



หน่อไม้ดิบ อันตรายที่คาดไม่ถึง

ประชาชนนิยมบริโภคหน่อไม้ต้มอัดปิ้งหรือบรรจุถุงพลาสติก ที่มีขายตามท้องตลาด โดยไม่ทราบว่าหน่อไม้ดิบดังกล่าวอาจปนเปื้อนเชื้อคลอสทริเดียม โบทูลินัม (*Clostridium botulinum*) ที่เป็นสาเหตุให้เกิดโรคโบทูลิซึม ซึ่งเชื้อชนิดนี้พบทั่วไปในธรรมชาติ เป็นเชื้อจุลินทรีย์ที่อยู่ตามพื้นดิน เจริญได้ในสภาวะที่ไม่มีอากาศ ทนความร้อนได้ถึง 121 องศาเซลเซียส เติบโตได้ในสภาวะที่เหมาะสม เช่น ในอาหารบรรจุกระป๋องหรือบรรจุปิ้ง สารพิษโบทูลินัมเป็นสารพิษที่มีฤทธิ์ทำลายระบบประสาท ทำให้มีอาการมองเห็นภาพซ้อน หากรับประทานอาหารที่ปนเปื้อนสารพิษโบทูลินัม จะทำให้มีอาการอ่อนแรง คลื่นไส้ อาเจียน วิงเวียนศีรษะ ตาพร่ามัว หนังตาตก ปากแห้งกลืนไม่ได้ หรือพูดลำบาก ซึ่งอาจมีอาการท้องเสีย ท้องผูก หรือท้องบวมโต ต่อมากล้ามเนื้อจะเกิดอัมพาต เริ่มจากใบหน้าลงไปไหล่ แขนส่วนบนและล่าง ต้นขา และน่อง อาจเกิดภาวะหายใจล้มเหลว และเสียชีวิตได้ ซึ่งอาการจะเกิดภายใน 12 - 36 ชั่วโมงหลังการบริโภคและอาจทำให้เสียชีวิตภายใน 3 - 6 วัน

สำหรับประเทศไทยสาเหตุส่วนใหญ่ที่ทำให้เกิดอาการป่วยจากการได้รับสารพิษดังกล่าวคือ เกิดจากการรับประทานหน่อไม้อัดปิ้งที่ไม่ได้ต้ม หรือหน่อไม้ต้มบรรจุถุงพลาสติก โดยเฉพาะเมนูที่ใช้เป็นผักจิ้มน้ำพริก หรือใช้ตำ เช่น ใส่ผสมรวมในส้มตำ ซุปหน่อไม้ เป็นต้น เนื่องจากหน่อไม้ที่ใช้เป็นวัตถุดิบอาจมีการปนเปื้อนด้วยสปอร์ของเชื้อคลอสทริเดียมโบทูลินัม หรือในขั้นตอนการผลิตให้ความร้อนไม่ทั่วถึง ทำให้ไม่สามารถทำลายสปอร์ของเชื้อได้ ดังนั้นก่อนนำมาบริโภคทุกครั้ง ควรนำมาต้มซ้ำในน้ำให้เดือดนาน 15 นาที เพื่อให้ความร้อนทำลายเชื้อโรคทุกชนิดที่ปนเปื้อนให้หมด หากพบปิ้งที่บรรจุหน่อไม้บวม มีกลิ่นบูดเน่าไม่ควรซื้อมารับประทาน ในกรณีที่มีกลิ่นหรือสีผิดปกติ ไม่ควรนำมารับประทานอย่างเด็ดขาด

นอกจากนี้การเลือกซื้อและบริโภคหน่อไม้ดิบ ให้เลือกซื้อหน่อไม้ดิบที่บรรจุปิ้งใหม่ ไม่มีรอยบัดกรี ตะกั่วที่ฝาปิ้ง ตัวปิ้งไม่มีรอยบุบ บวม ร้าว ไม่เลือกซื้อหน่อไม้ดิบที่ก้นปิ้งดำ เนื่องจากมีการฆ่าเชื้อโดยให้ปิ้งถูกเผาไหม้โดยตรงกับเปลวไฟอาจทำให้สารเคลือบมีการละลายมาปนเปื้อนกับหน่อไม้ หน่อไม้ดิบที่บรรจุถุง สังเกตหน่อไม้ในถุงไม่มีฟอง และไม่มึกลิ่นบูด ส่วนการเตรียมก่อนการบริโภคหน่อไม้ดิบ 1. หน่อไม้ทั่วไป ให้ต้มในน้ำเดือดอย่างน้อย 30 นาที จำนวน 1 ครั้ง เพื่อฆ่าเชื้อคลอสทริเดียม โบทูลินัม และแทนที่ที่ใช้ต้มทิ้ง ห้ามนำมาใช้ปรุงอาหาร 2. หน่อไม้ดอง ให้ต้มในน้ำเดือดอย่างน้อย 15-20 นาที จำนวน 2 ครั้ง และน้ำที่ทิ้งก่อนเพื่อฆ่าเชื้อและลดความเป็นเปรี้ยวของหน่อไม้ดอง

อย่างไรก็ตามสำหรับอาหารกระป๋องประเภทอื่นๆ ที่เข้าข่ายอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ ก่อนซื้อและก่อนรับประทาน ควรอ่านฉลากอย่างละเอียด ดูวันหมดอายุ เครื่องหมายรับรอง อย. และสังเกตสภาพของภาชนะบรรจุต้องอยู่ในสภาพเรียบร้อย ไม่ผิบบกดี ไม่เป็นสนิม หากมีสภาพบุบเปี้ยว ห้ามซื้อเด็ดขาด เพราะอาจเกิดรอยรั่วที่อากาศภายนอกเข้าไปทำปฏิกิริยากับอาหาร เกิดการบูดเสียได้ การเก็บอาหารกระป๋องที่ยังไม่เปิดให้เก็บในที่แห้งเพื่อป้องกันการเกิดสนิม และต้องไม่ถูกแสงแดด หรือความร้อน เพราะจะเป็นการเร่งให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางเคมี และกายภาพของตัวอาหาร ซึ่งจะทำให้อาหารหมดอายุก่อนกำหนด

ทั้งนี้หากมีข้อสงสัยหรือต้องการข้อมูลเพิ่มเติม สามารถสอบถามได้ที่ สายด่วนกรมควบคุมโรค โทร. 1422 หรือ กลุ่มโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ สำนักโรคติดต่อทั่วไป โทร. 02 590 3180