

ปลาดิบไม่มีพยาธิ (จริงหรือ ?)

อ. ดร. ภก. จตุรงค์ ประเทืองเดชกุล
ภก. สุเมธ จรุงจิโรจน์
ภาควิชาจุลชีววิทยา
คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

ปลาดิบเป็นอาหารญี่ปุ่นประเภทหนึ่งที่คนไทยหันมาบริโภคมากขึ้นตามกระแสนิยม คงจะปฏิเสธไม่ได้ว่าด้วยรูปลักษณ์ รสชาติ และความแปลกใหม่ของอาหารญี่ปุ่น ทำให้หลายคนไม่ละโอกาสที่จะได้ลิ้มลองความสดใหม่ของปลาดิบ ซึ่งหลายคนเชื่อว่าปลาทะเลมีคุณค่าทางอาหารสูงและมีความปลอดภัยสูงในการบริโภค โดยเฉพาะอย่างยิ่งเชื่อว่าไม่พบพยาธิในปลาซึ่งอาศัยอยู่ในน้ำทะเลเค็มๆ อย่างแน่นอน จะพบพยาธิก็แต่เฉพาะปลาน้ำจืดเท่านั้น ดังนั้นจึงรับประทานปลาดิบได้อย่างสบายใจ ไม่ต้องหวาดกลัวอะไรทั้งสิ้น (นอกจากราคาที่อาจจะแพงอยู่สักหน่อย) แต่หลังจากอ่านบทความนี้แล้วคงต้องทำความเข้าใจเสียใหม่ว่า ปลาน้ำเค็ม ที่นำมาทำปลาดิบนั้น ก็อาจมีพยาธิได้!!!! ดังข่าวที่แพร่กระจายในสังคมออนไลน์เมืองไทยช่วงเดือนสิงหาคม 2554 ที่ผ่านมามีข่าวพบพยาธิตัวกลมชนิดหนึ่งในปลาดิบที่ขายอยู่ตามร้านอาหารญี่ปุ่นทั่วไป โดยเจ้าพยาธิที่ว่านี้มีชื่อว่า อะนิซาคิส หรือ ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Anisakis simplex* เจ้าพยาธิชนิดนี้คืออะไร?? มาจากไหน?? และจะมีอันตรายแค่ไหน?? บางคนอาจจะคุ้นๆ หลายคนอาจจะเคยได้ยินเป็นครั้งแรก เราไปทำความรู้จักกับพยาธิ *Anisakis simplex* กันดีกว่า

ลักษณะและวงจรชีวิตของพยาธิอะนิซาคิส

พยาธิอะนิซาคิส (*Anisakis simplex*) พบในปลาทะเลที่วางขายในประเทศ โดยตรวจพบตัวอ่อนของพยาธิชนิดนี้ในปลาหลาย ชนิด เช่น ปลาดาบเงิน ปลาดาวหวาน ปลาสิ่กุน ปลาทูแวก ปลาเก๋เลากล้วย ปลาลัง เป็นต้น ส่วนในต่างประเทศจะพบในปลาจำพวก ปลาคอด ปลาแซลมอน ปลาเฮอริง ลักษณะของมันเป็นพยาธิตัวกลม มองเห็นได้ด้วยตาเปล่า ตัวโตเต็มวัยมีความยาวถึงประมาณ 2-5 ซม. พบอยู่ในกระเพาะของปลาโลมา ปลาวาฬ และสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมในทะเลชนิดอื่นๆ ไข่ของพยาธิจะปนออกมากับอุจจาระ เจริญเป็นตัวอ่อนอยู่ในทะเล มีพาหะเป็นพวกกุ้ง ปลาน้ำเค็มตัวเล็กๆ และเมื่อสัตว์เหล่านี้ถูกกินด้วยปลาตัวอื่น พยาธิก็จะฝังตัวอยู่ในกล้ามเนื้อของปลาเหล่านั้น ซึ่งคนที่รับประทานปลาดิบที่มีพยาธินี้่อยก็จะติดเชื้อพยาธิ

ได้ จากนั้นพยาธิจะถูกปลดปล่อยออกมาจากเนื้อปลาที่รับประทานเข้าไป โดยน้ำย่อยในกระเพาะอาหาร หรืออาจจะถูกขับออกมาจากกระเพาะอาหารเสียก่อนโดยการอาเจียน ซึ่งก็จะไม่ทำให้เกิดโรค แต่ในกรณีที่พยาธิไม่ถูกขับออกไป พยาธิอาจจะซ่อนไชไปตามทางเดินอาหาร แล้วอยู่ในลำไส้ และอยู่นอกลำไส้ภายในช่องท้องก็ได้

ในระหว่างปี พ.ศ. 2508-2530 มีรายงานว่าพบผู้ป่วยในประเทศญี่ปุ่น ประมาณ 4000 ราย ซึ่งพบการเกิดก้อนทุมในกระเพาะอาหารมากที่สุด พบก้อนทุมบางที่ที่ลำไส้และในช่องท้อง ถ้าตัดก้อนทุม จะพบพยาธิอยู่ภายในก้อนทุม การรักษาทำได้โดยการผ่าตัด พ.ศ. 2538 มีรายงานพบผู้ป่วยในญี่ปุ่นประมาณ 2000 ราย ในสหรัฐอเมริกา มีรายงานการพบผู้ป่วยประมาณ 500 รายต่อปี ในยุโรปมีประมาณ 500 ราย สำหรับประเทศไทยก็มีรายงานการพบผู้ป่วยครั้งแรกจากพยาธิชนิดนี้ในชาวประมงทางภาคใต้ และยังมีรายงานว่าพบผู้ที่เกิดอาการแพ้ต่อพยาธิตัวนี้ทำให้เกิดผื่นลมพิษ ซึ่งในประเทศสเปนมีรายงานว่าบางรายเกิดอาการแพ้ชนิดเฉียบพลันด้วย แต่อย่างไรก็ตามก็พบผู้ป่วยจากพยาธิชนิดนี้เป็นจำนวนน้อยมากต่อปี

อาการและการรักษา

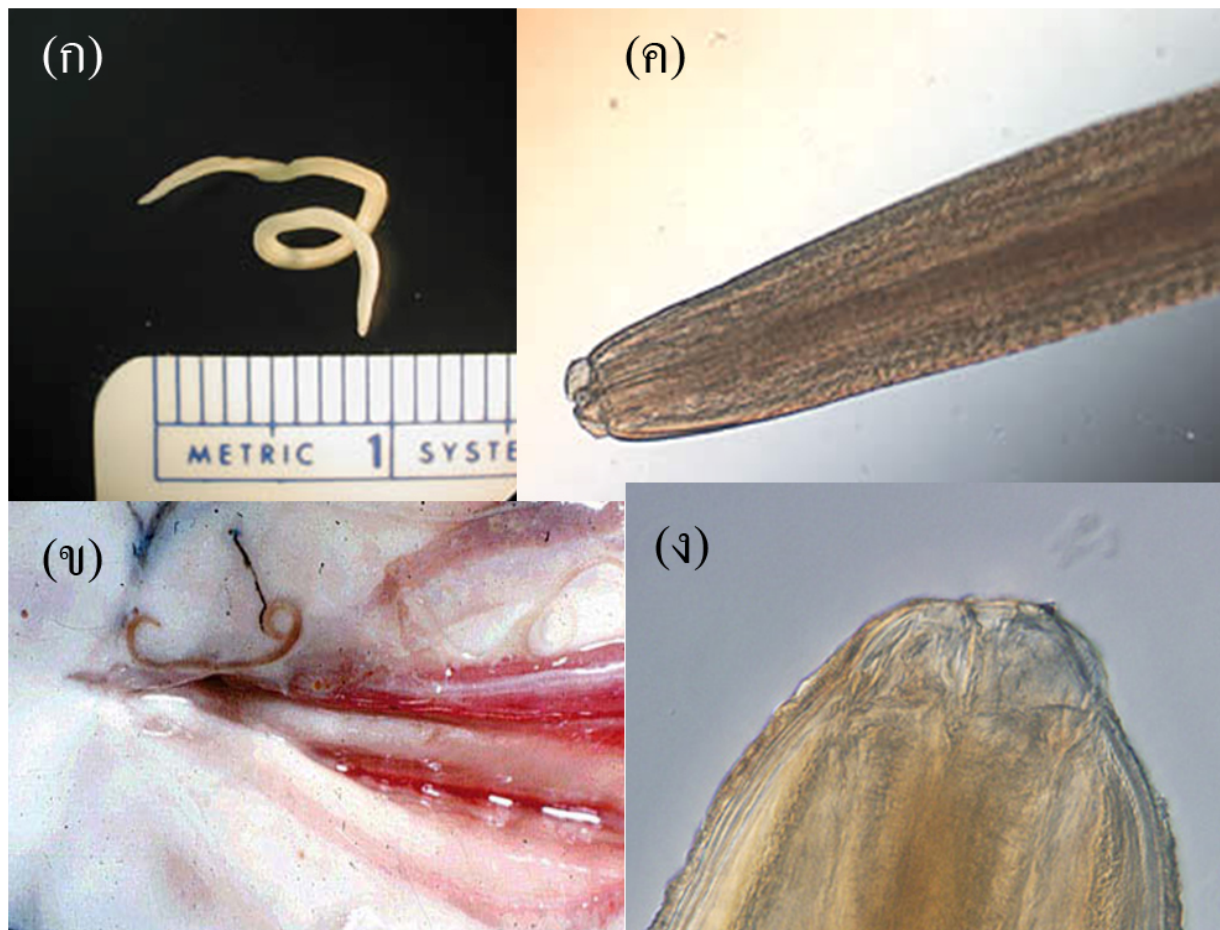
อาการของโรคคือ ภายหลังจากได้รับพยาธิ 1 ชั่วโมง อาจมีอาการปวดท้อง ปวดกระเพาะอาหาร ลำไส้อุดตัน คลื่นไส้ อาเจียน และอาจมีอาการคล้ายๆ ไข้ดั่งอักเสบ อาจจะทำให้วินิจฉัยผิดพลาดเป็นโรคแผลในกระเพาะอาหาร หรือไข้ดั่งอักเสบได้ บางรายอาจถ่ายออกมาเป็นมูกเลือด ภายใน 1-5 วัน ผู้ป่วยอาจจะอาเจียนออกมาเป็นตัวพยาธิ หรืออาจจะพบพยาธิเมื่อส่องกล้องเข้าไปในหลอดอาหาร

เนื่องจากตัวอ่อนไม่สามารถเจริญและวางไข่ในคนได้ ดังนั้นการตรวจอุจจาระเพื่อหาพยาธิชนิดนี้จึงไม่ช่วยในการวินิจฉัย การรักษาที่มีทางเดียวคือการเอาตัวพยาธิออกมาจากผนังกระเพาะหรือบริเวณเนื้อเยื่อที่พยาธิเข้าไปฝังตัวอยู่ โดยการผ่าตัด เพราะยาฆ่าพยาธิใช้ไม่ได้ผล

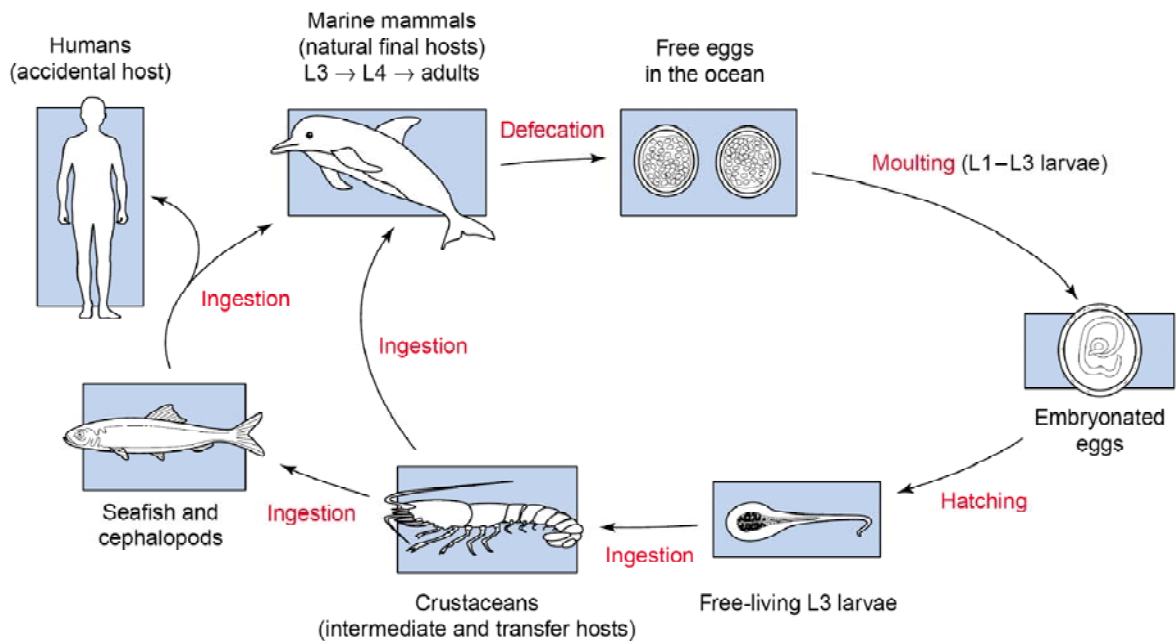
การป้องกัน

เมื่อจำเป็นต้องรับประทานเนื้อปลาทะเล ควรทำให้สุกด้วยอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 60 องศาเซลเซียส อย่างน้อย 5 นาที ถ้าเป็นเนื้อปลาสดควรเก็บที่อุณหภูมิ ต่ำกว่า -20 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 7 วัน หรือต่ำกว่า -35 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 15 ชั่วโมง จะทำให้พยาธิ *Anisakis simplex* ตายได้ ดังนั้นการรับประทานปลาดิบ อาหารอันเลื่องชื่อของแดนอาทิตย์อุทัย เราจึงต้องให้ความระมัดระวัง อย่างน้อยให้สังเกตดูลักษณะ

ของเนื้อปลาก่อนรับประทานว่ามี ตัวอ่อนของพยาธิปะปนอยู่หรือไม่ ทั้งนี้เพื่อความปลอดภัยและความอร่อย
ที่ไร้อันตรายแอบแฝง



ภาพแสดงลักษณะพยาธิอะนิซาคิส (จาก <http://dpd.cdc.gov/dpdx>) (ก) พยาธิ Anisakis ระยะตัวอ่อน L3 (ข) พยาธิ Anisakis ในปลาแซลมอน (ค) และ (ง) ภาพส่วนหน้าของพยาธิ Anisakis กำลังขยาย 40 และ 200 เท่า



TRENDS in Parasitology

ภาพวงจรชีวิตของพยาธิอะนิซาคิส (Audicana, 2002)

เอกสารอ้างอิง

1. Audicana M T, Ansotegui I J, et al. *Anisakis simplex*: dangerous-dead and alive?. *Trends in Parasitology* 2002; 18:20-25.
2. Ishikura H, Kikuchi k, Nagasawa K. et al. *Anisakidae* and *Anisakidosis*. *Prog Clin Parasitol* 1993; 3:43-102.
3. Kagei N, Orikasa H, Hori E, et al. A case of hepatic anisakiasis with a literal survey for extra-intestinal anisakiasis. *Jpn J Parasitol* 1995; 44: 346-51.
4. <http://dpd.cdc.gov/dpdx>