

วันที่ 34 ฉบับที่ 18189 วันจันทร์ที่ 18 กรกฎาคม พุทธศักราช 2554 หน้า 1, 13

●อันตรายถึงชีวิต-แนะต้มก่อนกิน นักวิชาการ 'สคร.'เตือนพิษ'โบทูลินัม'

พบสารพิษโบทูลินัม

ปนเปื้อนใน'หมุยอ'

ในหมุยอ อันตรายถึงชีวิต แนะต้มในน้ำเดือดก่อนกิน ด้านโฆษก สธ.ชี้ ระวังเห็ดพิษหน้าฝน ปี'53 ตายถึง 13 ราย (อ่านต่อหน้า 13)

เมื่อวันที่ 17 กรกฎาคม น.ส.ศิริพร วัชรวากร นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 2 (สคร.ที่ 2) จ.สระบุรี กล่าวในการสัมมนาโรคระบาดวิทยาแห่งชาติ ครั้งที่ 21 ภายใต้เรื่อง "ระบาดวิทยากับความท้าทายจากภัยสุขภาพโลกที่อุบัติใหม่" ที่โรงแรมแอมบาสซาเดอร์ สุขุมวิท เมื่อเร็ว ๆ นี้ ว่า จากรายงานการสอบสวนโรคอาหารเป็นพิษโบทูลิซึมจากหมุยอ อ.เฉลิมพระเกียรติ จ.สระบุรี เดือนพฤษภาคม 2553 ว่า เมื่อวันที่ 16 พฤษภาคม 2553 สคร.ที่ 2 ได้รับแจ้งจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) สระบุรี ว่ามีผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาในโรงพยาบาล สระบุรี สงสัยว่าจะเป็นโรคโบทูลิซึม จำนวน 2 ราย โดยมีผู้เสียชีวิตแล้ว 1 ราย ทีมเฝ้าระวังสอบสวนเคลื่อนที่เร็ว สคร.ที่ 2 ร่วมกับทีม สสจ.สระบุรี และทีม อ.เฉลิมพระเกียรติ ดำเนินการสอบสวนโรคระหว่างวันที่ 16-22 พฤษภาคม 2553 ด้วยการค้นหาผู้ป่วย รวมถึงการสัมภาษณ์และบันทึกข้อมูลในแบบสอบสวนโรค เก็บตัวอย่างจากผู้ป่วย อาหาร และวัสดุใส่อาหารส่งตรวจ

น.ส.ศิริพรกล่าวอีกว่า จากการสอบสวนพบว่า มีผู้ป่วยทั้งหมด 4 ราย อาศัยอยู่บ้านเดียวกัน ใน อ.เฉลิมพระเกียรติ จ.สระบุรี เป็นเพศชาย 1 รายและเพศหญิง 3 ราย อายุ 10 ปี 31 ปี 32 ปี และ 65 ปี ทุกรายกินยาหมุยอใส่แหนมและต้มจัดหมูใส่ผักกาดตองเค็ม กระป๋องเป็นมื้อเช้าเมื่อวันที่ 13 พฤษภาคม 2553 รายแรกเริ่มป่วยวันที่ 14 พฤษภาคม รายสุดท้ายเริ่มป่วยวันที่ 18 พฤษภาคม มีอาการอาเจียน ถ่ายอุจจาระเหลว ปวดท้อง ท้องตาคอก เห็นภาพซ้อน ตาพร่ามัว กลืนลำบาก และพูดไม่ชัด เข้ารับการรักษาที่โรงพยาบาลสระบุรี มีผู้ป่วยที่ต้องใช้เครื่องช่วยหายใจ 2 ราย ในจำนวนนี้เสียชีวิต 1 ราย

น.ส.ศิริพรกล่าวอีกว่า ผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการของตัวอย่างอุจจาระของผู้ป่วย และถุงพลาสติกห่อหมุยอที่มีเศษหมุยอติดอยู่พบสารพิษโบทูลินัมสายพันธุ์ เอ (Botulinum Neurotoxin Type A) ผู้ป่วยอีก 3 รายได้รับ

แหนมได้ เนื่องจากผู้เสียชีวิตประกอบอาหารคนเดียว แต่สันนิษฐานว่าไม่ได้ต้มหมุยอในน้ำเดือดก่อนนำมาประกอบอาหาร ซึ่งหมุยอดังกล่าวซื้อจากผู้ประกอบการรถยนต์เร็ว โดยซื้อหมุยอจากโรงงานผู้ผลิตที่ อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา ผลการตรวจสอบกระบวนการผลิตหมุยอพบว่าไม่ได้มาตรฐาน

"การระบาดครั้งนี้มีผู้ป่วย 4 ราย โดยมีผู้เสียชีวิต 1 ราย สาเหตุเกิดจากการกินหมุยอที่มีสารพิษโบทูลินัมสายพันธุ์ เอ ปนเปื้อน ดังนั้น สำหรับประชาชนทั่วไปที่จะบริโภคหมุยอจะต้องนำหมุยอมาต้มในน้ำร้อนที่เดือดก่อนนำมาปรุงอาหารหรือกิน" น.ส.ศิริพรกล่าว

ขณะที่ นพ.สุพรรณ ศรีธรรมมา โฆษกกระทรวงสาธารณสุขกล่าวถึงฤดูฝน ช่วงเดือน พฤษภาคม-สิงหาคม จะมีผู้ป่วย หรือผู้เสียชีวิตจากการกินเห็ดพิษเกิดขึ้นอยู่เสมอ โดยเห็ดพิษในประเทศไทยมีหลายชนิด ที่มีพิษร้ายแรงสุดถึงขั้นเสียชีวิตที่พบได้บ่อยคือ เห็ดระโงกหิน เห็ดระงาก หรือเห็ดสะงาก เห็ดไข่ห่าน และเห็ดไข่ตายซาก จากการเฝ้าระวังของสำนักโรคระบาดวิทยา กรมควบคุมโรคล่าสุดในปี 2553 มีเหตุเกิดขึ้น 44 ครั้ง มีผู้ป่วยจากการกินเห็ดพิษ 1,965 ราย เสียชีวิต 13 ราย พบมากที่สุดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ รองลงมาคือภาคเหนือ ผู้ป่วยเกือบร้อยละ 80 อยู่ในชนบท จังหวัดที่พบมากที่สุด 5 อันดับแรกคือ จังหวัดเลย อุบลราชธานี ศรีสะเกษ นครพนม และมุกดาหาร

นพ.สุพรรณกล่าวว่า ในการป้องกันปัญหาจากการรับประทานเห็ดพิษ นายแพทย์ไพจิตรวรชาติ ปลัดกระทรวงสาธารณสุข ได้สั่งการให้ทุกจังหวัดเร่งประชาสัมพันธ์ ให้ความรู้แก่ประชาชนในเรื่องพิษภัยจากการกินเห็ดผ่านสื่อต่างๆ ในท้องถิ่น โดยเฉพาะชุมชนที่มีผู้ป่วย อาจพิมพ์ภาพเห็ดพิษชนิดต่างๆ ทั้งดอกบานและดอกตูม เผยแพร่ไปในชุมชน และให้เจ้าหน้าที่สาธารณสุขสอบสวนโรคในผู้ป่วยและผู้เสียชีวิตทุกราย และเก็บตัวอย่างเห็ดป่าที่รับประทานเข้าไป ส่งตรวจวิเคราะห์ที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ หากความเป็นพิษ

พบรองลงมาคือ ถ่ายเหลว ปวดท้อง อาการจะเกิดขึ้นหลังกินแล้วประมาณ 20 นาที-24 ชั่วโมง รายที่อาการรุนแรงจะเสียชีวิตได้ภายใน 1-8 วัน ส่วนใหญ่เกิดจากภาวะตัววายเป็นไตวาย ในการช่วยเหลือผู้ป่วยเบื้องต้น คือ ต้องทำให้ผู้ป่วยอาเจียนออกมาให้หมด โดยการล้วงคอหรือกรอกไข่ขาว เพื่อลดการดูดซึมพิษเข้าร่างกาย แล้วรีบนำส่งโรงพยาบาลหรือสถานอนามัยใกล้บ้านทันที" นพ.สุพรรณกล่าว

นพ.สุพรรณกล่าวว่า ทั้งนี้ เห็ดมีพิษและเห็ดที่กินได้บางชนิดมีลักษณะคล้ายคลึงกันมาก โดยเฉพาะขณะเห็ดยังดอกตูม วิธีสังเกตเห็ดพิษ ในเบื้องต้น เห็ดพิษส่วนใหญ่จะงอกงามในป่า มีลักษณะก้านสูง ลำต้นโปร่งออกโดยเฉพาะที่ฐาน กับที่วงแหวน เห็นชัดเจน สีผิวของหมวกเห็ดมีหลายสีเช่น สีมะนาวสีส้ม สีขาวถึงสีเหลือง โดยที่ผิวของหมวกเห็ด ส่วนมากจะมีเยื่อหุ้มดอกเห็ดเหลืออยู่ในลักษณะที่ดึงออกได้ หรือเป็นสะเก็ดติดอยู่ ครีบเห็ดแยกออกจากกันชัดเจน มักมีสีขาวบางชนิดสีแดงหรือสีเขียวอมเหลือง สปอร์ใหญ่มีสีขาวหรือสีอ่อน มีลักษณะใสๆ รูปไข่กว้าง เห็ดพิษแม้จะปรุงสุกแล้วพิษจะยังอยู่เนื่องจากความร้อนทำลายไม่ได้ ดังนั้น เพื่อความปลอดภัย จึงไม่ควรบริโภคเห็ดที่ไม่รู้จัก

"ส่วนเห็ดที่รับประทานได้ ส่วนใหญ่จะเจริญในทุ่งหญ้า ก้านสั้น อ้วนป้อมไม่โปร่งผิวเรียบ ไม่มีสะเก็ด สีผิวของหมวกเห็ดเรียบเป็นสีขาวถึงสีน้ำตาล เรียบจนถึงเส้นใย ดึงออกยาก ครีบแยกออกจากกันได้ ระยะแรกเป็นสีชมพูแล้วเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล" นพ.สุพรรณกล่าว

ออกยาก ครีบแยกออกจากกันได้ ระยะแรกเป็นสีชมพูแล้วเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล" นพ.สุพรรณกล่าว

เชื้อ‘คลอสตริเดียม โบทูลินัม’

เตือนข่าว

ในหนองน้ำขี้บที่มีผู้บริโภคจนเสียชีวิต จะพบเชื้อแบคทีเรีย “คลอสตริเดียม โบทูลินัม” (Clostridium botulinum) และพบในหมุยด้วย แบคทีเรียชนิดแกรมบวก นี้มีรูปร่างเป็นท่อน สร้างสปอร์ซึ่งทนต่ออุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส ได้นาน 5-10 ชั่วโมง เจริญเติบโตได้ที่อุณหภูมิ 30-37 องศาเซลเซียส

เมื่อมีสภาวะเหมาะสมสปอร์จะงอก (Germinate) และเจริญแบ่งตัวเพิ่มจำนวนมากขึ้นพร้อมสร้างสารพิษนิวโรทอกซิน (Neurotoxin) ออกมาปนเปื้อนในอาหาร สารพิษนี้มีผลทำลายระบบประสาท การบริโภคอาหารที่มีสารพิษนี้ปนเปื้อนเข้าไป

เพียง 1 ไมโครกรัม จะทำให้เกิดอาการป่วยที่เรียกว่าโบทูลิซึม (Botulism) ทำให้มองเห็นภาพซ้อน คลื่นไส้ อาเจียน หน้ามืด เป็นอัมพาต หายใจขัด และเสียชีวิต เนื่องจากระบบหายใจล้มเหลว อาการจะเกิดขึ้นใน 12-36 ชั่วโมง หลังจากบริโภคอาหาร และอาจจะเสียชีวิตภายใน 3-6 วัน

ที่ศูนย์การแพทย์เชียงใหม่ในเดือนพฤศจิกายน 2526 พบว่ามีผู้ป่วยจำนวน 10 ราย ผู้ป่วยทุกรายมีอาการปากแห้ง หนังตาตก เลียงแหบ แขนขาอ่อนแรง อาเจียน เจ็บคอ เห็นภาพซ้อน ปวดท้อง และอุจจาระร่วง ผู้ป่วยมีอาการหนัก 4 ราย และเสียชีวิต 1 ราย ซึ่งเกิดจากการบริโภคสารพิษของคลอสตริเดียม โบทูลินัม ในหนองน้ำอ้อดบ

กมข้ตล็ก

ปีที่ 10 ฉบับที่ 3554 วันจันทร์ที่ 18 กรกฎาคม พ.ศ. 2554 หน้า 11

เตือนกินหมุยอระวัง‘พิษโบทูลินัม’ ถึงขั้นเสียชีวิตแน่ถ้าเือกก่อนปรุง

● ในการสัมมนาวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 21 เรื่อง “ระบาดวิทยากับความท้าทายจากภัยสุขภาพโลกที่อุบัติใหม่” เมื่อเร็วๆ นี้ น.ส.ศิริพร วัชรารักษ์ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 2 (สคร.ที่ 2) จ.สระบุรี นำเสนอรายงานการสอบสวนโรคอาหารเป็นพิษโบทูลิซึมจากหมุย อ.เฉลิมพระเกียรติ จ.สระบุรี เดือนพฤษภาคม 2553 ว่า เมื่อวันที่ 16 พฤษภาคม 2553 สคร.ที่ 2 ได้รับแจ้งจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด(สสจ.)สระบุรีว่ามีผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาในโรงพยาบาลสระบุรี สงสัยว่าจะเป็นโรคโบทูลิซึม จำนวน 2 ราย มีผู้เสียชีวิตแล้ว 1 ราย ทีมเฝ้าระวังสอบสวนเคลื่อนที่เร็ว สคร.ที่ 2 ร่วมกับทีมสสจ.สระบุรี และทีม อ.เฉลิมพระเกียรติ ดำเนินการสอบสวนโรคระหว่างวันที่ 16-22 พฤษภาคม ด้วยการค้นหาผู้ป่วย รวมถึงโดยการสัมภาษณ์และบันทึกข้อมูลในแบบสอบสวนโรค เก็บตัวอย่างจากผู้ป่วย อาหารและวัสดุใส่อาหาร

ส่งตรวจ

ผลการศึกษา พบว่า มีผู้ป่วยทั้งหมด 4 ราย มีอาการอาเจียน ถ่ายอุจจาระเหลว ปวดท้อง หนังตาตก เห็นภาพซ้อน ตาพร่ามัว กลืนลำบาก และพูดไม่ชัด เข้ารับการรักษาที่ รพ.สระบุรี มีผู้ป่วยที่ต้องใช้เครื่องช่วยหายใจ 2 ราย ในจำนวนนี้เสียชีวิต 1 ราย ผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการของตัวอย่างอุจจาระของผู้ป่วย และถุงพลาสติกห่อหมุยที่มีเศษหมุยติดอยู่พบ สารพิษโบทูลินัมสายพันธุ์ เอ (Botulinum Neurotoxin Type A) ผู้ป่วยอีก 3 รายได้รับการรักษาจนหาย ทั้งนี้ การสอบสวนโรคครั้งนี้ไม่สามารถทราบขั้นตอนการทำหมุยให้แห้งได้ เนื่องจากผู้เสียชีวิตประกอบอาหารคนเดียว แต่สันนิษฐานว่าไม่ได้ต้มหมุยในน้ำเดือดก่อนนำมาประกอบอาหาร ดังนั้นประชาชนทั่วไปที่จะบริโภคหมุย จะต้องนำหมุยมาต้มในน้ำร้อนที่เดือดก่อนนำมาปรุงอาหารหรือกิน