

คม·สด·ลึก

ปีที่ 13 ฉบับที่ 4573 วันจันทร์ที่ 28 เมษายน พ.ศ. 2557 หน้า 22

ไขแวงคาทะเลพิษร้ายแรงถึงตายได้

กระทรวงสาธารณสุขเตือนภัยประชาชนกินไขแวงคาทะเล ทั้งเมนูเผาหรือยำ ในช่วงหน้าร้อนนี้ เสี่ยงอันตรายจากพิษของไขแวงคา โดยเฉพาะไขแวงคาถ้วย ซึ่งจะมีความเป็นพิษสูงในช่วงกุมภาพันธ์-มิถุนายน พิษรุนแรงเหมือนพิษปลาปักเป้า ความร้อนทั้งจากการต้ม ทอด บั๊ว ย่าง ทำลายพิษไม่ได้ ในปีนี้ พบผู้ป่วยอาหารเป็นพิษจากกินไขแวงคาทะเล 17 ราย เสียชีวิต 1 ราย ที่ จ.ตราด แนะนำมีอาการสงสัยหลังกิน เช่น ลิ้นชา ารอบปาก ให้รีบพบแพทย์

นพ.ณรงค์ สหเมธาพัฒน์ ปลัดกระทรวงสาธารณสุขกล่าวว่า เมื่อเร็วๆ นี้ ได้รับรายงานจากสำนักโรคพิษอาหารทะเลแห่งชาติว่า ในจ.ตราด 5 เหตุการณ์ ผู้ป่วยรวม 17 ราย เสียชีวิต 1 ราย โดยผู้ป่วยที่ได้รับรายงานอยู่ใน 4 อำเภอ ได้แก่ อ.คลองใหญ่ 3 ราย อ.เมือง 5 ราย เสียชีวิต 1 ราย อ.เขาสมิง 1 ราย และ อ.แหลมงอบ 8 ราย อาการของผู้ป่วยที่พบคือชาที่ปาก ลิ้น แขน ขา และลำตัว พูดไม่ชัด อาเจียน เวียนศีรษะ

นพ.ณรงค์ กล่าวว่า ไขแวงคาทะเลมีอยู่ 2 ชนิด

คือ แวงคาจานหรือแวงคาทะเลหางเหลี่ยม มีขนาดใหญ่ อาศัยอยู่ตามพื้นทะเล วางไข่ตามริมชายฝั่งที่เป็นดินทราย และแวงคาถ้วย ซึ่งมีชื่อเรียกหลายชื่อได้แก่ แวงคาทะเลหางกลม หรือ เท-รา หรือแวงคาไฟ ตัวมีขนาดเล็กกว่าแวงคาจาน และตัวมีสีส้มหรือน้ำตาลเข้ม อาศัยอยู่ตามพื้นทะเลที่เป็นดินโคลนและตามคลองในป่าชายเลน ลักษณะแตกต่างของแวงคา 2 ชนิดนี้ สังเกตได้ที่หาง โดยแวงคาจานจะมีหางเหลี่ยม ส่วนแวงคาถ้วยมีหางกลม แวงคาที่ไม่มีพิษ และรับประทานได้คือ แวงคาจาน ส่วนแวงคาที่มีพิษ รับประทานไม่ได้ คือ แวงคาถ้วย ซึ่งโดยตัวของมันเองไม่สร้างพิษ แต่สารพิษเกิดมาจาก 2 สาเหตุ คือ 1.แวงคาถ้วยไปกินตัวแพลงก์ตอนที่ไม่มีพิษ หรือกินหอย หนอนที่กินแพลงก์ตอนที่ไม่มีพิษเข้าไป ทำให้สารพิษไปสะสมอยู่ในเนื้อและไข่ของแวงคาถ้วย 2.เกิดจากแบคทีเรียในลำไส้ของแวงคาถ้วยสร้างพิษขึ้นมาได้เอง จึงขออย่าเตือนให้ประชาชนระมัดระวังในการรับประทานไขแวงคาในช่วงนี้

ด้าน **นพ.โสภณ เมฆธน อธิบดีกรมควบคุมโรค**

กล่าวว่า ในช่วงเดือนกุมภาพันธ์-มิถุนายนทุกปี จะมีการเจริญแพร่พันธุ์ของแพลงก์ตอนที่สร้างสารพิษจำนวนมาก แวงคาถ้วยจะกินแพลงก์ตอนนี้ และพิษจะไปสะสมที่ไข่ เมื่อคนกินไขแวงคาจะทำให้ได้รับพิษจำนวนมาก เกิดอาการเจ็บป่วยรุนแรงและรวดเร็วภายใน 10-45 นาทีหลังรับประทานเข้าไป โดยจะชารอบปากและลิ้น บางรายอาจมีอาการเวียน ปวดศีรษะ และคลื่นไส้อาเจียน ชาตามปลายนิ้วมือและเท้า และมีอ่อนแรงของปลายมือและเท้า กลืนลำบาก หนังกาค หยุดหายใจ และเสียชีวิตได้

สารพิษที่พบในไขของแวงคาถ้วย คือเตโตรโดท็อกซิน (Tetrodotoxin) และเซซิท็อกซิน (Sasitoxin) ซึ่งเป็นชนิดเดียวกับที่พบในปลาปักเป้า สารพิษนี้ทนทานความร้อนสูงมาก การต้ม ทอด ย่าง หรือบั๊ว ไม่สามารถทำลายพิษได้ วิธีป้องกันที่ดีที่สุดคือ ไม่ควรกินไขแวงคาทะเลในช่วงเวลานี้ เนื่องจากอาจมีไขแวงคาถ้วยที่มีพิษอันตรายปะปนอยู่กับไขแวงคาจานที่กินได้ ซึ่งไขมีลักษณะเหมือนกัน จึงมีโอกาสเสี่ยงได้รับพิษจากแวงคาทะเลที่มีพิษโดยไม่รู้ตัว

นพ.โสภณ กล่าวต่อว่า สำหรับผู้ที่ชื่นชอบรับประทานไขแวงคาทะเล หากพบว่าหลังจากรับประทานอาการชาที่ปาก ลิ้น แน่นหน้าอก หายใจไม่ออก ให้รีบนำตัวส่งโรงพยาบาลให้เร็วที่สุด และแจ้งแพทย์ว่ารับประทานไขแวงคาทะเล เพื่อช่วยให้แพทย์วินิจฉัยและรักษาได้อย่างทันท่วงที เช่น การล้างท้อง และอาจใช้เครื่องช่วยหายใจประคับประคองอาการ ปัจจุบันยังไม่มียาแก้พิษจากแวงคาทะเลโดยเฉพาะ ประชาชนที่สนใจสามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่สายด่วนกรมควบคุมโรค โทร.1422 ตลอด 24 ชั่วโมง

กระทรวงสาธารณสุข