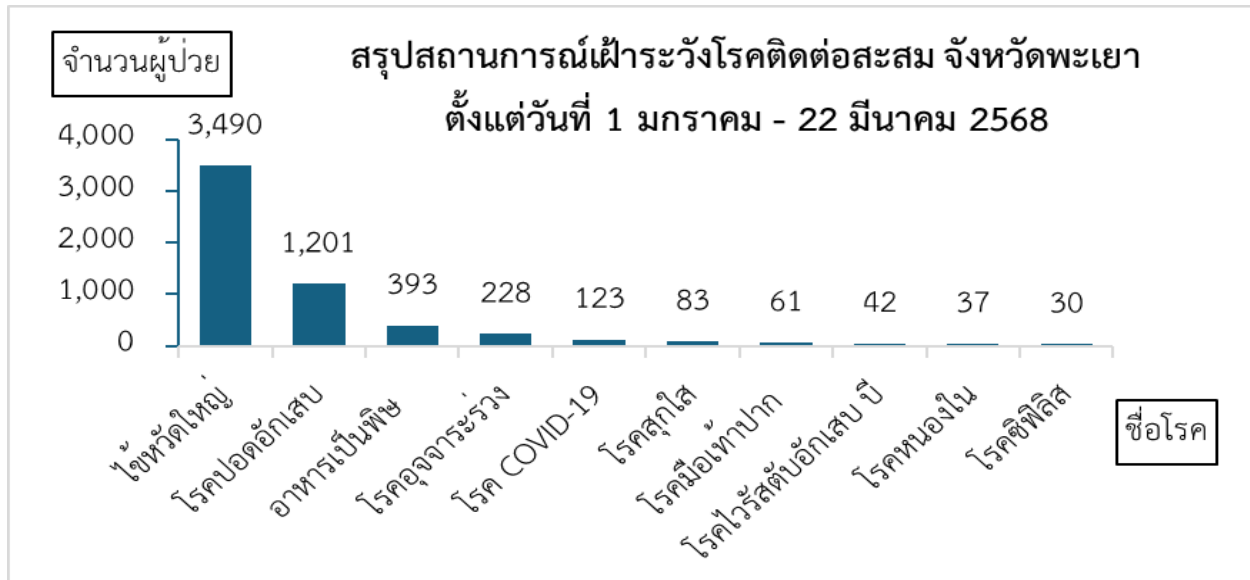


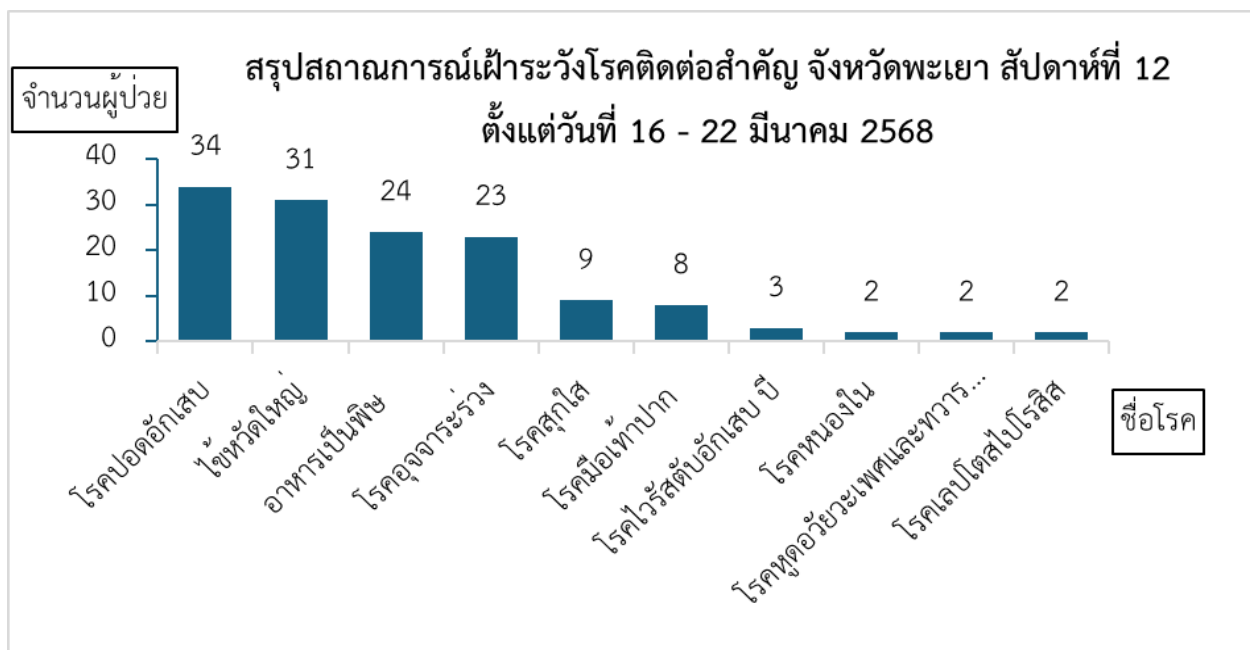
สถานการณ์โรคติดต่อที่ต้องเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา ในพื้นที่จังหวัดพะเยา

สัปดาห์ที่ 12 ปี 2568 (วันที่ 16 มีนาคม – 22 มีนาคม 2568)

สถานการณ์โรคที่สำคัญ ในพื้นที่จังหวัดพะเยา สัปดาห์ที่ 12 ปี 2568 ตั้งแต่วันที่ 16 มีนาคม – 22 มีนาคม 2568 โดยจังหวัดพะเยา มีจำนวนผู้ป่วยสูงสุดใน 3 อันดับโรค ได้แก่ โรคปอดอักเสบ โรคไข้หวัดใหญ่ และอาหารเป็นพิษ ตามลำดับดังรูปที่ 1 : สรุปสถานการณ์เฝ้าระวังโรคติดต่อสำคัญสะสม จังหวัดพะเยา ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม – 22 มีนาคม 2568

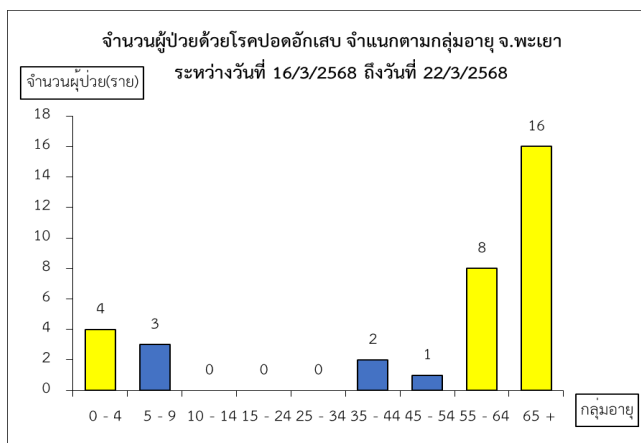
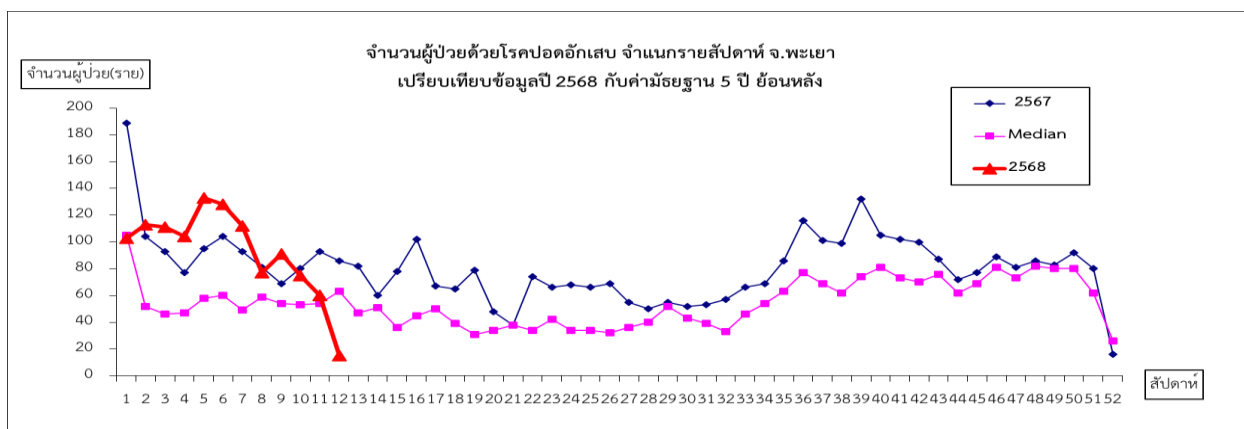


รูปที่ 2 : สรุปสถานการณ์เฝ้าระวังโรคติดต่อสำคัญ จังหวัดพะเยา สัปดาห์ที่ 12
ตั้งแต่วันที่ 16 มีนาคม – 22 มีนาคม 2568



สถานการณ์โรคปอดอักเสบ

สถานการณ์โรคปอดอักเสบ สัปดาห์ที่ 12 ปี 2568 ตั้งแต่วันที่ 16 มีนาคม – 22 มีนาคม 2568 มีรายงานจำนวน 34 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 7.47 ต่อประชากรแสนคน อัตราป่วยน้อยกว่าปี 67 เมื่อเปรียบเทียบในช่วงเวลาเดียวกัน มีรายงานผู้ป่วยเสียชีวิต 1 ราย อัตราตายต่อประชากรแสนคน เท่ากับ 0.22 กลุ่มอายุที่พบสูงสุดคือกลุ่มอายุ 0 - 4 ปี คิดเป็นอัตราป่วย 31.77 ต่อประชากรแสนคน รองลงมาคือ กลุ่มอายุ 65 ปีขึ้นไป และ 5 - 9 ปี อัตราป่วยเท่ากับ 23.23 และ 19.43 ตามลำดับ อำเภอที่มีจำนวนผู้ป่วยสูงสุดคืออำเภอเมืองพะเยา จำนวนผู้ป่วยเท่ากับ 9 ราย รองลงมาคือ อำเภอร่อน และอำเภอแม่ใจ จำนวนผู้ป่วยเท่ากับ 7 และ 4 ราย ตามลำดับ



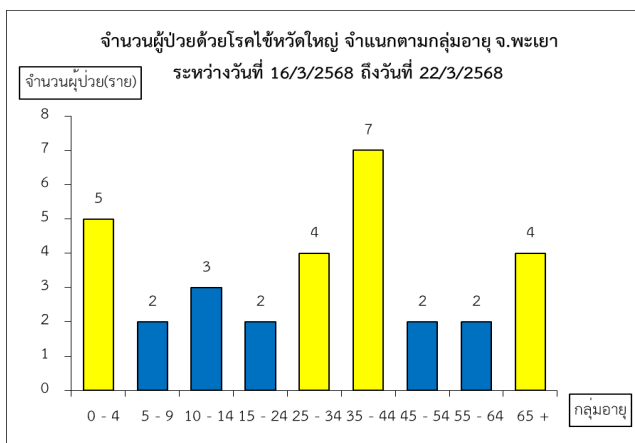
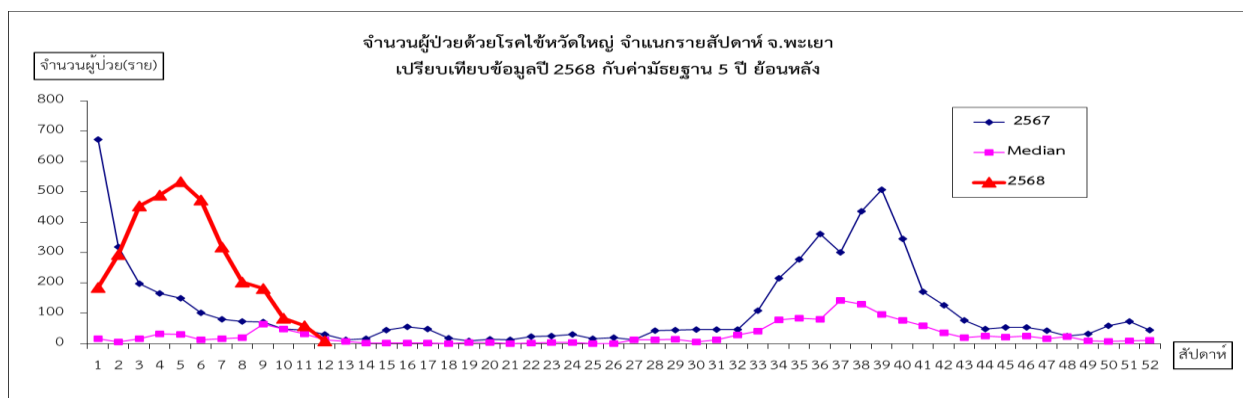
อำเภอ	จำนวน(ราย)	อัตราป่วยต่อแสน
จุน	7	14.89
แม่ใจ	4	12.43
เชียงม่วน	2	11.18
ภูซาง	3	9.38
เมืองพะเยา	9	7.86
เชียงคำ	4	5.40
ดอกคำใต้	3	4.54
ปง	2	3.93
ภูพานยาว	0	0.00
รวม	34	7.47

ควรเน้นมาตรการควบคุมป้องกันโรคปอดอักเสบ

- ล้างมือบ่อยๆ - ใช้น้ำและสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์เพื่อฆ่าเชื้อโรค
- ฉีดวัคซีน - ฉีดวัคซีนป้องกันโรคปอดอักเสบตามคำแนะนำ
- ไม่สูบบุหรี่ - หลีกเลี่ยงการสูบบุหรี่และการอยู่ใกล้ผู้ที่สูบบุหรี่
- กินอาหารที่ดี - รับประทานอาหารผักและผลไม้ เพื่อเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน
- พักผ่อนให้เพียงพอ - นอนหลับพักผ่อนให้เพียงพอและลดความเครียด

สถานการณ์โรคไข้หวัดใหญ่

สถานการณ์โรคไข้หวัดใหญ่ สัปดาห์ที่ 12 ปี 2568 ตั้งแต่วันที่ 16 มีนาคม – 22 มีนาคม 2568 มีรายงานผู้ป่วยจำนวน 31 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 6.81 ต่อประชากรแสนคน อัตราป่วยน้อยกว่าปี 67 เมื่อเปรียบเทียบในช่วงเวลาเดียวกัน ไม่มีรายงานผู้ป่วยเสียชีวิต กลุ่มอายุที่พบสูงสุดคือกลุ่มอายุ 0 - 4 ปี คิดเป็นอัตราป่วย 39.71 ต่อประชากรแสนคน รองลงมาคือ กลุ่มอายุ 35 - 44 ปี และ 10 - 14 ปี อัตราป่วยเท่ากับ 20.6 และ 16.35 ตามลำดับ อำเภอที่มีจำนวนผู้ป่วยสูงสุดคืออำเภอเมืองพะเยา จำนวน 19 ราย รองลงมาคือ อำเภอเชียงคำ และอำเภอปง จำนวน 6 และ 3 ราย ตามลำดับ



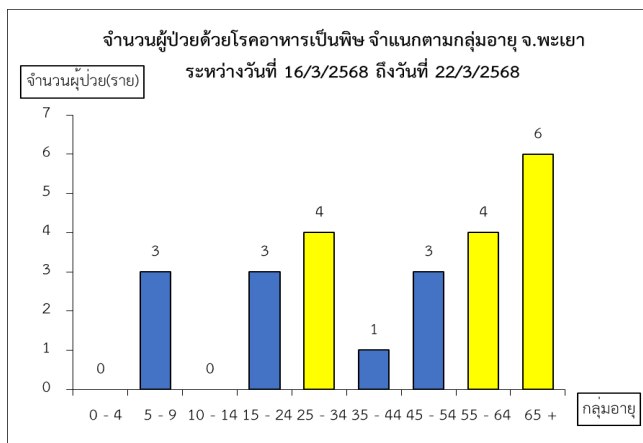
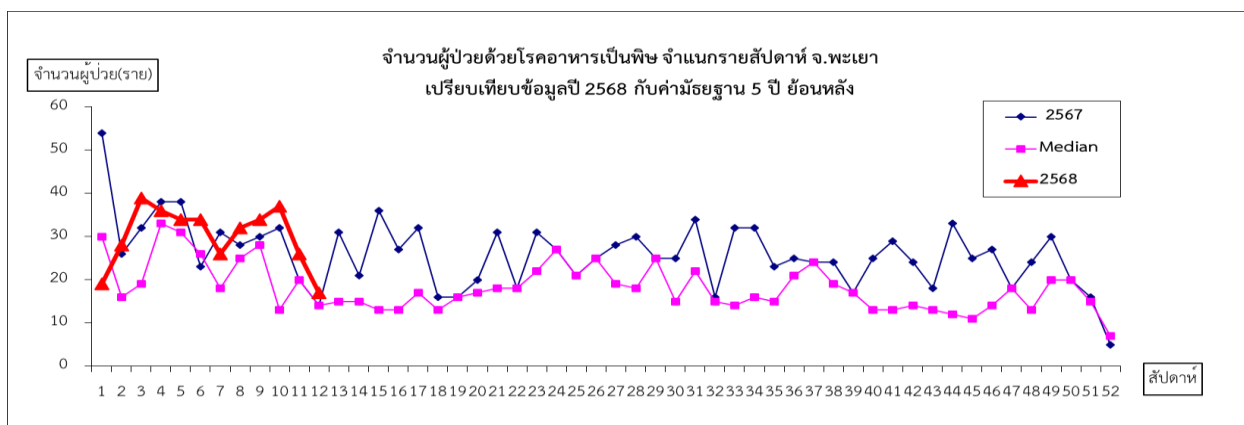
อำเภอ	จำนวน(ราย)	อัตราป่วยต่อแสน
เมืองพะเยา	19	16.60
เชียงคำ	6	8.10
ปง	3	5.90
ภูซาง	1	3.13
แม่ใจ	1	3.11
จุน	1	2.13
เชียงม่วน	0	0.00
ดอกคำใต้	0	0.00
ภูพานยาว	0	0.00
รวม	31	6.81

ควรเน้นมาตรการควบคุมป้องกันโรคไข้หวัดใหญ่

- ฉีดวัคซีนไข้หวัดใหญ่ - ควรฉีดวัคซีนทุกปีเพื่อป้องกันการติดเชื้อ หรือ ลดความรุนแรงของโรค
- ล้างมือบ่อยๆ - ใช้น้ำและสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์เพื่อฆ่าเชื้อโรค
- หลีกเลี่ยงการอยู่ใกล้ผู้ป่วย - ไม่ควรอยู่ใกล้ชิดกับผู้ที่มีการไข้หวัด
- หลีกเลี่ยงสถานที่แออัด - ควรหลีกเลี่ยงการไปในสถานที่ ที่มีคนแออัด
- รับประทานอาหารร้อน - ควรกินอาหารที่ปรุงสุกใหม่และร้อนเสมอ

สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษ

สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษ สัปดาห์ที่ 12 ปี 2568 ตั้งแต่วันที่ 16 มีนาคม – 22 มีนาคม 2568 มีรายงานจำนวน 24 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 5.27 ต่อประชากรแสนคน อัตราป่วยมากกว่าปี 67 เมื่อเปรียบเทียบในช่วงเวลาเดียวกัน ไม่มีรายงานผู้ป่วยเสียชีวิต กลุ่มอายุที่พบสูงสุดคือกลุ่มอายุ 5 - 9 ปี คิดเป็นอัตราป่วย 19.43 ต่อประชากรแสนคน รองลงมาคือ กลุ่มอายุ 25 - 34 ปี และกลุ่มอายุ 65 ปีขึ้นไป อัตราป่วยเท่ากับ 11.88 และ 8.71 ตามลำดับ อำเภอที่มีจำนวนผู้ป่วยสูงสุดคือ อำเภอเชียงคำ จำนวนผู้ป่วยเท่ากับ 12 ราย รองลงมาคือ อำเภอปง และอำเภอดอกคำใต้ จำนวนผู้ป่วยเท่ากับ 3 และ 3 ราย ตามลำดับ



อำเภอ	จำนวน(ราย)	อัตราป่วยต่อแสน
เชียงคำ	12	16.19
ภูซาง	2	6.25
ปง	3	5.90
ดอกคำใต้	3	4.54
เมืองพะเยา	3	2.62
จุน	1	2.13
เชียงม่วน	0	0.00
แม่ใจ	0	0.00
ภูพานยาว	0	0.00
รวม	24	5.27

ควรเน้นมาตรการควบคุมป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ

1. ล้างมือให้สะอาด - ก่อนและหลังการเตรียมอาหาร ควรล้างมือด้วยน้ำและสบู่ให้สะอาด
2. ปรงอาหารให้สุก - ควรปรงอาหารให้สุกทั่วถึง โดยเฉพาะเนื้อสัตว์และไข่ เพื่อฆ่าเชื้อโรค
3. เก็บอาหารให้ถูกวิธี - ควรเก็บอาหารในตู้เย็นที่อุณหภูมิไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส และไม่ควรถังอาหารที่ปรงแล้วไว้นานเกินไป
4. แยกอาหารดิบและสุก - ควรใช้ภาชนะและอุปกรณ์ที่แยกกันสำหรับอาหารดิบและอาหารที่ปรงสุกแล้ว เพื่อลดความเสี่ยงการปนเปื้อน
5. ตรวจสอบวันหมดอายุ - ควรตรวจสอบวันหมดอายุของอาหารก่อนบริโภค และไม่ควรถังอาหารที่หมดอายุแล้ว