



สร.เตือนภัยกิน“หน่อไม้ต้มอัดบรรจุปีบ/ถุง-หน่อไม้ชิง”โดยไม่ต้มซ้ำอันตรายถึงชีวิต

กระทรวงสาธารณสุข เตือนภัยประชาชนที่นิยมบริโภคหน่อไม้ต้มอัดปีบหรือบรรจุถุงพลาสติก ปนเปื้อนเชื้อคลอสทริเดียม โบทูลินัม เสี่ยงต่อกล้ามเนื้ออ่อนแรง และหยุดหายใจ แนะนำให้ต้มเดือด 15 นาทีก่อนรับประทาน หากพบปีบบวม ปูด อย่าเปิดหากน้ำแช่ มีฟอง กลิ่นเหม็น อย่าชิม ให้ทำลายโดยฝังดิน หากมีอาการผิดปกติหลังบริโภค เช่น ตาพร่ามัว ลิ้นแข็ง ซาตามมือ ให้รีบพบแพทย์

ศ.นพ.รัชตะ รัชตะนาวิน รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้สัมภาษณ์ว่า อาหารเป็นปัจจัยหนึ่งที่สำคัญต่อสุขภาพประชาชน จึงต้องปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารเคมี กระทรวงสาธารณสุขจึงต้องควบคุมและตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร ตลอดจนเผยแพร่ความรู้แก่ผู้บริโภค การระบาดของโรคโบทูลิซึมเกิดจากเชื้อคลอสทริเดียม โบทูลินัม (Clostridium botulinum) พบทั่วไปในธรรมชาติ พืชผักที่ปลูกในดิน เชื้อทนความแห้งแล้งได้ดี และปะปนกับอาหารแห้ง เช่น เครื่องเทศแห้ง เป็นต้น เชื้อโรคจะปล่อยสารพิษ โบทูลินัม ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โรคพิษโบทูลิซึมพบได้ประปรายทั่วโลก สำหรับประเทศไทยสาเหตุส่วนใหญ่เกิดจากการรับประทานหน่อไม้อัดปีบที่ไม่ได้ต้ม หรือหน่อไม้ต้มบรรจุถุงพลาสติกที่ชาวบ้านเรียกว่า หน่อไม้ชิง มีรายงานครั้งแรก พ.ศ.2541 ที่จังหวัดน่าน ผู้ป่วย 13 ราย เสียชีวิต 2 ราย พบประปรายบางปี โดยเจ้าหน้าที่สาธารณสุขให้ความรู้แก่ประชาชนอย่างต่อเนื่อง

“ขออย่าเตือนประชาชนที่นิยมบริโภคหน่อไม้ต้มอัดปีบหรือบรรจุในถุงพลาสติก โดยเฉพาะเมนูที่ใช้เป็นผักจิ้มน้ำพริก หรือใช้ตำ เช่น ใส่ผสมรวมในส้มตำ ซุปหน่อไม้ เป็นต้น ก่อนนำมาบริโภคทุกครั้ง ขอให้นำมาต้มซ้ำในน้ำให้เดือดนาน 15 นาที เพื่อให้ความร้อนทำลายเชื้อโรคทุกชนิดที่ปนเปื้อนให้หมด หากพบปีบที่บรรจุหน่อไม้บวม ไม่ควรซื้อมาบริโภค ในกรณีที่พบมีกลิ่นหรือสีผิดปกติ ไม่ควรนำมารับประทานหรือลองชิมอย่างเด็ดขาด ขอให้นำไปทำลายทิ้ง โดยการฝังดิน” ศ.นพ.รัชตะกล่าว

ด้านนพ.โสภณ เมฆธน อธิบดีกรมควบคุมโรคกล่าวว่าเชื้อคลอสทริเดียมโบทูลินัม(Clostridium botulinum) มีทั้งหมด 4 ชนิด คือ 1.ชนิดเอ มีพิษรุนแรง อัตราการตายสูงถึงร้อยละ 60-70 2.ชนิดบี ทนความร้อนสูง มีชีวิตอยู่ในอาหารนานกว่าชนิดอื่น อัตราการตายร้อยละ 25 3.ชนิดอี พบในอาหารทะเล 4.ชนิดเอฟ พบในอาหารทะเล มีอัตราการตายต่ำ อย่างไรก็ตาม สารพิษเหล่านี้ทำลายได้ง่ายโดยการต้มให้เดือดนาน 15 นาที

หากประชาชนที่รับประทานอาหารที่สงสัยมีการปนเปื้อนสารพิษโบทูลินัม และมีอาการผิดปกติ เช่น อากาศอ่อนแรง วิงเวียนศีรษะ ตาพร่ามัว หนังตาตก ปากแห้งกลืนไม่ได้ หรือพูดลำบาก ซึ่งอาจมีอาการท้องเสียท้องผูก หรือท้องบวมโตได้ ต่อมากลิ่นเนื้อจะเกิดอัมพาต เริ่มจากใบหน้าลงไปไหล่ แขนส่วนบนและล่าง ต้นขา และน่อง ตามลำดับ ขอให้บอกญาติและรีบพบแพทย์โดยเร็วที่สุด เพื่อให้ยาต้านพิษหรือแอนตี้ท็อกซิน (antitoxin) และดูแลระบบการหายใจอย่างใกล้ชิด ป้องกันภาวะหายใจล้มเหลว ขณะเดียวกันจะเป็นประโยชน์ต่อการสอบสวนโรค เพื่อเร่งหาสาเหตุและควบคุมการระบาด โดยเฉพาะอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อประชาชนสามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่สำนักโรคติดต่อทั่วไป โทร. 0 25903180 หรือสายด่วนกรมควบคุมโรค โทร. 1422

10 พฤษภาคม 2558

แหล่งข่าวโดย » สำนักสารนิเทศ

[พฤษภาคม อาทิตย์ ๑๐, พ.ศ ๒๕๕๘ ๑๐:๐๕:๒๑]