

คม·สด·ลึก

ปีที่ 14 ฉบับที่ 4845 วันอาทิตย์ที่ 25 มกราคม พ.ศ. 2558 หน้า 3

“ปกติเชื้อหวัดเทียม จะทำให้เกิดอาเจียน ปวดท้อง ถ่ายบ่อยท้องเสีย อาการจะดีขึ้นภายใน 3 วัน อัตราเสียชีวิตน้อยกว่า 1 ต่อ 1,000 เชื้อตัวนี้ชอบอยู่ในน้ำเค็มหรือน้ำกร่อย พบมากในหอย กุ้ง เพิ่งพบว่า ปนเปื้อนในเลือดไก่ครั้งแรกของโลก ซึ่งไม่ใช่เรื่องง่าย ดังนั้น ยังต้องมีการสอบสวนโรคต่อไป”

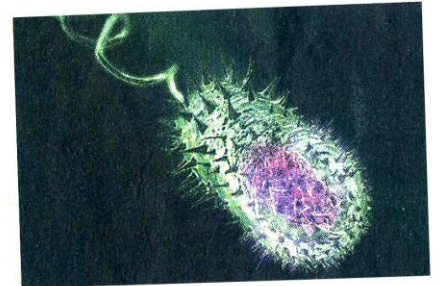
นพ.โอภาส การการวินพจน์ รองอธิบดีกรมควบคุมโรค ให้สัมภาษณ์สื่อมวลชนถึงกรณีพบผู้ป่วยมีอาการท้องเสียและอาเจียนจากการกินเลือดไก่ที่ต้มไม่สุก ในภาคเหนือและภาคอีสานของไทย ทำให้หลายฝ่ายเกิดความสงสัยว่า **อหิวาตกโรคแบบแท้และเทียมแตกต่างกันอย่างไร ? และจะกลายเป็นโรคระบาดต่อไปในอนาคตหรือไม่ ?**

ความเป็นมาของเรื่องราวที่เกิดขึ้นข้างต้น เริ่มจากผู้มีเชื้อแพร่ทางสื่อราชการจากสำนักงานสาธารณสุขนครราชสีมา ที่ส่งถึงโรงพยาบาลและสาธารณสุขอำเภอใน จ.นครราชสีมา เพื่อเดือนให้เฝ้าระวังผู้ป่วยติดเชื้อหวัดเทียม คาดว่าอาจเกิดจากการ

ครั้งแรกในโลก ‘อหิวาต์เลือดไก่’

เชื้อหวัดแท้-เทียม

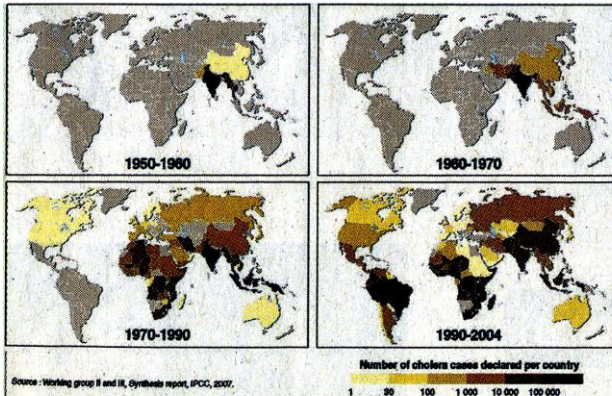
กินเลือดไก่ปนเปื้อนเชื้อโรคในจานข้าวมันไก่ หลังจากนั้น กรมควบคุมโรค ออกมายืนยันว่า ข้อมูลดังกล่าวเริ่มมาจากการสำรวจโรคอาหารเป็นพิษทั้งสิ้น 173 เหตุการณ์รวมผู้ป่วย 9,132 ราย ช่วงเดือน พฤษภาคม-กันยายน 2557 จากนั้นพบจุดนำส่งสปีในภาคอีสานและภาคเหนือ ที่มีผู้ป่วยถึง 2,680 คน รวม 43 เหตุการณ์ ที่ท้องร่วงเพราะกินอาหารเหมือนกันคือ **“ข้าวมันไก่”** เจ้าหน้าที่สาธารณสุขย้อนสืบรายละเอียดไปที่ต้นตอ ถึงรู้ว่าไม่ได้เกี่ยวกับข้าวหรือเนื้อ



ไก่ แต่เป็น **“เลือดต้ม”** ซึ่งวางแปะมา 2-3 ชิ้นในจานข้าวมันไก่อันเอง **“คอนแรกไม่มั่นใจ** เพราะไม่เคยได้ยินว่าข้าวมันไก่ทำให้เกิดโรคอหิวาต์ จนกระทั่งเราสืบตรวจไปที่คนขาย ร้านอาหาร โรงงาน หอดตรวจละเอียดทุกส่วนทำให้พบว่า มีเลือดไก่ปนเปื้อนเชื้ออหิวาต์เทียมจริง ก็เดือนให้ประชาชนรับทราบไว้

ต้องกินเลือดไก่ปรุงสุกเท่านั้น อีกด้านหนึ่งให้กรมปศุสัตว์และหน่วยงานโรคระบาดไปสืบค้นว่าที่ผ่านมาเคยมีประเทศไหนพบเชื้อหวัดในเลือดไก่หรือเปล่าปรากฏว่าไม่เคยมีเลย เชื้อตัวนี้ส่วนใหญ่จะพบในอาหารทะเลเท่านั้น”

นพ.โอภาส กล่าวต่อว่า จันตอนจากนี้ไปคือ สืบสวนให้ได้ว่า เลือดไก่ในโรงงาน 3-4 แห่งที่พบว่ามีการปนเปื้อนเชื้อหวัดเทียม รับเชื้อมาจากทางใดได้บ้าง เช่น จากน้ำเกลือที่แช่เลือด หรือจากพนักงาน และมีการขอให้ 3 กรมดูแลเป็นพิเศษ คือ กรมปศุสัตว์ดูแลโรงงานเลือดไก่ กรมอนามัยดูแลร้านอาหาร ส่วนกรมควบคุมโรคให้เฝ้าระวังผู้มีอาการท้องร่วง



(ต่อด้านหลัง)



ส่วนอหิวาตกโรคแบบแท้และเทียมแตกต่างกันอย่างไร?

ผศ.นพ.ดร.ฉัตรชัย เหมือนประสาธา ภาค
เวชศาสตร์วิขา คณะวิทยาศาสตร์ ม.มหิดล นัก
วิทยาศาสตร์ผู้พัฒนาสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพรักษา
อหิวาตกโรค อธิบายให้ฟังว่า “อหิวาตกโรค” หรือที่
เรียกว่าอหิวาต์แท้ เกิดจากการติดเชื้อแบคทีเรีย “วี
บริโอ คลอเรลลา” (Vibrio Cholerae) ในลำไส้ เชื้อ
นี้ติดต่อโดยการกินอาหารหรือน้ำดื่มที่มีอหิวาตกโรค
ปนเปื้อน เมื่อเชื้อเข้าสู่ร่างกายจะสร้างพิษเพื่อคัดเกลือ
โซเดียมและน้ำเข้าสู่โพรงลำไส้ แล้วถ่ายอุจจาระเหลว
เป็นน้ำออกมา ทำให้ผู้ป่วยเกิดอาการขาดน้ำอย่าง
รุนแรงจนอาจเกิดอันตรายถึงแก่ชีวิต ที่ผ่านมามี
ยารักษาโดยตรง ส่วนใหญ่ให้ดื่มสารละลายเกลือแร่
(ORS) เพื่อทดแทนน้ำและเกลือแร่ที่สูญเสียไป หรือ
กินยามาเชื้อ

“ประเทศไทยมีรายงานผู้ติดเชื้อประมาณปี
ละ 1,000 กว่าคนเท่านั้น เพราะเวลาที่ผู้ป่วยท้อง
ร่วง หมอรักษาไม่ค่อยส่งเชื้อไปตรวจหาเชื้ออหิวาต์
เพราะยุ่งยากและมีค่าใช้จ่าย ส่วนใหญ่ให้คนไข้กินน้ำ
เกลือแร่และยามาเชื้อ ทำให้ไม่รู้ตัวเลขที่แท้จริงว่ามีผู้
ป่วยโรคนี้เท่าไรกันแน่ คิดว่าน่าจะมากกว่าที่รายงาน
ประมาณ 10 เท่า เชื้ออหิวาต์จะติดจากน้ำ อาหาร
อุจจาระผู้ป่วย เป็นเชื้อที่ระบาดจากคนสู่คนได้ ส่วน
อหิวาต์เทียมเป็นเชื้อคนละตัว อธิบายง่าย ๆ คือ เป็นที่
นั่งกันอยู่ตระกูลเดียวกัน แต่คนละพ่อแม่”

ดร.ฉัตรชัย กล่าวด้วยว่า เชื้ออหิวาต์เทียม หรือ
“วีบริโอ พาราฮีโมไลติคัส” (Vibrio parahaemolyti-
cus) จะมีอาการเบาว่ามาก และไม่ระบาดจากคนสู่
คน ส่วนใหญ่ปนเปื้อนในอาหารทะเล เมื่อคนกินเข้าไป
ก็เกิดอาการท้องร่วง แต่ไม่ได้ไปสร้างพิษร้ายเหมือน
อหิวาต์จริง และที่สำคัญคือไม่แพร่ระบาดผ่านแมงน้ำ
ลาคลอง หรือ น้ำกินน้ำใช้ ทำให้ผู้ติดเชื้อเป็นกลุ่ม
เล็กๆ รักษา 2-3 วันก็หาย

อย่างไรก็ตาม นักวิทยาศาสตร์ข้างต้น กล่าว
เตือนถึงภัยร้ายของโรคนี้ว่า ในแต่ละปีมีผู้เสียชีวิตจาก
อหิวาตกโรคประมาณ 1-3 แสนคน และมีแนวโน้ม
แพร่ระบาดสูงขึ้นเรื่อยๆ เนื่องจากภาวะโลกร้อน มี
การคาดคะเนว่าอุณหภูมิโลกที่เพิ่มขึ้นทุก 1 องศา
เซลเซียส จะทำให้อัตราการเกิดโรคอหิวาต์สูงเพิ่มขึ้น
ถึง 15 เปอร์เซ็นต์

เมื่อประเทศไทยเป็นหนึ่งในพื้นที่ซึ่งมีเชื้ออหิวาต์
อาศัยอยู่ จึงต้องเฝ้าระวังอย่างใกล้ชิดว่า แบคทีเรีย
ตัวนี้อาจกลายเป็นโรคระบาดใหญ่ในอนาคตหรือไม่
โดยเฉพาะการพบการปนเปื้อนในอาหารอย่าง “เสียด
ไก่” ซึ่งไม่เคยปรากฏขึ้นมาก่อนในโลก !?!

● ใต้รายงานพิเศษ ●