

ข้าวมันไก่กับอหิวาต์เทียม

ดร. กฤษณ์ ธิรพันธุ์เมธิ

ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

ในช่วงนี้ข่าวที่เป็นข่าวใหญ่เรื่องหนึ่งนอกจากเรื่องของช้างป่าที่ออกมาเดินเล่นแล้ว คงจะเป็นข่าวเรื่องนักเรียนในโรงเรียนแถบภาคเหนือและอีสานป่วยด้วยอาการอาหารเป็นพิษจากการรับประทานข้าวมันไก่ จากการตรวจสอบพบเชื้ออหิวาต์เทียมในอุจจาระ เนื่องจากการบริโภคข้าวมันไก่ใส่เลือดไก่ที่มีการปนเปื้อนแบคทีเรียที่มีชื่อว่า *Vibrio parahaemolyticus* เชื้อนี้เป็นแบคทีเรียรูปแท่ง แกรมลบ ไม่สร้างสปอร์ จัดอยู่ในตระกูล Vibrionaceae ซึ่งเป็นตระกูลเดียวกับเชื้อ *Vibrio cholerae* ที่ก่อโรคอหิวาต์โรค จึงเรียกว่า **โรคอหิวาต์เทียม** เชื้อนี้พบได้ทั่วไปในน้ำกร่อยและน้ำเค็ม รวมถึงสัตว์ทะเลชนิดต่างๆ เช่น หอย กุ้ง ปู ปลาหมึก ทำให้เกิดการติดเชื้อในทางเดินอาหารของมนุษย์ การติดเชื้อส่วนมากเกิดจากการรับประทานอาหารทะเลดิบหรือไม่ได้ปรุงสุก มีส่วนน้อยที่ได้รับเชื้อนี้เข้าทางบาดแผลเมื่อลงเล่นน้ำทะเลซึ่งกรณีนี้จะทำให้เกิดการติดเชื้อที่ผิวหนัง เมื่อคนรับประทานอาหารที่มีการปนเปื้อนของเชื้อนี้เข้าไปจะทำให้เกิดท้องเสีย ถ่ายเป็นน้ำ คลื่นไส้ อาเจียน มีไข้หนาวสั่น มักพบอาการปวดบริเวณลำตัวร่วมด้วย โดยทั่วไปจะแสดงอาการภายใน 24 ชั่วโมงหลังจากได้รับเชื้อ โดยปกติอาการต่างๆ จะหายได้เองภายใน 3 วัน อาการป่วยรุนแรงไม่ค่อยพบในคนปกติแต่สามารถพบได้ในผู้ที่มีความผิดปกติของระบบภูมิคุ้มกัน มีรายงานผู้ที่เกิดโรคจากเชื้อนี้ปีละประมาณ 4,500 รายในประเทศสหรัฐอเมริกา แต่เชื่อว่าตัวเลขนี้ต่ำกว่าอุบัติการณ์จริงเนื่องจากความซับซ้อนในการตรวจวินิจฉัยและอาการของโรคคล้ายคลึงกับโรคทางทางเดินอาหารอื่นๆ

อย่างที่ได้อธิบายไว้ว่าผู้ที่ติดเชื้อชนิดนี้อาการจะหายได้เองภายใน 3 วัน การรักษาด้วยยาต้านจุลชีพอาจไม่จำเป็น เนื่องจากไม่มีหลักฐานยืนยันว่ายาต้านจุลชีพลดความรุนแรงของโรคหรือระยะเวลาของโรคที่เกิดได้ ผู้ป่วยควรได้รับสารน้ำทดแทนที่สูญเสียไปเนื่องจากท้องเสียหรืออาเจียน ในรายที่มีอาการรุนแรงสามารถใช้ยาต้านจุลชีพ เช่น tetracycline หรือ ciprofloxacin ได้ อย่างไรก็ตามสามารถป้องกันการติดเชื้อได้โดยการรับประทานอาหารที่ปรุงสุก ส่วนการติดเชื้อทางบาดแผลก็สามารถป้องกันได้โดยการหลีกเลี่ยงลงเล่นน้ำทะเลจนกว่าแผลจะหาย

จะเห็นได้ว่าปกติเชื้อ *V. parahaemolyticus* จะพบในอาหารทะเลเท่านั้น ในกรณีของการตรวจพบเชื้อชนิดนี้ในเลือดไก่ที่นำมาใส่ในข้าวมันไก่ ซึ่งนับเป็นครั้งแรกของโลกที่พบว่า มีการปนเปื้อนเชื้อนี้ในเลือดไก่ไม่ใช่อาหารทะเล ซึ่งยังไม่ทราบว่าเชื้อนี้มาปนเปื้อนในเลือดไก่ได้อย่างไร อย่างไรก็ตามผู้บริโภคสามารถรับประทานข้าวมันไก่ได้ตามปกติ และควรเลือกร้านที่นำเลือดไก่ไปต้มสุกก่อนที่มาปรุงเพื่อจำหน่าย โดยสังเกตลักษณะเลือด หากยังคงมีสีแดงและหย่นนุ่มตรงกลางควรหลีกเลี่ยงการบริโภค หรือผู้บริโภคที่ซื้อเลือดไก่มาจากตลาดควรนำมาต้มให้สุกอีกรอบก่อนรับประทาน เนื่องจากเชื้อนี้เป็นเชื้อที่ไม่ทนความร้อน

กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุขจึงแนะนำให้ต้มที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า 75 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที ก็สามารถทำลายเชื้อ *V. parahaemolyticus* ได้แล้ว



เอกสารอ้างอิง

1. Baffone W, Casaroli A, Campana R, Citterio B, Vittoria E, Pierfelici L, Donelli G (2005). "In vivo studies on the pathophysiological mechanism of *Vibrio parahaemolyticus* TDH(+)-induced secretion". Microb Pathog 38 (2–3): 133–7.
2. <http://www.cdc.gov/vibrio/vibriop.html>. January 15, 2015.
3. <http://www.riskcomthai.org/th/news/mass-media-detail.php?id=29520>. January 15, 2015.