

# หมดแรง.. ถึงตาย.. เพราะหน่อไม้ดิบ

---

หมอยาย



จ้อย : แม่ครับ! วันนี้มีอะไรกินบ้างครับ?

แม่ : แม่กำลังทำน้ำพริกกะปิกับปลาทุ ผักต้ม หน่อไม้ และแกงจืดอยู่จ้ะ

จ้อย : หน่อไม้ปืบหรือเปล่าครับแม่? จ้อยไม่อยากกินนะ กลัวจะเป็นโรค  
หน่อไม้ปืบ

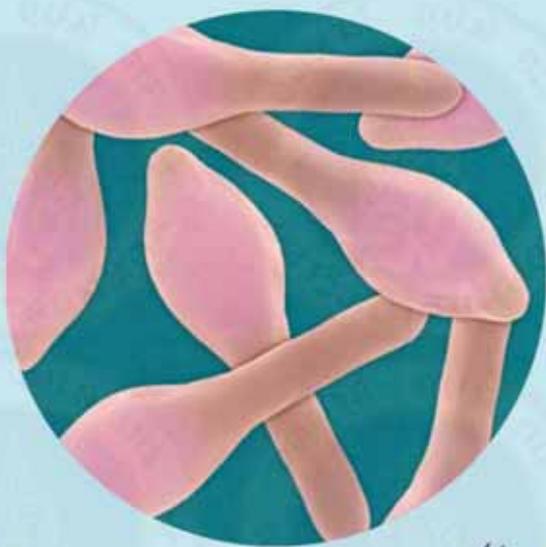
แม่ : แม่ใช้หน่อไม้สดจ้ะ แต่ถึงจะเป็นหน่อไม้ปืบ ถ้าแม่ต้มในน้ำเดือดนาน  
10 นาที สารพิษก็จะถูกทำลายไปหมดแล้ว



จ้อย : อ้อ โรคหน่อไม้ปึบเกิดจากสารพิษหรือครับ เอ... แล้วสารพิษใน  
หน่อไม้ปึบมาจากไหนล่ะครับ?

แม่ : มาจากแบคทีเรียชนิดหนึ่ง ชื่อ คลอสตริเดียม โบทูลินัม  
(*Clostridium botulinum*) ซึ่งเป็นเชื้อโรคที่ชอบอยู่ในสภาวะที่ไม่มี  
ออกซิเจน และสามารถสร้างสารพิษโบทูลินัมขึ้นมาได้ เพราะฉะนั้นพวก  
อาหารกระป๋อง หรือปืบที่บรรจุแบบไม่ได้

มาตรฐาน ก็อาจมีเชื้อนี้ปนเปื้อนอยู่  
ได้ แม้กระทั่งน้ำผึ้ง หรืออาหาร  
กระป๋องในต่างประเทศก็เคยมี  
การตรวจพบเชื้อและสารพิษนี้  
เหมือนกัน



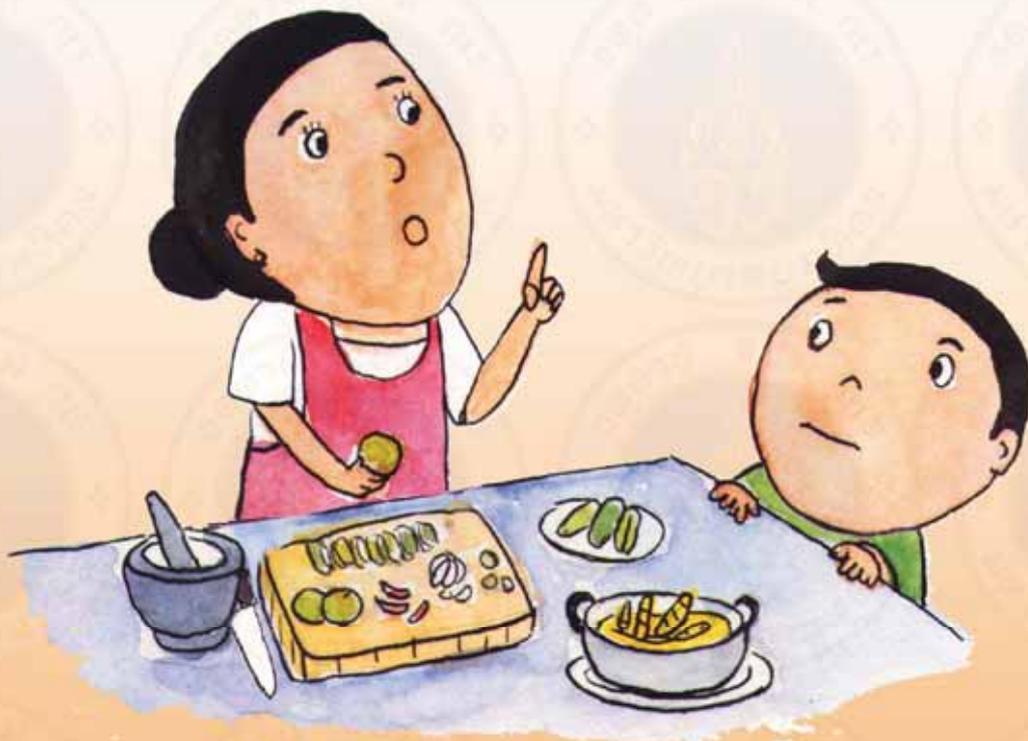
จ้อย : แล้วสารพิษตัวนี้มันอันตรายยังไงครับ

แม่ : มันจะออกฤทธิ์กับระบบประสาท ทำให้คนที่เป็นมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปากแห้ง เสียงแหบ กลืนอาหารไม่ได้ ท้องผูก หนึ่งตาตก ลืมตาไม่ขึ้น แต่ที่ทำให้ถึงตายได้ก็คืออาการกล้ามเนื้อไม่มีแรง จนเป็นอัมพาต ทั้งตัว ทำให้หายใจไม่ได้ หยุดหายใจ ถ้าช่วยเหลือไม่ทันก็ทำให้เสียชีวิต



จ้อย : แล้วโรคนี้รักษาได้ไหมครับ?

แม่ : ได้ซิจ๊ะ แต่ต้องใช้ยาต้านสารพิษซึ่งแพงมาก ยาต้านสารพิษนี้ถ้าให้เร็วก่อนที่จะเกิดอาการกล้ามเนื้อไม่มีแรงจะได้ผลดี แต่ถ้าให้ช้า คือให้หลังมีอาการกล้ามเนื้อไม่มีแรงมากแล้ว ก็ต้องใช้เวลารักษานาน และต้องให้การรักษาประคับประคองอาการไปด้วย เช่น ใช้เครื่องช่วยหายใจ จนกว่าร่างกายจะสร้างปลายประสาทที่ถูกทำลายขึ้นมาใหม่ ซึ่งอาจใช้เวลาหลายเดือน



จ้อย : โอ้โห! น่ากลัวจัง เดี่ยวผมจะต้องไปบอกเพื่อนๆ ให้ระวังเวลากิน  
อาหารกระป๋องหรือหน่อไม้ปิ้ง ต้องต้มนานๆ จนสารพิษโดนทำลายไป  
หมด

แม่ : นอกจากการกินแล้ว เรายังอาจติดเชื้อโรคนี้ และได้รับสารพิษจาก  
เชื้อโรคนี้ เข้าทางบาดแผลได้ด้วยนะ เพราะฉะนั้นเวลาเป็นแผลต้องรีบ  
ทำความสะอาดแผลอย่างดี และให้หมอตรวจดูว่าต้องกินยาฆ่าเชื้อด้วย  
หรือเปล่านะ

