



### กรมวิทย์ฯ เตือนผู้ป่วยภูมิแพ้กินแมลงทอดเสี่ยงอันตราย

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข เตือนผู้ป่วยโรคภูมิแพ้ระวังกินแมลงทอดที่อาจพบสารฮิสตามีนต้นเหตุของการเกิดอาการแพ้ หลีกเลี่ยงการกินแมลงทอดที่ไม่สะอาด เพราะอาจทำให้อาการแพ้กำเริบอาจเป็นอันตรายถึงชีวิต

ตามที่มีข่าวหญิงสาวซึ่งมีโรคประจำตัวเป็นภูมิแพ้ใน จ.นครศรีธรรมราช กินตักแตนทอดและเกิดอาการคลื่นไส้ วิงเวียนศีรษะ แน่นหน้าอก หายใจไม่ออก ซ็อกหมดสติเสียชีวิตนั้น เบื้องต้นแพทย์ระบุสาเหตุการเสียชีวิตว่าอาหารเป็นพิษเพราะรับประทานอาหารที่มีสารพิษปนเปื้อนในปริมาณที่สูงเกินกว่าร่างกายจะรับได้นั้น

นพ.อภิชัย มงคล อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข กล่าวว่า ในแมลงทอดที่พบสารฮิสตามีน (Histamine) ซึ่งเป็นสาเหตุของการเกิดอาการของผู้ป่วย เนื่องจากสารฮิสตามีนเป็นสารที่พบในอาหาร ซึ่งจะพบในปริมาณมากขึ้นในอาหารประเภทโปรตีนบางชนิดที่มีฮิสตามีนสูงและมีการปนเปื้อนแบคทีเรียในปริมาณสูง โดยเกิดจากการที่แบคทีเรียบางชนิดสามารถเปลี่ยนฮิสตามีน ซึ่งเป็นกรดอะมิโนชนิดหนึ่งไปเป็นฮิสตามีน แต่ร่างกายสามารถทำลายได้จนไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย ทั้งนี้ตามมาตรฐานกำหนดปริมาณฮิสตามีนในอาหารระดับสูงสุดของแต่ละประเทศแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับชนิดอาหาร โดยมีได้ตั้งแต่ 100-200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เมื่อรับประทานแมลงทอดที่ไม่สะอาดและมีฮิสตามีนสูงจะทำให้ไปเพิ่มฮิสตามีนในร่างกายส่งผลให้เกิดอาการทั้งทางด้านผิวหนัง ระบบทางเดินอาหารและระบบทางเดินหายใจ เช่น ผื่นแดง อักเสบ เป็นผื่นแดง เป็นลมพิษ ปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน และหอบหืด เป็นต้น สารฮิสตามีนดังกล่าวอาจทำให้เกิดอาการผื่นคันตั้งแต่เล็กน้อยจนเสียชีวิต ขึ้นอยู่กับแต่ละบุคคล และปริมาณอาหารที่ได้รับรวมทั้งช่วงเวลาที่ได้รับด้วย ดังนั้น จึงขอเตือนประชาชนโดยเฉพาะผู้ที่เป็นโรคภูมิแพ้หรือผู้มีประวัติภูมิแพ้หรือหอบหืด ควรหลีกเลี่ยงการรับประทานแมลงทอด เพราะอาจทำให้ได้รับสารฮิสตามีนปริมาณมากส่งผลให้อาการแพ้กำเริบและหากรับประทานมากอาจทำให้เสียชีวิตได้

อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวอีกว่า ขอเตือนประชาชนทั่วไปหากจะรับประทานแมลงทอด ควรสังเกตว่าแมลงทอดดังกล่าวเป็นแมลงที่เป็นที่รู้จักกันทั่วไปและมีการนำมารับประทานหรือไม่ และควรเป็นแมลงที่จับมาแล้วมีการเก็บรักษาในตู้แช่เย็นก่อนนำมาปรุงเป็นอาหาร เพื่อป้องกันเชื้อแบคทีเรียที่ปนเปื้อนเปลี่ยนฮิสตามีนเป็นฮิสตามีน ส่วนปีก ขน ขาหรือหนามแข็งของแมลง ควรจะเด็ดทิ้งก่อนรับประทานเพราะอาจทำให้เกิดอาการแพ้ได้นอกจากนี้ขอให้ระมัดระวังเรื่องปัญหาน้ำมันทอดซ้ำด้วย เพราะการใช้ซ้ำที่ทอดหลายๆ ครั้งทำให้เกิดสารประกอบโพลาร์ซึ่งส่งผลต่อสุขภาพ จึงขอให้สังเกตน้ำมันที่ใช้ทอดว่ามีกลิ่นเหม็นหืน เหนียว สีดำคล้ำ ฟองมาก เหม็นไหม้ และเวลาทอดมีควันขึ้นมากแสดงว่าน้ำมันใช้มานานทำให้น้ำมันเกิดควันที่อุณหภูมิ ต่ำลง อาหารอมน้ำมันและหลังการบริโภคเกิดการระคายเคือง

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

14 ตุลาคม 2556