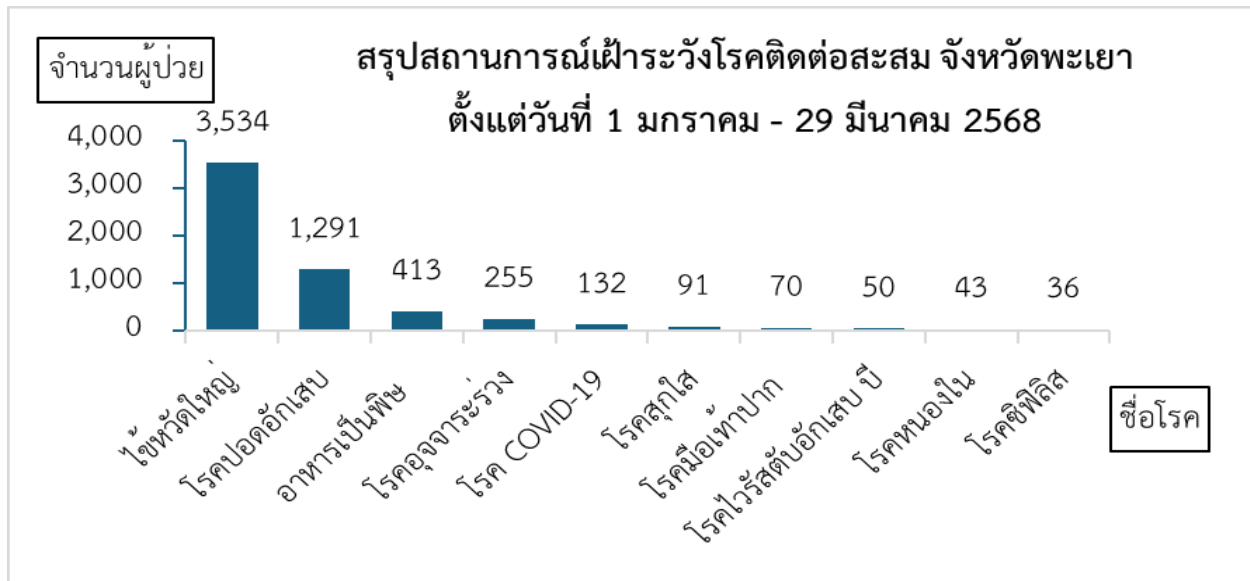


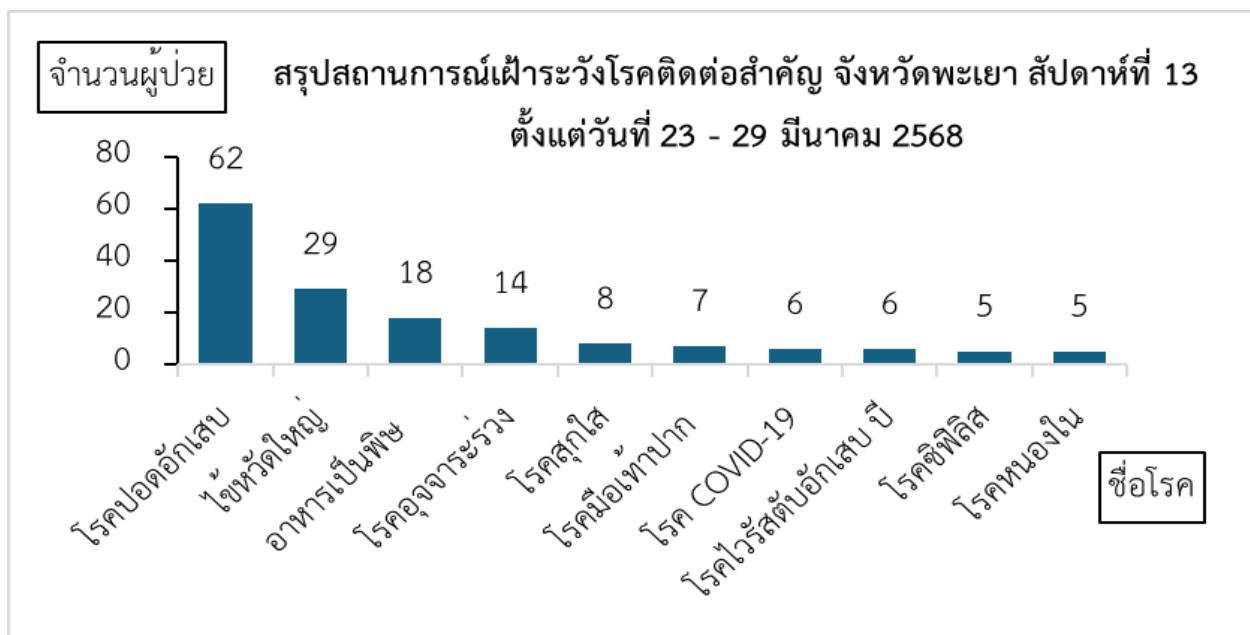
สถานการณ์โรคติดต่อที่ต้องเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา ในพื้นที่จังหวัดพะเยา

สัปดาห์ที่ 13 ปี 2568 (วันที่ 23 มีนาคม – 29 มีนาคม 2568)

สถานการณ์โรคที่สำคัญ ในพื้นที่จังหวัดพะเยา สัปดาห์ที่ 13 ปี 2568 ตั้งแต่วันที่ 23 มีนาคม – 29 มีนาคม 2568 โดยจังหวัดพะเยา มีจำนวนผู้ป่วยสูงสุดใน 3 อันดับโรค ได้แก่ โรคปอดอักเสบ โรคไข้หวัดใหญ่ และอาหารเป็นพิษ ตามลำดับดังรูปที่ 1 : สรุปสถานการณ์เฝ้าระวังโรคติดต่อสำคัญสะสม จังหวัดพะเยา ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม – 29 มีนาคม 2568



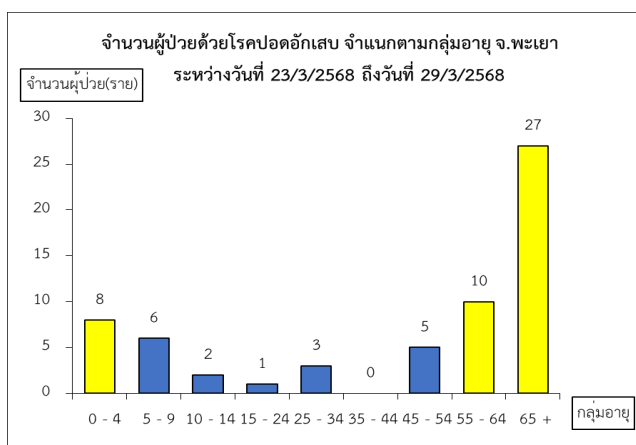
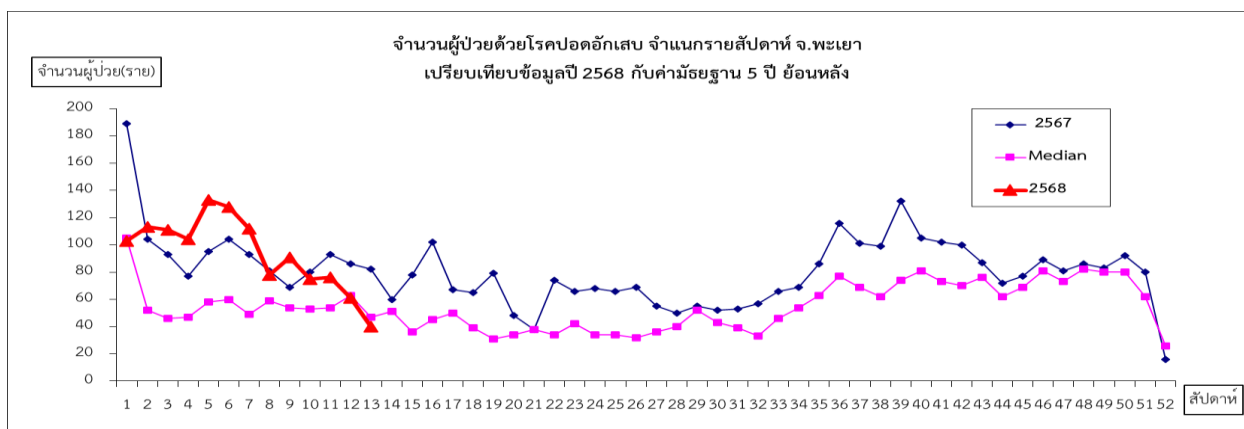
รูปที่ 2 : สรุปสถานการณ์เฝ้าระวังโรคติดต่อสำคัญ จังหวัดพะเยา สัปดาห์ที่ 13
ตั้งแต่วันที่ 23 มีนาคม – 29 มีนาคม 2568



ที่มา: ระบบเฝ้าระวังโรคทางระบาดวิทยาในรูปแบบดิจิทัล (DDS) ณ วันที่ 1 เมษายน 2568

สถานการณ์โรคปอดอักเสบ

สถานการณ์โรคปอดอักเสบ สัปดาห์ที่ 13 ปี 2568 ตั้งแต่วันที่ 23 มีนาคม – 29 มีนาคม 2568 มีรายงานจำนวน 62 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 13.63 ต่อประชากรแสนคน อัตราป่วยน้อยกว่าปี 2567 เมื่อเปรียบเทียบในช่วงเวลาเดียวกัน มีรายงานผู้ป่วยเสียชีวิตสะสม 2 ราย อัตราตายต่อประชากรแสนคน เท่ากับ 0.44 กลุ่มอายุที่พบสูงสุดคือกลุ่มอายุ 65 ปีขึ้นไป จำนวน 27 ราย รองลงมาคือ กลุ่มอายุ 55 - 64 ปี และ 0 - 4 ปี จำนวนป่วยเท่ากับ 10 และ 8 ราย ตามลำดับ อำเภอที่มีจำนวนผู้ป่วยสูงสุดคืออำเภอเมืองพะเยา จำนวนผู้ป่วยเท่ากับ 12 ราย รองลงมาคือ อำเภอเชียงคำ และอำเภอปง จำนวนผู้ป่วยเท่ากับ 11 และ 8 ราย ตามลำดับ



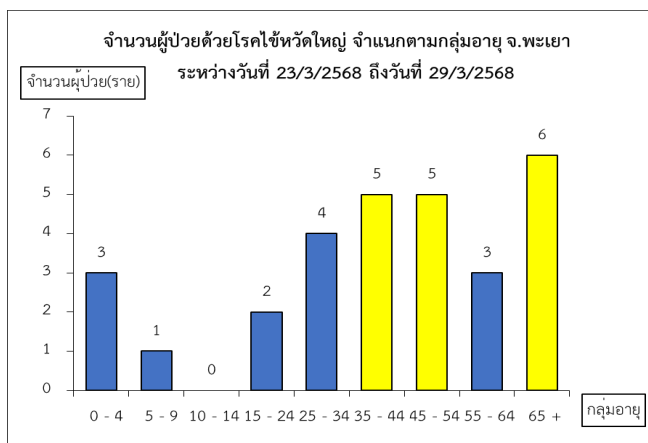
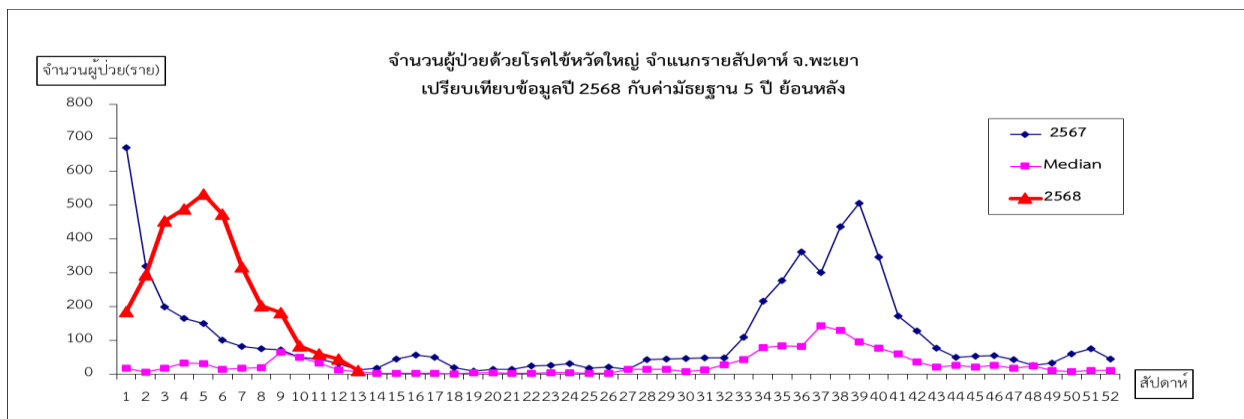
อำเภอ	จำนวน(ราย)	อัตราป่วยต่อแสน
ภูกามยาว	6	29.37
จุน	8	17.02
ปง	8	15.74
เชียงคำ	11	14.85
แม่ใจ	4	12.43
ดอกคำใต้	8	12.11
เชียงม่วน	2	11.18
เมืองพะเยา	12	10.48
ภูซาง	3	9.38
รวม	62	13.63

ควรเน้นมาตรการควบคุมป้องกันโรคปอดอักเสบ

1. ล้างมือบ่อยๆ - ใช้น้ำและสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์เพื่อฆ่าเชื้อโรค
2. ฉีดวัคซีน - ฉีดวัคซีนป้องกันโรคปอดอักเสบตามคำแนะนำ
3. ไม่สูบบุหรี่ - หลีกเลี่ยงการสูบบุหรี่และการอยู่ใกล้ผู้ที่สูบบุหรี่
4. กินอาหารที่ดี - รับประทานอาหารผักและผลไม้ เพื่อเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน
5. พักผ่อนให้เพียงพอ - นอนหลับพักผ่อนให้เพียงพอและลดความเครียด

สถานการณ์โรคไข้หวัดใหญ่

สถานการณ์โรคไข้หวัดใหญ่ สัปดาห์ที่ 13 ปี 2568 ตั้งแต่วันที่ 23 มีนาคม – 29 มีนาคม 2568 มีรายงานผู้ป่วยจำนวน 29 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 6.37 ต่อประชากรแสนคน อัตราป่วยน้อยกว่าปี 2567 เมื่อเปรียบเทียบในช่วงเวลาเดียวกัน ไม่มีรายงานผู้ป่วยเสียชีวิต กลุ่มอายุที่พบสูงสุดคือกลุ่มอายุ 65 ปีขึ้นไป จำนวน 6 ราย รองลงมาคือ กลุ่มอายุ 35 - 44 ปี และ 45 - 54 ปี จำนวนป่วยเท่ากับ 5 และ 5 ราย ตามลำดับ อำเภอที่มีจำนวนผู้ป่วยสูงสุดคืออำเภอเมืองพะเยา จำนวน 10 ราย รองลงมาคือ อำเภอดอกคำใต้ และอำเภอจุน จำนวน 5 และ 4 ราย ตามลำดับ



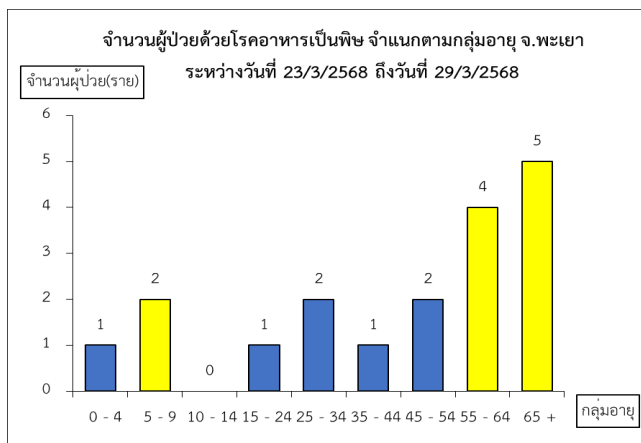
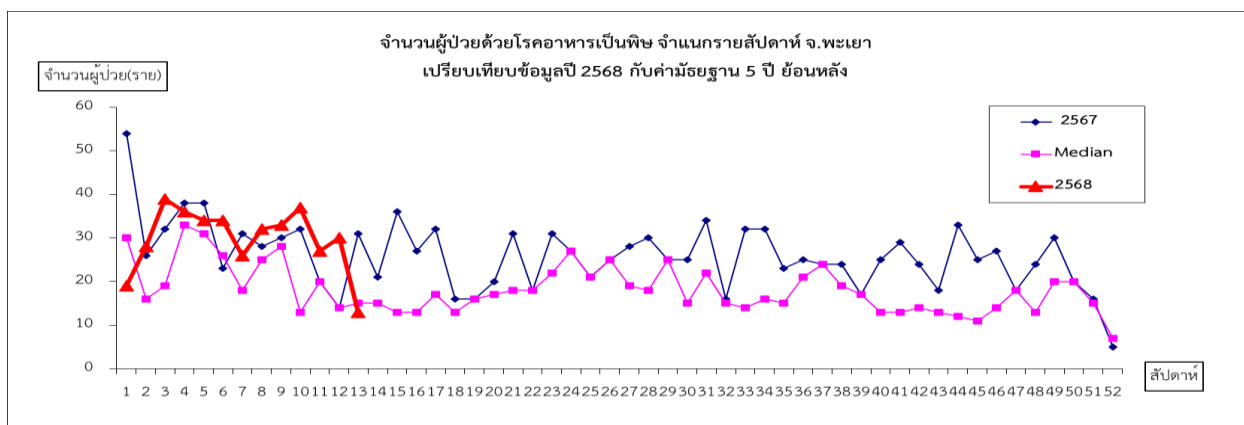
อำเภอ	จำนวน(ราย)	อัตราป่วยต่อแสน
ภูกามยาว	2	9.79
ภูซาง	3	9.38
เมืองพะเยา	10	8.73
จุน	4	8.51
ดอกคำใต้	5	7.57
ปง	2	3.93
แม่ใจ	1	3.11
เชียงคำ	2	2.70
เชียงม่วน	0	0.00
รวม	29	6.37

ควรเน้นมาตรการควบคุมป้องกันโรคไข้หวัดใหญ่

1. ฉีดวัคซีนไข้หวัดใหญ่ – ควรฉีดวัคซีนทุกปีเพื่อป้องกันการติดเชื้อ หรือ ลดความรุนแรงของโรค
2. ล้างมือบ่อยๆ - ใช้น้ำและสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์เพื่อฆ่าเชื้อโรค
3. หลีกเลี่ยงการอยู่ใกล้ผู้ป่วย - ไม่ควรอยู่ใกล้ชิดกับผู้ที่มีอาการไข้หวัด
4. หลีกเลี่ยงสถานที่แออัด – ควรหลีกเลี่ยงการไปในสถานที่ ที่มีคนแออัด
5. รับประทานอาหารร้อน - ควรกินอาหารที่ปรุงสุกใหม่และร้อนเสมอ

สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษ

สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษ สัปดาห์ที่ 13 ปี 2568 ตั้งแต่วันที่ 23 มีนาคม – 29 มีนาคม 2568 มีรายงานจำนวน 18 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 3.96 ต่อประชากรแสนคน อัตราป่วยมากกว่าปี 2567 เมื่อเปรียบเทียบใน ช่วงเวลาเดียวกัน ไม่มีรายงานผู้ป่วยเสียชีวิต กลุ่มอายุที่พบสูงสุดคือกลุ่มอายุ 65 ปีขึ้นไป จำนวน 5 ราย รองลงมาคือ กลุ่มอายุ 55 - 64 ปี และ 5 - 9 ปี จำนวนผู้ป่วยเท่ากับ 4 และ 2 ราย ตามลำดับ อำเภอที่มีจำนวนผู้ป่วยสูงสุดคือ อำเภอดอกคำใต้ จำนวนผู้ป่วยเท่ากับ 6 ราย รองลงมาคือ อำเภอเชียงคำ และอำเภอปง จำนวนผู้ป่วยเท่ากับ 5 และ 4 ราย ตามลำดับ



อำเภอ	จำนวน(ราย)	อัตราป่วยต่อแสน
ดอกคำใต้	6	9.08
ปง	4	7.87
เชียงคำ	5	6.75
ภูกามยาว	1	4.89
ภูซาง	1	3.13
จุน	1	2.13
เมืองพะเยา	0	0.00
เชียงม่วน	0	0.00
แม่ใจ	0	0.00
รวม	18	3.96

ควรเน้นมาตรการควบคุมป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ

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