

กมลขัตติก

ปีที่ 10 ฉบับที่ 3532 วันพุธที่ 22 มิถุนายน พ.ศ.2554

หน้า 12



รู้มาแล้วไป

ดลนัส กาเจ

ในช่วงที่ผ่านมาทั่วโลกตื่นกับข่าวเชื้ออี.โคไล ปนเปื้อนในสินค้าเกษตร หลังจากที่มีข่าวว่าเชื้ออี.โคไล 104 คร่าชีวิตชาวเยอรมันที่กินถั่วงอกอย่างน้อย 30 ราย ติดเชื้ออีกราว 3,000 ราย

บ้านเราก็ตื่นข่าวนี้เช่นกันครับ มีการตรวจสอบสินค้าเกษตรที่มาจากยุโรป และที่น่าตื่นเต้นคอนทักตรวจพบว่า มีเชื้ออี.โคไลในกะหล่ำปลีปม ที่นำเข้าจากประเทศเบลเยียม รวมถึงโวกาโตด้วย ซึ่งล่าสุด นพ.พิพัฒน์ ยิ่งเสรี

ท้องร่วง และทำให้เกิดอาการช็อกที่เยอรมนีมีชื่อว่า 'O104 : H4' หรือ STEC (Shiga toxin-producing Escherichia coli) หรือที่เรียกง่ายว่า "อี.โคไล 104" นั้นเป็นอี.โคไล กลายพันธุ์

อาจารย์พิเศษ ให้ข้อสังเกตว่า เมื่ออี.โคไล อาศัยอยู่ในลำไส้ใหญ่ของมนุษย์และสัตว์ปะปนอยู่กับของเสียที่เป็นกากอาหาร เมื่อมนุษย์หรือสัตว์ขับถ่ายออกมา จึงพบในมูลสัตว์ ปุ๋ยคอก น้ำปนเปื้อนเชื้อจากคอกสัตว์ เนื้อดิบ นมดิบ เมื่อนำปุ๋ยคอก หรือมูลสัตว์เหล่านี้ไปทำปุ๋ย (อินทรีย์) เชื้อ อี.โคไล ไปติดอยู่กับผลผลิต

'อี.โคไล' ไม่น่ากลัวอย่างที่คิด

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ยืนยันว่า ผลการตรวจพบเป็นเชื้ออี.โคไล ปกติและไม่ก่อให้เกิดอันตรายแต่อย่างใด

มีหลายท่านโทรศัพท์มาถามว่าอี.โคไล มาปนเปื้อนกับสินค้าเกษตรได้อย่างไร แบบไหนมีอันตรายและไม่มีอันตราย ซึ่งผมเองยอมรับว่าขาดความรู้เรื่องรายละเอียด แต่ก็รับปากว่าจะค้นหาข้อมูลมาเสนอให้ จึงมีการค้นคว้าจากหลายๆ แหล่ง รวมถึงสอบถามผู้รอบรู้เกี่ยวกับวงการเกษตร อย่าง **รศ.ดร.พีรเดช ทองอำไพ** รองผู้อำนวยการสำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย (สกว.) ซึ่งเป็นคอลัมน์นิสต์ หน้าเกษตรกรรมขัตติกด้วย จึงได้ข้อมูลพอที่จะนำมาเสนอได้

เชื้ออี.โคไล หรือ อี.โคไล- (อี.โคไล) หรือ Escherichia เป็นแบคทีเรียชนิดหนึ่งที่มีในร่างกายมนุษย์และสัตว์อยู่แล้ว จะอาศัยอยู่ในลำไส้ใหญ่ เสมือนหนึ่งว่าเป็นส่วนประกอบที่อยู่กับของเสียหรือกากอาหารในลำไส้ใหญ่ นอกจากนี้ยังพบในมูลสัตว์ ปุ๋ยคอก น้ำปนเปื้อนเชื้อจากคอกสัตว์ เนื้อดิบ นมดิบ แหล่งน้ำ ส่วนใหญ่ไม่มีอันตราย แต่ที่ทำให้เกิดอาการต่างๆ เช่น ภาวะบิดสภาวะอักเสบ เยื่อหุ้มสมองอักเสบ อากา

ทางการเกษตร อาทิ ถั่วงอก กะหล่ำปลี และผลผลิตทางการเกษตรอื่นๆ

เรื่องของเรื่องก็คือว่า ตอนที่เชื้ออี.โคไล อยู่ในร่างกายคนและสัตว์จะอยู่ในสถานะของแวกต์ลอมอีกรูปแบบหนึ่ง แต่พอออกจากร่างกายมนุษย์หรือสัตว์ จะอยู่อีกสถานะของแวกต์ลอมที่เปลี่ยนไปบนผิวโลก เชื้ออี.โคไล ก็มีสิทธิ์ที่จะพัฒนาการเพื่อความอยู่รอด

ตรงนี้แหละครับที่มีความเป็นไปได้ที่เชื้ออี.โคไล จะกลายพันธุ์ได้ เมื่อคนไปรับประทานผลผลิตทางการเกษตรที่มีเชื้ออี.โคไล ที่กลายพันธุ์ปนเปื้อน และปรุงไม่สุก เมื่อกินลงไปเชื้อจะไปติดตามกระเพาะอาหาร ลำไส้เล็ก รวมถึงลำไส้ใหญ่ จะพักตัว 3-8 วัน ซึ่งเชื้อส่วนหนึ่งอาจจากร่างกายด้วยการขับถ่าย แต่เชื้อส่วนที่หลงเหลือจะทำให้เกิดโรคแทรกซ้อนต่างๆ ได้ เช่น เกิดภาวะไตเสื่อมเกิดจากเซลล์เม็ดเลือดแดงถูกทำลาย จนถึงขั้นช็อก และเสียชีวิตได้

อย่างไรก็ตาม หากมีการทำความสะอาดด้วยการล้าง หรือนำพืชผัก-ผลไม้ รวมถึงเนื้อสัตว์และนมปรุงให้สุกเสีย ก็ไม่มีปัญหาและปลอดภัยจากเชื้ออี.โคไล ครับ