



วันที่ 21 มีนาคม พ.ศ. 2552
<http://www.matichon.co.th/>

สธ.เตือนเป็บแมลงทอดเสี่ยงเกิดสารฮีสตามีน

โฆษก สธ. เตือนคนเป็นโรคมุมแพ้ หอบหืด เสี่ยงเป็บตัวด้กแด่ หนอนใหม่หรือตัวต่อทอด เพราะอาจทำให้เกิดอาการแพ้รุนแรง ชั้นเสียชีวิต เนื่องจากผลการตรวจวิเคราะห์พบมีสารก่อภูมิแพ้ "ฮีสตามีน" สูงกว่าค่ามาตรฐานในอาหารกว่า 200 เท่า ปีที่ผ่านมาพบคนมีอาการแพ้หลังกินแมลงทอด 118 ราย

(21มี.ค.) นายแพทย์สุพรรณ ศรีธรรมมา โฆษกกระทรวง สาธารณสุข เปิดเผยว่า ขณะนี้กระแสความนิยมบริโภคแมลงใน ประเทศไทยเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ จากเดิมที่ชาวชนบทนิยมนำมา ปรุงเป็นกับข้าว ด้วยวิธีทอด บิง ย่าง คั่ว หมก อ่อม แกง ยา และ ตำน้าพริก แต่ขณะนี้กลายเป็นการบริโภคเป็นอาหารว่าง ปริมาณ การบริโภคแมลงทุกชนิด ปีละประมาณ 2 ตัน ซึ่งอาหารประเภท นี้ มีคุณค่าทางโภชนาการ มีประโยชน์ต่อร่างกาย ให้โปรตีนสูง

อย่างไรก็ตาม แมลงที่นำมาทอดก็มีความเสี่ยงในการปนเปื้อน สารอันตราย เช่น สารกำจัดศัตรูพืช กระทรวงสาธารณสุขได้ จัดระบบเฝ้าระวัง ติดตามผลกระทบอย่างต่อเนื่อง ในช่วงวันที่ 24 ธันวาคม 2550 ถึงวันที่ 7 มกราคม 2551 ได้รับรายงานผู้ป่วยโรค อาหารเป็นพิษจากการรับประทานแมลงทอด เข้ารักษาตัวใน โรงพยาบาลจำนวน 118 ราย จาก 7 จังหวัด ประกอบด้วย สิงห์บุรี นครศรีธรรมราช ตรัง สงขลา สุราษฎร์ธานี ชัยนาท และ นครราชสีมา ส่วนใหญ่มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน เวียนศีรษะ รุนแรง พูดไม่ได้ ตัวสั่น เหงื่อออก ใจสั่น บางรายมีอาการชา โดยในจำนวนนี้ 78 ราย หรือร้อยละ 66 จำเป็นต้องนอนรักษาตัว ในโรงพยาบาล

นายแพทย์สุพรรณ กล่าวต่อว่า ผู้ป่วยรายแรกเกิดขึ้นใน จ.สิงห์บุรี เมื่อวันที่ 24 ธันวาคม 2550 รายสุดท้ายเกิดขึ้นเมื่อ 7 มกราคม 2551 อาการเกิดขึ้นหลังรับประทานเฉลี่ย 4 ชั่วโมง อายุเฉลี่ย 33 ปี แมลงทอดที่รับประทานเข้าไปมี 7 ชนิด ได้แก่ ตัวด้กแด่หนอน ใหม่ หนอนไม้ไฟ แมลงดานา ตั๊กแตนแคะ แมลงกระซอน จิ้งโกร่ง และจิ้งหรีด แต่ที่รับประทานมากเป็นอันดับ 1 ร้อยละ 90 คือ ตัวด้กแด่หนอนใหม่ทอด รองลงมาคือ ตั๊กแตนทอด ร้อยละ 14 โดยมีแหล่งรับซื้อแมลงมาจากตลาดโรงเกลือ อ.อรัญประเทศ จ.สระแก้ว โดยผู้ป่วยทุกรายอาการหายอย่างรวดเร็ว หลังจากที่ได้รับ การรักษาด้วยยาแก้แพ้และสารน้ำเกลือแร่และน้ำเกลือ

ผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการตัวอย่างตัวด้กแด่หนอนใหม่ แมลง ทั้งที่ทอดแล้วและยังไม่ทอด นำมาใช้ทอดแมลง ในเคย และ อาเจียนของผู้ป่วย ที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ปรากฏว่าไม่พบ สารพิษอันตรายตกค้างใดๆแต่ตรวจพบสารฮีสตามีน(Histamine) ซึ่งเป็นสารก่อให้เกิดภูมิแพ้ ตกค้างอยู่ พบมากที่สุดในตัวด้กแด่ หนอนใหม่ทอด เก็บจาก จ.สุราษฎร์ธานี ตรวจพบ 875 มิลลิกรัม ต่อกิโลกรัม ในขณะที่ปริมาณฮีสตามีนในอาหารกำหนดระดับ สูงสุดของแต่ละประเทศแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับชนิดอาหาร มีได้ ตั้งแต่ 100-200 มิลลิกรัม/กิโลกรัม ของไทยกำหนดให้มีได้น้อย กว่า 50 มิลลิกรัม/กิโลกรัม

นายแพทย์สุพรรณ กล่าวต่อว่า อาการแสดงหลังได้รับสารฮีสตามีน จะรุนแรงมากน้อยขึ้นอยู่กับปริมาณที่กินเข้าไป แต่ในกลุ่มที่มี ประวัติภูมิแพ้หรือหอบหืด จะตอบสนองได้เร็วกว่ากลุ่มบุคคลอื่น

ควรหลีกเลี่ยงกินตัวด้กแด่หนอนใหม่และหนอนของตัวต่อ ซึ่งอาจเกิดอาการแพ้รุนแรงชั้นเสียชีวิตได้

ด้านนายแพทย์คานวณ อึ้งชูศักดิ์ โฆษกกรมควบคุมโรค กล่าวว่า จากการสอบสวนเส้นทางของแมลงทอดที่มีรายงาน ผู้ป่วย 7 จังหวัด พบว่ารับตัวด้กแด่หนอนใหม่มาจากแหล่ง เดียวกันคือ ตลาดโรงเกลือ ทั้งนี้คนไทยและประเทศเพื่อน บ้าน นิยมกินแมลงทอด และมีการป่วยอยู่เรื่อยๆ แต่ไม่ทราบ สาเหตุ เช่นในปี 2549 มีรายงานชาวชาวเวียดนามประมาณ 150 คน ป่วยหลังกินหนอนใหม่ มีอาการคลื่นไส้อาเจียน ท้องเสียและมีผื่นคัน ซึ่งอาการคลื่นไส้อาเจียน ท้องเสีย ชา หรือคันที่บริเวณริมปาก หน้า มักสรุปว่าเกิดจากการแพ้ หรือ เกิดจากยาฆ่าแมลงที่ตกค้าง แท้จริงแล้วอาจเกิดจากสาร ฮีสตามีน ซึ่งในไทยเริ่มมีรายงานการแพ้ชนิดนี้ในปี 2550 ในกลุ่มที่ทำงานในโรงงานปลากะพงที่สมุทรปราการ

ซึ่งนำปลาทุ่นามาทิ้งในอุณหภูมิต่ำ ก่อนจะนำมาทำเป็น อาหาร โดยอาหารจำพวกปลาจะมีสารฮีสตามีน เมื่ออยู่ใน อุณหภูมิต่ำระหว่าง 5-60 องศาเซลเซียส แบคทีเรียจะเปลี่ยน ฮีสตามีน (Histadine) ซึ่งเป็นกรดอะมิโนเป็นฮีสตามีน และ พบในแมลงเกือบทุกชนิดที่คนไทยกิน แต่พบมากในหนอน ตัวต่อ มี 5,221 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และพบในตัวด้กแด่หนอน ใหม่ 5,197 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยความร้อนไม่สามารถ ทำลายสารฮีสตามีนได้

นายแพทย์คานวณ กล่าวต่อว่า ผลการตรวจสอบพฤติกรรม การทอดแมลงของแม่ค้าที่จังหวัดสระแก้ว พบว่าแม่ค้าจะใช้ น้ำมันทอดชุดเดียวต่อวัน ใช้เวลาทอดประมาณ 4 ชั่วโมงครึ่ง โดยจะเริ่มทอดเชียด แมลงดา แมลงกระซอน แมงเมียง จิ้งหรีด และทอดตัวด้กแด่สาตที่สุดท้าย เนื่องจากเป็นสัตว์ที่มีความมันจะกลบกลิ่นแมลงชนิดอื่น ดังนั้นตัวด้กแด่จึงมีโอกาส สะสมปริมาณสารพิษที่ไม่ถูกทำลายด้วยความร้อนและ ละลายในไขมัน ที่ตกค้างจากแมลงชนิดอื่น

นอกจากนี้มูลเหตุของการก่อให้เกิดสารฮีสตามีนในแมลง ทอด อาจเกิดมาจากกระบวนการเก็บรักษาและขนส่ง โดย อาจมีการปนเปื้อนแบคทีเรียในปริมาณสูง มีระบบความเย็นที่ ไม่ดีพอ และแมลงตกค้างอยู่ในจังหวัดต่างๆ หลายสัปดาห์ ก่อนมาถึงแม่ค้ารายย่อย ก็ได้ ดังนั้นการเก็บรักษาแมลง ก่อนทอดให้ได้มาตรฐาน ควรเก็บในระบบความเย็นที่ อุณหภูมิต่ำกว่า 4.4 องศาเซลเซียส ซึ่งจะสามารถยับยั้ง ขบวนการเกิดสารฮีสตามีนได้

นายแพทย์คานวณ กล่าวต่ออีกว่า ในการเลือกตัวหนอนใหม่ ก่อนทอด หากมีตัวที่ไม่สมบูรณ์ หรือสีเปลี่ยนจากปกติ คือสี เหลืองทอง หรือมีกลิ่นเปรี้ยว ไม่ควรนำมาทอด ทั้งนี้ สำนัก ระบาดวิทยาได้ทำหนังสือแจ้งเวียนไปยังโรงพยาบาลต่างๆ โดยเฉพาะที่ห้องฉุกเฉิน และสถานีอนามัยทั่วประเทศ หาก พบผู้ป่วยที่มีอาการคลื่นไส้อาเจียน เวียนศีรษะ บ้านหมุน และให้ประวัติว่ากินแมลงทอดหรือตัวด้กแด่ ให้รีบแจ้งทีม สอบสวนเคลื่อนที่เร็วของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เพื่อ จะได้รับดำเนินการควบคุมโรคต่อไป

ที่มา : <http://www.komchadluek.net/detail/20090321/6258/สธ.เตือนเป็บแมลงทอดเสี่ยงเกิดสารฮีสตามีน.html>