



ข่าว

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ DEPARTMENT OF MEDICAL SCIENCES

88/7 ซอยสถาบันปรีชาชนราชมงคล ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
โทร./แฟกซ์ 0 2591 1707 www.dmsc.moph.go.th

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์เตือนอันตรายจากการรับประทานอาหารที่ไม่สะอาด

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข เตือนผู้บริโภคถึงอันตรายจากการรับประทานอาหารที่ไม่สะอาดหรือปรุงไม่สุก โดยเฉพาะผู้ป่วยที่มีโรคประจำตัวเสี่ยงเกิดอาการเนื้อตายเน่า หากรุนแรงอาจถึงขั้นเสียชีวิต และในช่วงฤดูร้อนนี้ประชาชนควรรับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ อาหารที่ไม่ทิ้งค้างมือ และงดเว้นอาหารสุกๆ ดิบๆ เพราะอาจทำให้เกิดโรคอุจจาระร่วงและอาหารเป็นพิษ

นายแพทย์อภิชัย มงคล อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เปิดเผยว่า ตามที่มีข่าวในโซเชียลมีเดียถึงอันตรายที่คาดไม่ถึงจากการรับประทานอาหารที่ไม่สะอาด หรือ ปรุงไม่สุก ทำให้ผู้ป่วยต้องเสียชีวิต จากภาพในข่าวผู้ป่วยมีอาการปวดบวมบริเวณขา ต่อมาเนื้อเยื่อเปื่อยเน่าคล้ำดำ หลังจากรับประทานอาหารที่ปรุงไม่สุก ลักษณะอาการที่ปรากฏคล้ายอาการของเนื้อตายเน่าหรือเรียกว่าแกงกรีน (Gangrene) ซึ่งอาจเกิดขึ้นได้ในหลายอวัยวะและมีการเรียกชื่อเฉพาะสาเหตุของการเกิดเนื้อเน่าตายเกิดจากสาเหตุภาวะที่มีเลือดไปเลี้ยงเนื้อเยื่อบริเวณนั้นไม่เพียงพอ อันเนื่องมาจากผู้ป่วยมีโรคประจำตัว ซึ่งมีการทำลายหลอดเลือดและระบบไหลเวียน ได้แก่ โรคเบาหวาน โรคตับ เป็นต้น และเกิดจากการติดเชื้อแบคทีเรียที่พบบ่อยคือในผู้ป่วยโรคเบาหวานและมีบาดแผลบริเวณเท้า หรือนิ้วเท้า ผู้ป่วยที่ติดเชื้อหลังการผ่าตัด การติดเชื้อบริเวณอวัยวะสืบพันธุ์

อาการเนื้อตายเน่าอีกชนิดที่เรียกว่าแกสแกงกรีน (Gas gangrene) มีอันตรายร้ายแรงถึงตายได้ สาเหตุเกิดจากการติดเชื้อคลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (*Clostridium perfringens*) เป็นส่วนใหญ่หรือเชื้อแบคทีเรียชนิดอื่นๆ ได้แก่ สเตรปโตค็อกคัส กรู๊ปเอ (*Streptococcus group A*) สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) และ วิบริโอ วุลนิฟิคัส (*Vibrio vulnificus*) และมักเกิดในผู้ป่วยที่มีโรคประจำตัวเกี่ยวกับหลอดเลือด เบาหวานหรือมะเร็งลำไส้ใหญ่ อาการดังกล่าวเกิดได้รวดเร็วและมักเกิดในบริเวณที่มีแผลบาดเจ็บหรือแผลผ่าตัด ทั้งนี้ในเนื้อข่าวระบุว่าผู้ป่วยรับประทานอาหารที่ปรุงไม่สุก แล้วขาเกิดอาการเนื้อตายเน่า โดยไม่มีข้อมูลว่าผู้ป่วยมีอาการของโรคอุจจาระร่วงแต่อย่างใด และระบุว่าตรวจพบเชื้ออีโคไล (*E. coli*) โดยไม่มีข้อมูลตรวจพบเชื้ออื่นๆ ซึ่งการสื่อข้อมูลไม่ครบถ้วนอาจก่อให้เกิดความเข้าใจผิดและเกิดกระแสวิพากษ์วิจารณ์ว่าหากรับประทานอาหารปรุงไม่สุก จะเกิดอาการเนื้อตายเน่าจนมีผลกระทบต่อชีวิตประจำวัน แต่จากการสืบค้นข้อมูลวิชาการ พบว่า การเกิดอาการเนื้อตายเน่ามักเกิดในผู้ป่วยที่มีโรคประจำตัวเกี่ยวกับหลอดเลือด เบาหวานหรือเจ็บป่วยเรื้อรังที่ทำให้ภูมิคุ้มกันร่างกายบกพร่อง และมักเกิดในบริเวณที่มีแผลบาดเจ็บ

เชื้ออีโคไลเป็นเชื้อแบคทีเรียพบได้ในลำไส้ของคนและสัตว์ ทำให้เกิดโรคได้ เช่นเกิดฝีหนองบริเวณบาดแผลจากน้ำร้อนลวกหรือไฟไหม้หรือแผลบาดเจ็บ การติดเชื้อทางเดินปัสสาวะ สำหรับอาการเนื้อตายเน่าจากเชื้ออีโคไลมักเกิดในลำไส้ใหญ่และเกิดในผู้ป่วยที่มีโรคเรื้อรังหรือภูมิคุ้มกันบกพร่อง แต่ไม่พบในคนปกติที่มีสุขภาพแข็งแรง นอกจากนี้เชื้ออีโคไลบางกลุ่มอาจทำให้เกิดอาการอุจจาระร่วงได้ โดยมีอาการปวดเกร็งท้อง คลื่นไส้ อาเจียน ท้องร่วง ถ่ายเป็นน้ำหรือถ่ายเป็นมูกเลือดหรือเลือดสดและบางกลุ่มอาจสร้างสารพิษทำให้เกิดอาการไตวายได้

นอกจากนี้ยังมีเชื้อแบคทีเรียกลุ่มวิบริโอ (*Vibrio*) ซึ่งเป็นสาเหตุสำคัญของการเกิดโรคอุจจาระร่วงอย่างแรงจากการรับประทานอาหารทะเล เช่น เชื้อวิบริโอ เฮโมไลติคัส (*Vibrio haemolyticus*) มักเป็นสาเหตุการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานอาหารทะเล เชื้อวิบริโอ วุลนิฟิคัส (*Vibrio vulnificus*) ทำให้เกิดโรคจากการรับประทานหอยนางรมสด เช่น มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ท้องร่วง ในคนที่มีโรคประจำตัวเรื้อรังเช่นโรคตับหรือโรคภูมิคุ้มกันบกพร่องจะมีอาการรุนแรง มีไข้ หนาวสั่น ความดันโลหิตลดลงเกิดอาการช็อคและทำให้เสียชีวิตได้หรือเกิดการติดเชื้อจากบาดแผลขณะแช่น้ำทะเล ทำให้เกิดการติดเชื้อในกระแสโลหิตได้

นายแพทย์อภิชัย กล่าวต่ออีกว่า ในช่วงฤดูร้อนนี้ประชาชนควรรับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ อาหารที่ไม่หึ่ง ค้างมื่อ และงดเว้นอาหารสุกๆดิบๆ เพราะอาจทำให้เกิดโรคอุจจาระร่วงและอาหารเป็นพิษที่เกิดจากการติดเชื้อแบคทีเรีย ไวรัส และพาราสิต ลักษณะอาการโดยทั่วไปของโรคคือถ่ายอุจจาระเหลวเป็นน้ำติดต่อกันหลายครั้ง ปวดท้อง อ่อนเพลีย อาจมีไข้ คลื่นไส้ อาเจียน ในรายที่ถ่ายอุจจาระติดต่อกันมากๆ ร่างกายอาจแสดงอาการขาดน้ำ คือ รู้สึกกระหายน้ำจัด เป็นตะคริว เสียงแห้ง แก้มตอบ ผิวหนังเหี่ยวย่น ตัวเย็น ซีพจรเบา ความดันเลือดต่ำ อาจมีอาการช็อคและหมดสติได้ อาการและลักษณะอุจจาระจะแตกต่างกันขึ้นกับชนิดของเชื้อ การติดต่อและแพร่กระจายของโรคอุจจาระร่วงเกิดจากการรับประทานอาหารหรือน้ำที่มีการปนเปื้อนของเชื้อ โดยเชื้อจะมีการฟักตัวและเจริญเติบโตเพิ่มจำนวนในระบบทางเดินอาหาร เชื้อจะถูกขับถ่ายออกมาทั้งอุจจาระของผู้ป่วยและแพร่กระจายปะปนกับสิ่งมีชีวิต ผักผลไม้ อาหาร น้ำดื่ม เข้าสู่ร่างกายคนเรา ได้อีก นอกจากนี้เชื้อยังสามารถแพร่กระจายจากการอาเจียนของผู้ป่วย รวมถึงข้าวของเครื่องใช้ที่ผู้ป่วยสัมผัสได้ด้วย เชื้อก่อโรคจะมีระยะฟักตัวแตกต่างกันโดยแบคทีเรียมีระยะฟักตัวประมาณ 2-7 วัน ไวรัสมีระยะฟักตัวค่อนข้างสั้น ประมาณ 1-2 วัน พาราสิตมีระยะฟักตัวนานเป็นสัปดาห์หรือนานกว่า โรคอุจจาระร่วงพบได้บ่อยเนื่องจากสามารถติดต่อได้รวดเร็ว เกิดในทุกฤดูกาลโดยเฉพาะในฤดูร้อนพบผู้ป่วยมากเนื่องจากเชื้อโรคเจริญและแพร่พันธุ์ได้ดี วิธีป้องกันคือรับประทาน อาหารที่ปรุงสุกใหม่ หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารสุกๆดิบๆ อาหารค้างมื่อโดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารทะเล หมั่นล้างมือ ให้สะอาดหลังจากใช้ห้องสุขาและก่อนรับประทานอาหาร

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

12 พฤษภาคม 2558