

## อันตรายจากหน่อไม้ดิบ

ประชาชนนิยมบริโภคหน่อไม้ต้มอัดปี๊บหรือบรรจุถุงพลาสติก ที่มีขายตามท้องตลาด โดยไม่ทราบว่าหน่อไม้ดิบดังกล่าวอาจปนเปื้อนเชื้อ **คลอสทริเดียม โบทูลินัม (Clostridium botulinum)** ที่เป็นสาเหตุให้เกิด **โรคโบทูลิซึม** ซึ่งเชืชนิดนี้พบทั่วไปในธรรมชาติ เป็นเชื้อจุลินทรีย์ที่อยู่ตามพื้นดิน เจริญได้ในสภาวะที่ไม่มีอากาศ ทนความร้อนได้ถึง 121 องศาเซลเซียส เติบโตได้ในสภาวะที่เหมาะสม เช่น ในอาหารบรรจุกระป๋องหรือบรรจุปี๊บ

### สาเหตุ

สำหรับประเทศไทยสาเหตุส่วนใหญ่ที่ทำให้เกิดอาการป่วยจากการได้รับสารพิษดังกล่าวคือ เกิดจากการรับประทานหน่อไม้อัดปี๊บที่ไม่ได้ต้ม หรือหน่อไม้ต้มบรรจุถุงพลาสติก โดยเฉพาะเมนูที่ใช้เป็นผักจิ้มน้ำพริกหรือใช้ตำ เช่น ใส่ผสมรวมในส้มตำ ซุปหน่อไม้ เป็นต้น เนื่องจากหน่อไม้ที่ใช้เป็นวัตถุดิบอาจมีการปนเปื้อนด้วยสปอร์ของเชื้อคลอสทริเดียมโบทูลินัม หรือในขั้นตอนการผลิตให้ความร้อนไม่ทั่วถึง ทำให้ไม่สามารถทำลายสปอร์ของเชื้อได้ ดังนั้นก่อนนำมาบริโภคทุกครั้ง ควรนำมาต้มซ้ำในน้ำให้เดือดนาน 15 นาที เพื่อให้ความร้อนทำลายเชื้อโรคทุกชนิดที่ปนเปื้อนให้หมด หากพบปี๊บที่บรรจุหน่อไม้บวม มีกลิ่นบูดเน่าไม่ควรซื้อมารับประทาน ในกรณีที่พบมีกลิ่นหรือผิดปกติ ไม่ควรนำมารับประทานอย่างเด็ดขาด

### อาการ

สารพิษโบทูลินัมเป็นสารพิษที่มีฤทธิ์ทำลายระบบประสาท ทำให้มีอาการมองเห็นภาพซ้อน หากรับประทานอาหารที่ปนเปื้อนสารพิษโบทูลินัม จะทำให้มีอาการไม่มีแรง คลื่นไส้ อาเจียน วิงเวียนศีรษะ ตาพร่ามัว หนังตาตก ปากแห้งกลืนไม่ได้ หรือพูดลำบาก ซึ่งอาจมีอาการท้องเสียท้องผูก หรือท้องบวมโต ต่อมากล้ามเนื้อจะเกิดอัมพาต เริ่มจากใบหน้าลงไปไหล่ แขนส่วนบนและล่าง ต้นขา และน่อง อาจเกิดภาวะหายใจล้มเหลว และเสียชีวิตได้ ซึ่งอาการจะเกิดภายใน 12 - 36 ชั่วโมงหลังการบริโภคและอาจทำให้เสียชีวิตภายใน 3 - 6 วัน

### การเลือกซื้อและบริโภคหน่อไม้ดิบ

ให้เลือกซื้อหน่อไม้ดิบที่บรรจุปี๊บใหม่ ไม่มีรอยบัดกรีตะกั่วที่ฝาปี๊บ ตัวปี๊บไม่มีรอยบุบ บวม รั่ว ไม่เลือกซื้อหน่อไม้ดิบที่ก้นปี๊บดำ เนื่องจากมีการฆ่าเชื้อโดยให้ปี๊บถูกเผาไหม้โดยตรงกับเปลวไฟอาจทำให้สารเคลือบมีการละลายมาปนเปื้อนกับหน่อไม้ หน่อไม้ดิบที่บรรจุถุง สังเกตหน่อไม้ในถุงไม่มีฟอง และไม่มียกกลิ่นบูด

**ส่วนการเตรียมก่อนการบริโภคหน่อไม้ปีบ** 1. หน่อไม้ทั่วไป ให้ต้มในน้ำเดือดอย่างน้อย 30 นาที จำนวน 1 ครั้ง เพื่อฆ่าเชื้อคลอสทริเดียม โบทูลินัม และแบคทีเรียที่ใช้น้ำที่ต้มทิ้ง ห้ามนำมาใช้ปรุงอาหาร 2. หน่อไม้ดอง ให้ต้มในน้ำเดือดอย่างน้อย 15-20 นาที จำนวน 2 ครั้ง และเทน้ำทิ้งก่อนเพื่อ เพื่อฆ่าเชื้อและลดความเปรี้ยวของหน่อไม้ดอง

### **การป้องกัน**

สำหรับอาหารกระป๋องประเภทอื่นๆ ที่เข้าข่ายอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ ก่อนซื้อและก่อนรับประทาน ควรอ่านฉลากอย่างละเอียด ดูวันหมดอายุ เครื่องหมายรับรอง อย. และสังเกตสภาพของภาชนะบรรจุต้องอยู่ในสภาพเรียบร้อย ไม่ผิดปกติ ไม่เป็นสนิม หากมีสภาพบุบเปี้ยว ห้ามซื้อเด็ดขาด เพราะอาจเกิดรอยรั่วที่อากาศภายนอกเข้าไปทำปฏิกิริยากับอาหาร เกิดการบูดเสียได้ การเก็บอาหารกระป๋องที่ยังไม่เปิดให้เก็บในที่แห้งเพื่อป้องกันการเกิดสนิม และต้องไม่ถูกแสงแดด หรือความร้อน เพราะจะเป็นการเร่งให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางเคมี และกายภาพของตัวอาหาร ซึ่งจะให้อาหารหมดอายุก่อนกำหนด

ทั้งนี้หากมีข้อสงสัยหรือต้องการข้อมูลเพิ่มเติม สามารถสอบถามได้ที่ สายด่วนกรมควบคุมโรค โทร. 1422 หรือ กลุ่มโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ สำนักโรคติดต่อทั่วไป โทร. 02-590-3180

**กลุ่มสื่อสารสาธารณะและภาคีเครือข่าย สำนักโรคติดต่อทั่วไป**

**โทร 02-590-3183 โทรสาร 02-951-0918**