



กรมการแพทย์
DEPARTMENT OF MEDICAL SERVICES

ข่าวเพื่อสื่อมวลชน

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ สำนักงานเลขานุการกรม กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข
ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี 11000 โทร. 0-25918254 โทรสาร 0-2591-8266

e-mail : pr_dms@yahoo.co.th

www.dms.moh.go.th



แพทย์แนะใส่ใจใส่บาตรช่วงสงกรานต์ ป้องกันท้องร่วงในพระสงฆ์

กรมการแพทย์ห่วงอากาศที่ร้อนอบอ้าวทำ อาหารบูดเสีย ได้ง่าย ส่งผลให้พระสงฆ์เกิดอาการ ท้องร่วง แนะนำเลี่ยงถวายอาหารที่เสี่ยงก่อโรครทางเดินอาหาร เน้นปรุงสุกใหม่ถูกหลักอนามัย

นายแพทย์ สมศักดิ์ อรรฆศิลป์ อธิบดีกรมการแพทย์ กล่าวว่า ในช่วง นี้ประเทศไทย มีสภาพอากาศที่ค่อนข้างร้อนอบอ้าว ทำให้อาหารบูดเสียได้ง่าย กลุ่มบุคคลที่เสี่ยงต่อการเกิดโรคที่มาจากภาวะอาหารไม่ถูกสุขอนามัยคือผู้สูงอายุ เด็ก โดยเฉพาะ พระสงฆ์ที่ต้องรับบิณฑบาตจากพุทธศาสนิกชน จึงมีความเสี่ยงจะเจ็บป่วยจากโรครระบบทางเดินอาหารสูง จากข้อมูลของพระสงฆ์อาพาธที่เข้ารับบริการที่โรงพยาบาลสงฆ์ กรมการแพทย์ปี 2560 พบพระสงฆ์อาพาธด้วยอาการท้องร่วง จำนวน 167 รูป และเพิ่มสูงขึ้น ในช่วงอากาศร้อน จึง ขอให้ประชาชนเพิ่มความระมัดระวังในการจัดหาอาหารเพื่อตักบาตร พระสงฆ์โดยเฉพาะในช่วงนี้เป็นเทศกาลของวันสงกรานต์ พุทธศาสนิกชนจะทำบุญกันมาก จึงขอให้เน้น อาหารที่ปรุงเองที่บ้านหรืออาหารที่สั่งซื้อจากร้านค้า ที่สะอาดถูกหลักอนามัยจะช่วยให้พระสงฆ์มีสุขภาพที่แข็งแรง ทั้งนี้ อาหารที่มีความเสี่ยงต่อการเกิดโรครระบบทางเดินอาหารที่ควรเพิ่มความระมัดระวังเป็นพิเศษ อาทิ อาหารที่มีส่วนประกอบของกะทิทั้งของคาว ของหวาน อาหารประเภทส้มตำ อาหารทะเล และยาต่างๆ ส่วนอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ควรปรุงให้สุกก่อนถวายพระ สงฆ์ทุกครั้ง สำหรับอาหารถุง อาหารกล่อง ควรแยกข้าว และกับข้าวออกจากกัน เพราะเมื่อพระสงฆ์บิณฑบาตในตอนเช้าจะต้องเก็บอาหารไว้จนถึงตอนมือเพล อีกครั้ง อาจทำให้อาหารบูดและเกิดโรครอาหารเป็นพิษและท้องร่วงได้

นายแพทย์ สมนึก อร่ามเธียรธำรง ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสงฆ์ กล่าวเพิ่มเติมว่า อาการของโรครอุจจาระร่วงจะมีอาการปวดท้อง อาเจียน ถ่ายเหลว หรืออาเจมิ้ร่วมด้วย การดูแลเบื้องต้นเพื่อป้องกันร่างกายขาดน้ำ ขอให้พระ สงฆ์จ้มน้ำละลายผงเกลือแร่ที่มีอยู่ทั่วไป และถ้าจ้มน้ำอาหารได้ควรจ้มน้ำแต่อาหารอ่อนไปก่อนจนกว่าอาการจะทุเลา แต่หากอาการไม่ดีขึ้นขอให้ไปพบแพทย์เพื่อถว้การรักษาค่อไป สำหรับการป้องกันโรครโรงพยาบาลสงฆ์ขอแนะนำให้ปฏิบัติดังนี้ ในกลุ่มผู้ประกอบการอาหารร้านค้าที่ปรุงอาหารเพื่อขายให้ประชาชนซื้อไปตักบาตร พระสงฆ์ควรพิถีพิถันในการคัดสรรคว้วัตถุดิบ ก่อนจะนำมาปรุงควรทำความสะอาดให้เรียบร้อยและปรุงให้สุกด้วยความร้อนให้ทั่วถึง ถ้าเป็นพืชผักผลไม้ควรล้างด้วยน้ำสะอาดหลายๆครั้ง ในส่วนของพระสงฆ์ เมื่อรับบิณฑบาตอาหารมาแล้วควรพิจารณาก่อนจ้มน้ำทุกครั้ง และควรปฏิบัติตามหลัก สุขอนามัยทั่วๆ ไป คือ “กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ ” กินร้อน คือจ้มน้ำอาหารที่ปรุงสุกเสมอ ในกรณีที่ต้องจ้มน้ำมือเพลจากอาหารบิณฑบาต ควรให้ลูกศิษย์นำอาหารไปอุ่นให้ร้อนก่อน การใช้ช้อนกลาง คือ ถ้าต้องจ้มน้ำอาหารร่วมกันหลายๆรูป ควรใช้ช้อนกลางตักอาหารเพื่อป้องกันโรครติดต่อและล้างมือให้สะอาดก่อนและหลังจ้มน้ำอาหารทุกครั้ง

-ขอขอบคุณ-

10 เมษายน 2561