

เตลีทีวีส์

ฉบับที่ 24,419 วันอาทิตย์ที่ 21 สิงหาคม พ.ศ. 2559 หน้า 7

10 ปี พิษร้ายโบทูลินัม ยังอยู่กับคนไทย

เมื่อประมาณ 10 ปีก่อน รุ่ ๆ ประเทศ ไทยก็พบผู้ป่วยจาก "โบทูลินัมที่อกจีน" (botulinum Toxin) พร้อมกันประมาณร้อย กว่าคน ซึ่งตรวจสอบก็พบว่ามาจากกรับ ประทานก๋วยเตี๋ยวบ๊วย ดังนั้นแวดวงสาธารณสุข ถึงขั้นสังคายนากระบวนการกินของคนไทย กันใหม่ ทำให้พบผู้ป่วยได้น้อยลง แต่ ประเด็นคือ ยังมีผู้ป่วย และเสียชีวิตจากเรื่อง เดิม ๆ

ทั้งนี้ ศ.นพ.วินัย วนานุกูล หัวหน้า ศูนย์พิษวิทยา โรงพยาบาลรามาธิบดี อธิบาย ให้ฟังอีกครั้งว่า "โบทูลินัม" เป็นสารพิษที่ถูก สร้างมาจาก "เชื้อแบคทีเรียที่เรียคลอสทริเดียม โบทูลินัม" (Clostridium botulinum) ซึ่งเป็นเชื้อแบคทีเรียที่มีอยู่ในดิน เติบโตได้ดีใน บรรยากาศที่ไม่มีออกซิเจน อย่างไรก็ตามโ บทูลินัมที่อกจีนก็ ฆ่าให้ตายได้ด้วยความร้อน

เชื้อตัวนี้หากได้รับเข้าสู่ร่างกายจะ ทำให้มีอาการกล้ามเนื้ออ่อนแรงทั้งตัว โดย เริ่มจากการพูดไม่ชัด ลิ้นคอไม่ค่อยขึ้น หลังจากนั้นจะหายใจไม่พอ แขนขาอ่อนแรง อาการไต่จากข้างบนลงมาข้างล่าง ใช้เวลาเป็น วัน ๆ ก่อนจะแสดงอาการ บางรายมีอาการใน ไม่กี่ชั่วโมง และแสดงอาการอย่างเต็มที่ ภายใน 2 วัน จำเป็นต้องได้รับยาต้านพิษให้ เร็วที่สุด 1 คน 1 โดส เพื่อลดอัตราการเสียชีวิต และอาการกล้ามเนื้ออ่อนแรง

"หากไม่ได้รับยาด้านพิษร่างกายจะ



ชีวิตจากการติดเชื้อ"

ศ.นพ.วินัย ระบุว่า อย่างไรก็ตาม สา ด้านพิษโบทูลินัมจัดเป็นยาเสพติด หรือยาก ายกที่ไม่ค่อยมีคน ผลิตหรือนำเข้า ดังนั้นในส่วนของ ประเทศไทยเอง ทางศูนย์พิษฯ ได้



อ่อนแรงถึงขั้นต้องใช้

เครื่องช่วยหายใจนานถึง 2 เดือน แต่บางรายก็ เสียชีวิตลงไปก่อนเพราะหายใจไม่พอ อย่างไรก็ตามแม้การใช้เครื่องช่วยหายใจจะช่วยชีวิตได้แต่ก็มีความเสี่ยงเกิดภาวะแทรกซ้อน เช่น การติดเชื้อ ปอดบวม ความผิดปกติของระบบประสาท ทำให้การรักษายุ่ง ในขณะที่ยังบางส่วนก็ต้องเสียชีวิต

(ต่อด้านหลัง)

ร่วมกับองค์การเภสัชกรรม สำนักงาน
สุขภาพแห่งชาติ (สปสช.) ได้ร่วมกัน
จัดหามาสำรองไว้ใช้ในประเทศ แต่ก็มี
จำนวนจำกัดเนื่องจากมีราคาแพง โดสละ 4
แสนบาท แดมอายุการใช้งานสั้นเพียง 2 ปี

แม้วันนี้จะมีองค์ความรู้มากแถมเข้า
ถึงง่ายแต่ก็ยังพบผู้ป่วยและเสียชีวิตจากสาร
พิษโบทูลินัมที่มาจากหน่อไม้ปืบกันประปราย
ปีละไม่เกิน 10 ราย บางปี 3 ราย บางปี 6 ราย
เมื่อช่วงสงกรานต์ปี 2558 ที่ผ่านมามีผู้ป่วย
4 ราย จากต่างพื้นที่ แต่สอบสวนแล้วพบว่ารับ
ประทานหน่อไม้ปืบจากแหล่งเดียวกัน

ทั้งนี้ สิ่งที่ต้องการจะบอกขณะนี้คือเป็น
ช่วงหน้าฝน ซึ่งแน่นอนว่าหน่อไม้กำลังให้
ผลผลิตเยอะ ซึ่งการรับประทานสด ๆ นั้นไม่
น่ากังวลเพราะแน่นอนว่าต้องปรุงให้สุกก่อน
อยู่แล้ว แต่ใน กรณีที่ดื่มนมอาหารโดยนำมา
ทำเป็นหน่อไม้ปืบนั้นอยากให้ตระหนักถึง
เรื่องนี้ การต้มสุกต้องมั่นใจว่าสุกทั่วถึง แล้ว
จึงปิดฝา เพราะหากยังมีเชื้อแบคทีเรียคลอส
ทริเดียมฯ เหลืออยู่ก็จะไปแบ่งตัวและสร้าง
สารพิษโบทูลินัมขึ้นมาได้อีก

จุดสังเกตหนึ่งที่พยายามบอกกับ
ประชาชนมาตลอดคือสารพิษโบทูลินัมนั้น
มีส่วนทำให้กระป๋องบรรจุภัณฑ์มีลักษณะ
บวมเปียวได้ ดังนั้นหากเจอลักษณะแบบนี้
ไม่ควรนำมารับประทาน แต่ปัจจุบันกลายเป็นว่า
มีการนำหน่อไม้ปืบ แยกมัดในถุง
พลาสติกทำให้สังเกตได้ยาก ดังนั้นก่อนรับ
ประทานหน่อไม้ปืบหรือหน่อไม้ดูงควร
ทำให้สุกด้วยความร้อนก่อนเสมอ.

อภิวรรณ เสาเวียง