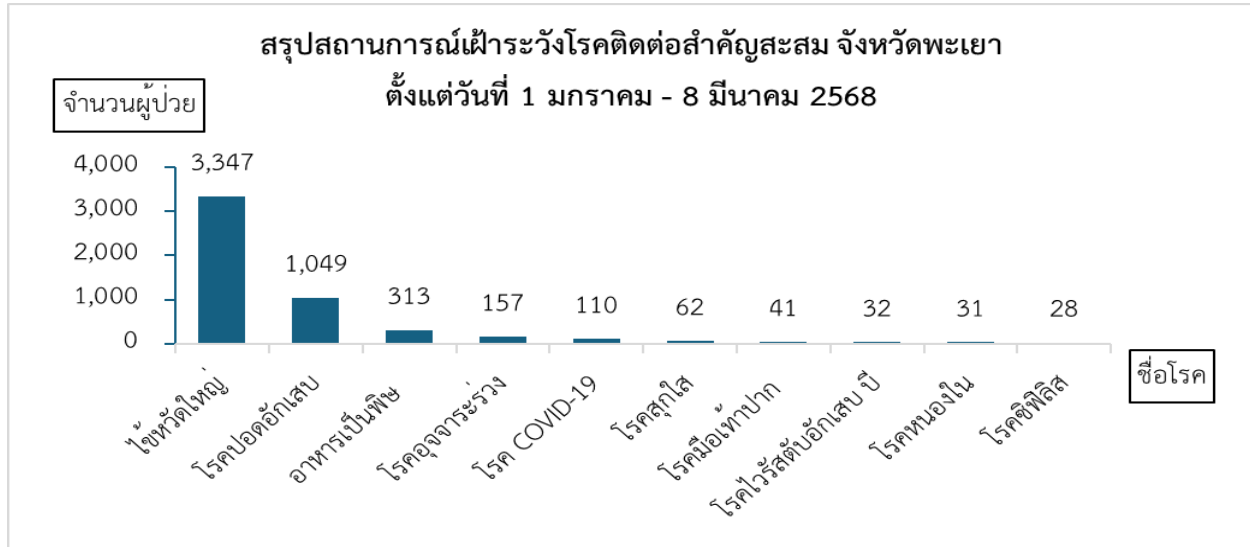


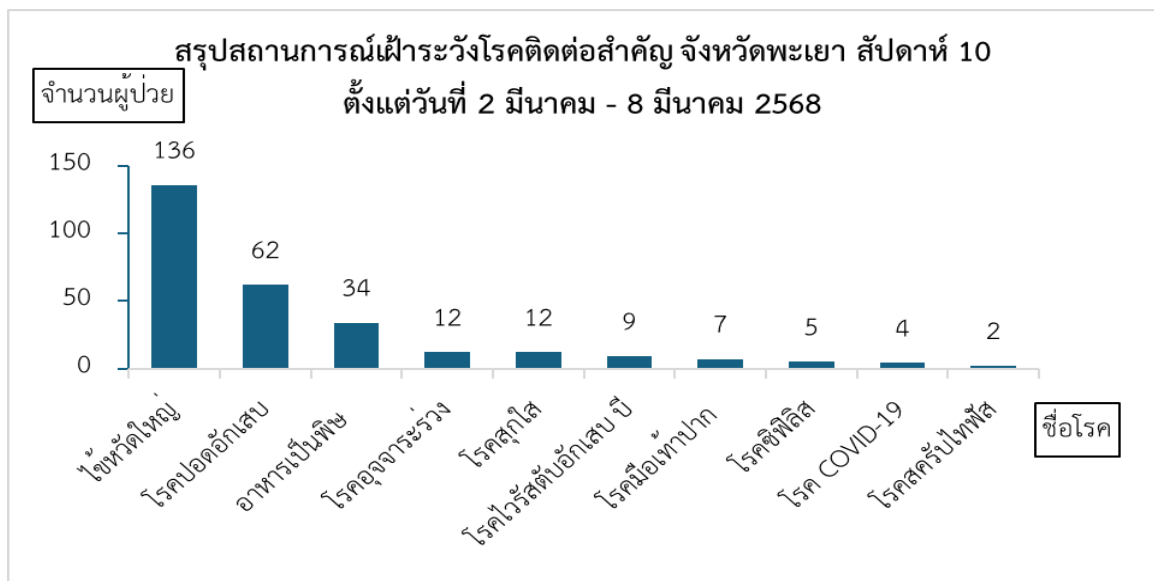
สถานการณ์โรคติดต่อที่ต้องเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา ในพื้นที่จังหวัดพะเยา

สัปดาห์ที่ 10 ปี 2568 (วันที่ 2 มีนาคม – 8 มีนาคม 2568)

สถานการณ์โรคที่สำคัญ ในพื้นที่จังหวัดพะเยา สัปดาห์ที่ 10 ปี 2568 ตั้งแต่วันที่ 2 มีนาคม – 8 มีนาคม 2568 โดยจังหวัดพะเยา มีจำนวนผู้ป่วยสูงสุดใน 3 อันดับโรค ได้แก่ โรคไข้หวัดใหญ่ โรคปอดอักเสบ และอาหารเป็นพิษ ตามลำดับดังรูปที่ 1 : สรุปสถานการณ์เฝ้าระวังโรคติดต่อสำคัญสะสม จังหวัดพะเยา ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม – 8 มีนาคม 2568



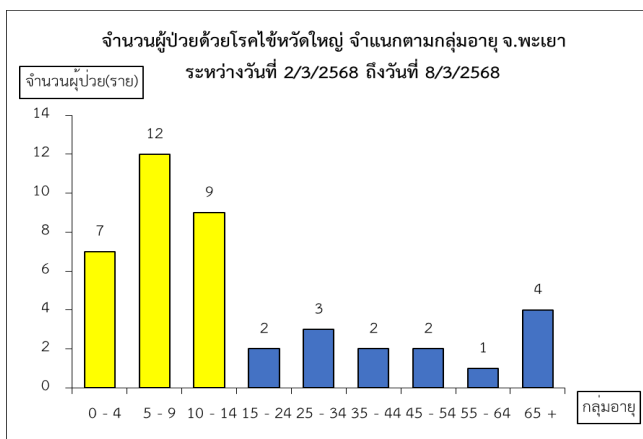
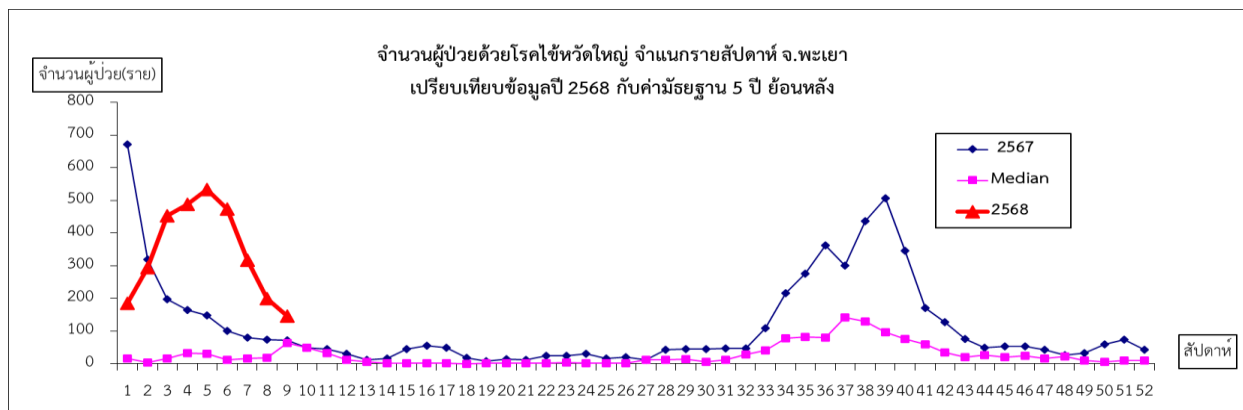
รูปที่ 2 : สรุปสถานการณ์เฝ้าระวังโรคติดต่อสำคัญ จังหวัดพะเยา สัปดาห์ที่ 10
ตั้งแต่วันที่ 2 มีนาคม – 8 มีนาคม 2568



ที่มา: ระบบเฝ้าระวังโรคทางระบาดวิทยาในรูปแบบดิจิทัล (DDS) ณ วันที่ 10 มีนาคม 2568

สถานการณ์โรคไข้หวัดใหญ่

สถานการณ์โรคไข้หวัดใหญ่ สัปดาห์ที่ 10 นับตั้งแต่วันที่ 2 มีนาคม – 8 มีนาคม 2568 มีรายงานผู้ป่วยจำนวน 42 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 9.23 ต่อประชากรแสนคน อัตราป่วยสูงกว่าปี 67 เมื่อเปรียบเทียบกับในช่วงเวลาเดียวกัน ไม่มีรายงานผู้ป่วยเสียชีวิต กลุ่มอายุที่พบสูงสุดคือกลุ่มอายุ 5 - 9 ปี คิดเป็นอัตราป่วย 77.71 ต่อประชากรแสนคน รองลงมาคือ กลุ่มอายุ 0 - 4 ปี และ 10 - 14 ปี อัตราป่วยเท่ากับ 55.59 และ 49.06 ตามลำดับ อำเภอที่มีจำนวนผู้ป่วยสูงสุดคืออำเภอบึง จำนวน 12 ราย รองลงมาคือ อำเภอเชียงคำ และอำเภอยุ่น จำนวน 10 และ 9 ราย ตามลำดับ



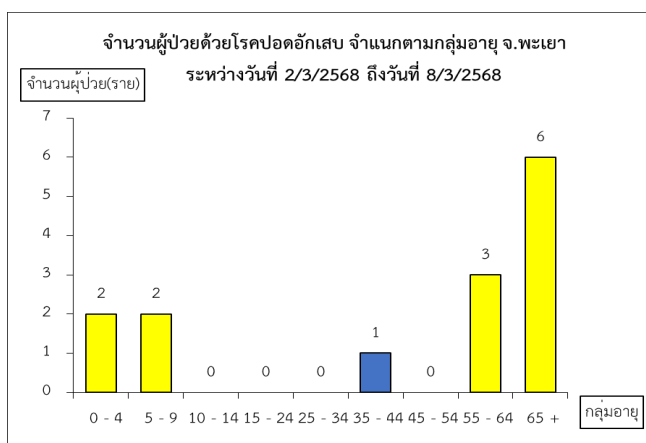
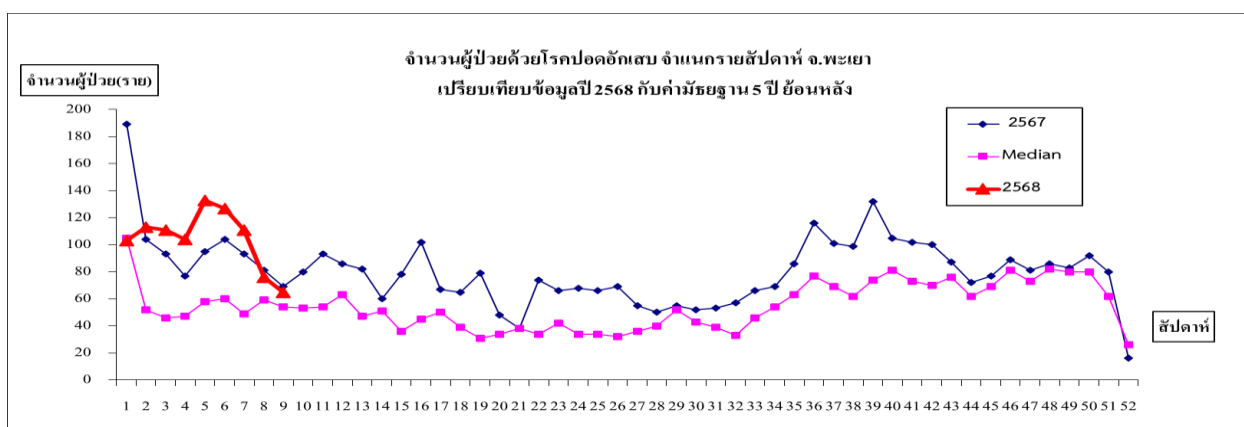
อำเภอ	จำนวน(ราย)	อัตราป่วยต่อแสน
บึง	12	23.61
ยุ่น	9	19.15
ภูซาง	5	15.63
เชียงคำ	10	13.50
ภูกามยาว	1	4.89
ดอกคำใต้	2	3.03
เมืองพะเยา	3	2.62
เชียงม่วน	0	0.00
แม่ใจ	0	0.00
รวม	42	9.23

3 วิธีง่ายๆ ป้องกันไข้หวัดใหญ่

- ฉีดวัคซีนประจำปี ไปฉีดวัคซีนที่โรงพยาบาลใกล้บ้าน ช่วยป้องกันไม่ให้ป่วยหนัก
- ระวังเมื่อมีคนป่วยในชุมชน ถ้ารู้ว่าใกล้บ้านมีคนป่วย ให้ดูแลตัวเองมากขึ้น แฉะเจ้าหน้าที่สาธารณสุขช่วยดูแล
- ทำตามหลักสุขอนามัย
 - ล้างมือบ่อยๆ ด้วยสบู่หรือเจลล้างมือ
 - ใส่หน้ากากเมื่อไอหรือจาม
 - ถ้าป่วยให้พักอยู่บ้าน ไม่ไปที่คนเยอะๆ

สถานการณ์โรคปอดอักเสบ

สถานการณ์โรคปอดอักเสบ สัปดาห์ที่ 10 นับตั้งแต่วันที่ 2 มีนาคม – 8 มีนาคม 2568 มีรายงาน จำนวน 14 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 3.08 ต่อประชากรแสนคน อัตราป่วยน้อยกว่าปี 67 เมื่อเปรียบเทียบในช่วงเวลาเดียวกัน ไม่มีรายงานผู้ป่วยเสียชีวิต กลุ่มอายุที่พบสูงสุดคือกลุ่มอายุ 0 - 4 ปี คิดเป็นอัตราป่วย 15.88 ต่อประชากรแสนคน รองลงมาคือ กลุ่มอายุ 5 - 9 ปี และ 65 ปี ขึ้นไป อัตราป่วยเท่ากับ 12.95 และ 8.71 ตามลำดับ อำเภอที่มีจำนวน ผู้ป่วยสูงสุดคืออำเภอบึง จำนวนผู้ป่วยเท่ากับ 6 ราย รองลงมาคือ อำเภอเชียงคำ และอำเภอเมืองพะเยา จำนวนผู้ป่วย เท่ากับ 2 และ 2 ราย ตามลำดับ



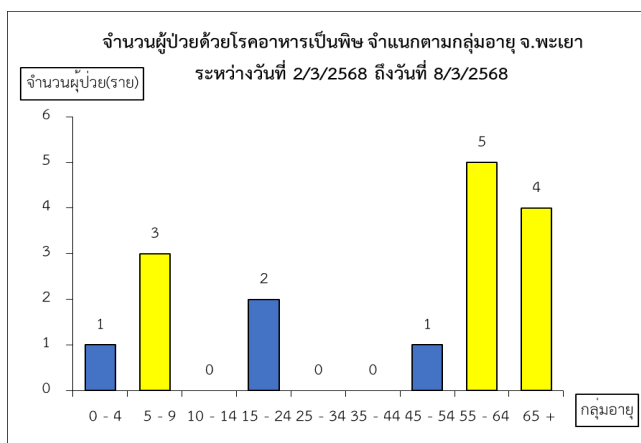
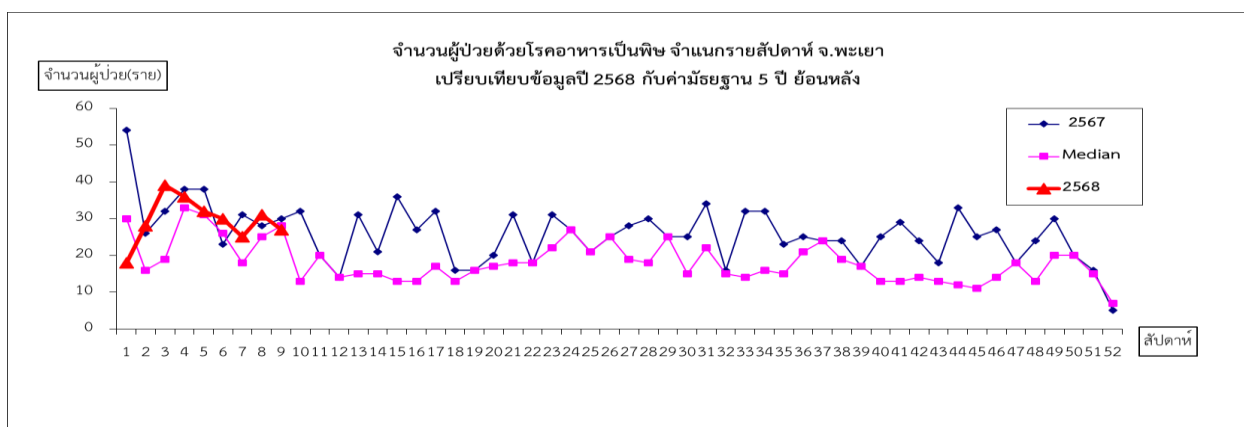
อำเภอ	จำนวน(ราย)	อัตราป่วยต่อแสน
บึง	6	11.80
เชียงม่วน	1	5.59
ภูพานยาว	1	4.89
เชียงคำ	2	2.70
จุน	1	2.13
เมืองพะเยา	2	1.75
ดอกคำใต้	1	1.51
แม่ใจ	0	0.00
ภูซาง	0	0.00
รวม	14	3.08

ควรเน้นมาตรการควบคุมป้องกันโรคปอดอักเสบ

1. หลับพักผ่อนให้เพียงพอ รับประทานอาหารให้ครบ 5 หมู่ และออกกำลังกายสม่ำเสมอ เพื่อเสริมสร้างภูมิคุ้มกันโรค
2. รักษาสุขอนามัยเสมอเพื่อป้องกันการรับเชื้อสู่ร่างกาย ด้วยการล้างมือทุกครั้งก่อนและหลังรับประทานอาหาร
3. หลีกเลี่ยงการสัมผัสใกล้ชิดกับผู้ป่วย และการเดินทางไปอยู่ในที่มีผู้คนหนาแน่น
4. แนะนำฉีดวัคซีนป้องกันโรคปอดอักเสบ และวัคซีนไข้หวัดใหญ่

สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษ

สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษ สัปดาห์ที่ 10 นับตั้งแต่วันที่ 2 มีนาคม – 8 มีนาคม 2568 มีรายงานจำนวน 16 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 3.52 ต่อประชากรแสนคน อัตราป่วยน้อยกว่าปี 67 เมื่อเปรียบเทียบในช่วงเวลาเดียวกัน ไม่มีรายงานผู้ป่วยเสียชีวิต กลุ่มอายุที่พบสูงสุดคือกลุ่มอายุ 5 - 9 ปี คิดเป็นอัตราป่วย 19.43 ต่อประชากรแสนคน รองลงมาคือ กลุ่มอายุ 0 - 4 ปี และกลุ่มอายุ 55 - 64 ปี อัตราป่วยเท่ากับ 7.94 และ 7.26 ตามลำดับ อำเภอที่มีจำนวนผู้ป่วยสูงสุดคือ อำเภอกุฉินารายณ์ จำนวนผู้ป่วยเท่ากับ 5 ราย รองลงมาคือ อำเภอเชียงคำ และอำเภอดอกคำใต้ จำนวนผู้ป่วยเท่ากับ 5 และ 2 ราย ตามลำดับ



อำเภอ	จำนวน(ราย)	อัตราป่วยต่อแสน
กุฉินารายณ์	5	15.63
เชียงคำ	5	6.75
แม่ใจ	1	3.11
ดอกคำใต้	2	3.03
ปง	1	1.97
เมืองพะเยา	2	1.75
จุน	0	0.00
เชียงม่วน	0	0.00
ภูพานยาว	0	0.00
รวม	16	3.52

ควรเน้นมาตรการควบคุมป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ

1. ปรุงอาหารให้สุกอย่างทั่วถึง
2. ห้ามรับประทานอาหารดิบ หรือ ดิบ ๆ สุก ๆ โดยเฉพาะ อาหารประเภทเนื้อสัตว์
3. ควรรับประทานอาหารเมื่อปรุงเสร็จทันที หรือสุกใหม่ ๆ
4. หลีกเลี่ยงการปนเปื้อนระหว่างอาหารด้วยกัน เพื่อไม่ให้อาหารที่ปรุงสุกแล้ว ปนเปื้อนกับอาหารดิบ เช่น การใช้มีด เขียง ต้องแยกระหว่างอาหารดิบและอาหารสุก เป็นต้น
5. ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนสัมผัสอาหาร และรับประทานอาหาร และภายหลังการใช้ห้องน้ำ อย่าใช้มือสัมผัสอาหารที่ปรุงสุกแล้วโดยตรง