสิ้น 242 ราย อายุระหว่าง 10-61 ปี ตรวจพบกลุ่มเชื้อไทฟอยด์ คือ *Salmonella group C* 2 ราย และเชื้อแบคทีเรียก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร 15 ราย ได้แก่ *Staphylococcus aureus* (6), *Aeromonas hydrophila* (3), *Aeromonas sobria* (2), *Plesiomonas shielloides* (3) และ *Edwardsiella tarda* (1) รวมผู้ประกอบการอาหารที่ตรวจพบเชื้อแบคทีเรียก่อโรคในระบบทางเดินอาหารในอุจจาระ 17 ราย คิดเป็นร้อยละ 7.02 เมื่อแจ้งผลให้ผู้ประกอบอาหารทราบเพื่อทำการรักษา หลังจากรักษาเสร็จสิ้นแล้ว ได้ติดตามผลโดยการเก็บอุจจาระมาตรวจซ้ำอย่างเดิมอีกครั้งหนึ่ง สามารถติดตามผลการรักษาผู้ที่ตรวจพบเชื้อได้เพียง 5 ราย คือผู้ที่ตรวจพบเชื้อ *S. aureus* (2), *P. shigelloides* (2) และ *A. hydrophila* (1) คิดเป็นร้อยละ 29.4 โดยทั้ง 5 รายนี้เมื่อได้รับการรักษาแล้ว เก็บอุจจาระมาตรวจซ้ำไม่พบเชื้อแบคทีเรียก่อโรคในระบบทางเดินอาหารทั้ง 5 ราย ส่วนที่ได้แจ้งผลให้ทำการรักษาแล้วแต่ติดตามผลการรักษานั้นไม่ได้เนื่องจากช่วงที่ดำเนินการวิจัยนั้นเป็นช่วงที่ประเทศไทยเกิดปัญหาภาวะเศรษฐกิจร้านอาหารหลายรายเลิกกิจการไป เพราะคนรับประทานอาหารนอกบ้านน้อยลง บางร้านที่ยังทำการค้าขายอยู่ก็ลดปริมาณลูกจ้างลง โดยเลิกจ้างลูกจ้างบางราย ทำให้ไม่สามารถติดตามผลหลังการรักษาได้

## Abstract

*Salmonella* bacteria from feces of patients or carriers that contaminate in food or drinking water, can cause the diseases in man and animals. The symptoms of the diseases are enteric fever from *S. typhi*, *S. paratyphi A.*, *S. paratyphi B.*, *S. paratyphi C.*, gastroenteritis or food poisoning from *S. typhimurium*, *S. enteritidis* and septicemia from *S. choleraesuis*. From 242 cooks working in the restaurants or food shops, 10-61 years old, we found bacteria from their feces as follows : 2 cases of *Salmonella* group C and 15 cases of other bacteria causing the intestinal tract infections. They were *Staphylococcus aureus* (6), *Aeromonas hydrophila* (3), *Aeromonas sobria* (2), *Plesiomonas shigelloides* (3) and *Edwardsiella tarda* (1). All of the 17 infected cases (7.02%) were given the results of stool examinations for medical treatments. After the treatments, we repeated the process of the stool examinations. Unfortunately, we could follow up only 5 cases (29.4%) which were infected with *S. aureus* (2), *P. Shigelloides* (2) and *A. hydrophila* (1). The stool examinations were negative for the pathogenic bacteria of the intestinal tract. The reason we cannot follow up the rest because during that period of time, Thailand had the economic crisis and some restaurants or food shops were closed. In addition, some of them laid off their employees to decrease the expenses.