



รายงานการเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาประจำสัปดาห์
Weekly Epidemiological Surveillance Report, Thailand

ปีที่ 40 ฉบับที่ 5 : 13 กุมภาพันธ์ 2552

Volume 40 Number 5 : February 13, 2009

สำนักโรคระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข / Bureau of Epidemiology, Department of Disease Control, Ministry of Public Health

การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษชนิดฮิสตามีน

จากดักแด้หนอนไหมในหลายจังหวัดของประเทศไทย

การสอบสวนทางระบาดวิทยา

The First Report of Fried Silkworm Food Poisoning Outbreak due to Histamine Toxicity in Multiple Provinces-Thailand, 24th Dec 2007 – 7th Jan 2008

✉ fctp28@gmail.com

เอนก มุ่งอ้อมกลาง Anek Mungaomklang

ความเป็นมา

สำนักโรคระบาดวิทยาได้รับรายงานผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานแมลงทอด ใน 7 จังหวัด ได้แก่ สิงห์บุรี นครศรีธรรมราช ตรัง สงขลา สุราษฎร์ธานี ชัยนาท และนครราชสีมา ในช่วงวันที่ 24 ธันวาคม 2550 ถึง 7 มกราคม 2551 มีผู้ป่วยสงสัย 118 ราย ร้อยละ 66 จำเป็นต้องนอนโรงพยาบาล ส่วนใหญ่มีอาการ คลื่นไส้ อาเจียน เวียนศีรษะรุนแรง พูดไม่ได้ ตัวสั่นทั้งตัว เหงื่อออก ใจสั่น บางรายมีอาการชา เป็นต้น แต่อาการดีขึ้นอย่างรวดเร็ว หลังรับการรักษาเพียง 1 วัน จากลักษณะอาการของผู้ป่วยดังกล่าวยังไม่ทราบสาเหตุที่ชัดเจน เนื่องจากดักแด้หนอนไหมทอด เป็นอาหารที่คนไทยรับประทานกันมาเป็นเวลานาน ดังนั้นสำนักโรคระบาดวิทยาจึงได้ส่งทีมแพทย์ประจำบ้าน สาขาเวชศาสตร์ป้องกัน แขนงระบาดวิทยา ร่วมกับทีมเฝ้าระวังสอบสวนเคลื่อนที่เร็วจาก สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 3 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสระแก้ว และสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา ออกดำเนินการสอบสวนการระบาดในครั้งนี้

วัตถุประสงค์

1. เพื่อยืนยันการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานดักแด้หนอนไหมทอดใน 7 จังหวัด
2. เพื่อสอบสวนปัจจัยและสาเหตุการปนเปื้อนสารพิษจากการรับประทานดักแด้หนอนไหมทอด

3. วิเคราะห์หาสารตกค้างในแมลงชนิดต่างๆ โดยเฉพาะดักแด้หนอนไหม

4. เสนอแนะวิธีการป้องกัน ควบคุมการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษจากดักแด้หนอนไหม

วิธีการศึกษา

1. รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลจากทีมเฝ้าระวังสอบสวนเคลื่อนที่เร็วในจังหวัดต่างๆที่มีการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษจากการกินแมลง

2. ปรึกษาแพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านพิษวิทยาของคณะแพทยศาสตร์จุฬาลงกรณ์และศูนย์พิษวิทยาโรงพยาบาลรามารับดี รวมทั้งปรึกษาผู้เชี่ยวชาญในการวิเคราะห์เพื่อหาสารตกค้างในอาหารของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

3. สัมภาษณ์พ่อค้า แม่ค้าขายส่ง และขายปลีกที่รับไปขายต่อยังจังหวัดต่างๆ และสังเกตขบวนการคัดแยกและการลำเลียงตัวดักแด้หนอนไหมรวมทั้งสิ่งแวดล้อมของตลาดโรงเกลือ

4. ศึกษาแหล่งผลิตดักแด้หนอนไหมและสอบสวนการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในจังหวัดนครราชสีมา

5. คัดเลือกส่งตรวจเพื่อหาสารตกค้างในดักแด้หนอนไหม ศึกษาผลตรวจทางห้องปฏิบัติการ ทบทวนองค์ความรู้เกี่ยวกับสารพิษจากตัวหนอนไหม และสารปนเปื้อนในอาหาร



สารบัญ

◆ การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษชนิดฮิสตามีน จากดักแด้หนอนไหมในหลายจังหวัดของประเทศไทย	69
◆ สรุปการตรวจข่าวของโรคในรอบสัปดาห์ที่ 5 ระหว่างวันที่ 1 – 7 กุมภาพันธ์ 2552	76
◆ สรุปสถานการณ์เฝ้าระวังใช้หัตถ์คนประจำสัปดาห์ที่ 5 ระหว่างวันที่ 1 – 7 กุมภาพันธ์ 2552	79
◆ สถานการณ์โรคติดเชื้อไวรัสซิกาคุณภาพ ข้อมูล ณ วันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2552	79
◆ ข้อมูลรายงานโรคเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาเร่งด่วนประจำสัปดาห์ที่ 5 ระหว่างวันที่ 1 – 7 กุมภาพันธ์ 2552	80
◆ ข้อมูลรายงานโรคเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาจากบัตรรายงาน 506 ประจำเดือน มกราคม 2552	85

คณะที่ปรึกษา

นายแพทย์สุชาติ เจตนเสน	นายแพทย์ประยูร กุณาศล
นายแพทย์รัชัช ฉายนิโยธิน	นายแพทย์ประเสริฐ ทองเจริญ
นายแพทย์ค่านวม อึ้งชูศักดิ์	นายสัตวแพทย์ประวิทย์ ชุมเกษียร
นายองอาจ เจริญสุข	ว่าที่ ร.ต. สิริชัย วงศ์วัฒนไพบูลย์

หัวหน้ากองบรรณาธิการ : นายแพทย์ภาสกร อัครเสวี

ผู้ช่วยหัวหน้ากองบรรณาธิการ

พงษ์ศิริ วัฒนาสุรศักดิ์	บริมาศ ศักดิ์ศิริสัมพันธ์
สุเทพ อุทัยฉาย	อภิชาญ ทองใบ
สิริลักษณ์ รังษิวงค์	ฉัฐบดินทร์ นิมมานภูษรัตน์

กองบรรณาธิการวิชาการหลัก นายแพทย์ค่านวม อึ้งชูศักดิ์

กองบรรณาธิการดำเนินงาน

ฝ่ายข้อมูล	ลัดดา ลิขิตยั้งวรา	สมาน สุขุมภูจินันท์
	น.สพ.ธีรศักดิ์ ชักนำ	สมเจตน์ ตั้งเจริญศิลป์
	อัญชญา วากัส	ประเวศน์ แยมชื่น
ฝ่ายจัดการ	วรรณศิริ พรหมโชติชัย	นงลักษณ์ อยู่ดี
	กฤตติกานต์ มาท้วม	พูนทรัพย์ เปี่ยมฉิม
	สมหมาย ยิ้มขลิบ	เชิดชัย ดาราแจ้ง

ฝ่ายศิลป์ ประมวล ทุมพงษ์

สื่ออิเล็กทรอนิกส์ บริมาศ ศักดิ์ศิริสัมพันธ์
ฉัฐบดินทร์ นิมมานภูษรัตน์

ผู้เขียนบทความการสอบสวนทางระบาดวิทยา

เอนก มุ่งอ้อมกลาง¹ Anek Mungaomklang¹ พรรณทิพย์ ดิยพันธ์²
P. Teeyapan² ชูพงศ์ แสงสว่าง¹ C. Sangsawang¹ วิชาญ ปาวัน¹
V. Pawun¹ รุ่งเรือง กิตผาติ² R. Kitphati² นลินี หงษ์ชุมพล¹
N. Hongchumpon¹ อภิญญา นิรมิตสันติพิงศ์¹ A. Niramitsantipong¹
สุทธนันท์ สุทธชนะ¹ S. Suthachana¹ วัฒนา วุฒิวรรณ³ W. Wuthiwan³
ธนพร หล่อเปียนาน¹ T. Lawpiyanan¹ สมเกียรติ ทองเล็ก⁴ S. Thonglek⁴
สิตา ฟูตระกูล⁵ S. Futrakul⁵ พรรณราย สมิตสุวรรณ¹ P. Smithsuwan¹
ชุลีพร จิระพงษ์¹ C. Jiraphongsa¹

¹สำนักกระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข

²สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สาธารณสุข กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

³สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 3 ชลบุรี กรมควบคุมโรค

⁴สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสระแก้ว กระทรวงสาธารณสุข

⁵สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา กระทรวงสาธารณสุข

ส่งบทความ ข้อคิดเห็น หรือขอความช่วยเหลือของข้อมูล
กรุณาแจ้งมายัง

กลุ่มทบทวนแพทย์ ศูนย์ข้อมูลภาวะระบาดวิทยา สำนักระบาดวิทยา
E-mail: wesr@health2.moph.go.th หรือ wesr@windowslive.com

ผลการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลจากทีมเฝ้าระวังสอบสวนเคลื่อนที่เร็ว

ผู้ป่วยรายแรกเกิดขึ้นในจังหวัดสิงห์บุรี วันที่ 24 ธันวาคม 2550 และ รายสุดท้ายเกิด ขึ้นที่จังหวัดชัยนาท ในวันที่ 7 มกราคม 2551 รวมผู้ป่วยทั้งประเทศ 118 ราย มีผู้ป่วยใน 78 ราย (ร้อยละ 66) และมีผู้ป่วยนอก 40 ราย (รูปที่1) ระยะฟักตัวเฉลี่ย 4 ชั่วโมง (อยู่ในช่วง 15 นาที ถึง 22 ชั่วโมง) อายุเฉลี่ย 33.4 ปี (1-70 ปี) และ อัตราส่วนระหว่างเพศชายต่อเพศหญิง คือ 1:1.2

ในจังหวัดต่างๆที่มีการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษจากการกินแมลง ซึ่งทั้ง 7 จังหวัดพบว่า มีความเชื่อมโยงกันหลายประการดังนี้

1. มีแหล่งรับซื้อแมลงมาจากที่เดียวกัน คือ ที่ตลาดโรงเกลือ อำเภออรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว

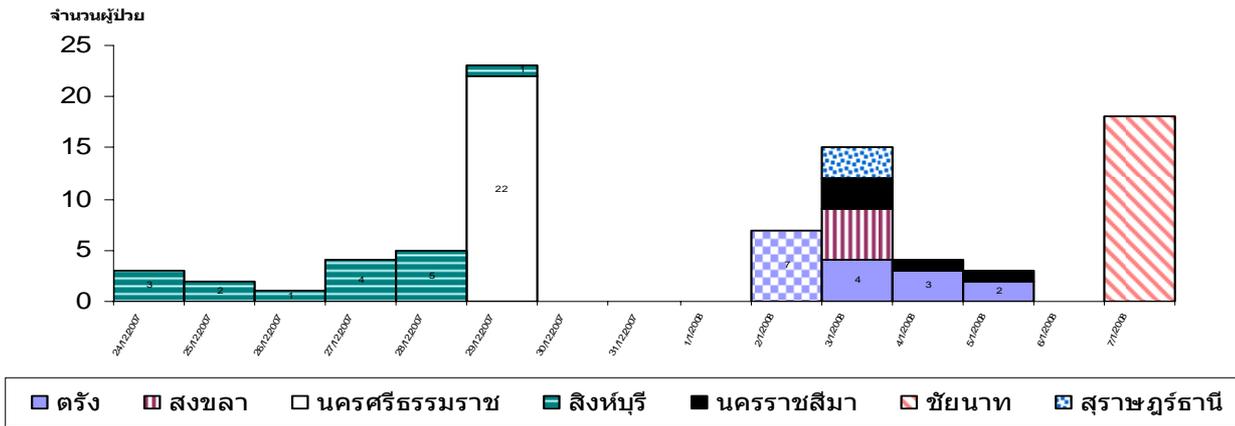
2. ผู้ป่วยกินแมลงหลากหลายชนิด ได้แก่ ดักแด้หนอนไหม หนอนไหม ไข่ แมลงคานา ตั๊กแตนแคะ แมลงกระซอน จิ้งโกร่ง และจิ้งหรีด แต่พบว่าผู้ป่วยให้ประวัติ รับประทานดักแด้หนอนไหมทอด(90%) รองลงมาด้กัแตนทอด(14%) แมลงชนิดอื่นๆ(7%) และไม่รับประทานแมลง (1%) มี 2 จังหวัด คือ ตริง และ นครราชสีมา รับประทานดักแด้หนอนไหมชนิดเดียวโดยไม่ได้ทานแมลงชนิดอื่น

3. อาการคล้ายกัน คือมีอาการทางระบบประสาท อาการทางระบบทางเดินอาหาร กลุ่มอาการแพ้ และอาการของระบบหลอดเลือดและหัวใจ (รูปที่2) แต่อาการหายอย่างรวดเร็ว หลังจากรักษาด้วยสารน้ำเกลือแร่ และน้ำเกลือเพียง 1 คืน มีผู้ป่วยในจังหวัดสิงห์บุรี อาการดีขึ้นอย่างรวดเร็วเช่นกันหลังจากให้การรักษา ยา Antihistamine จึงเป็นเหตุสงสัยชนิดของสารพิษที่ทำให้เกิดกลุ่มอาการดังกล่าว

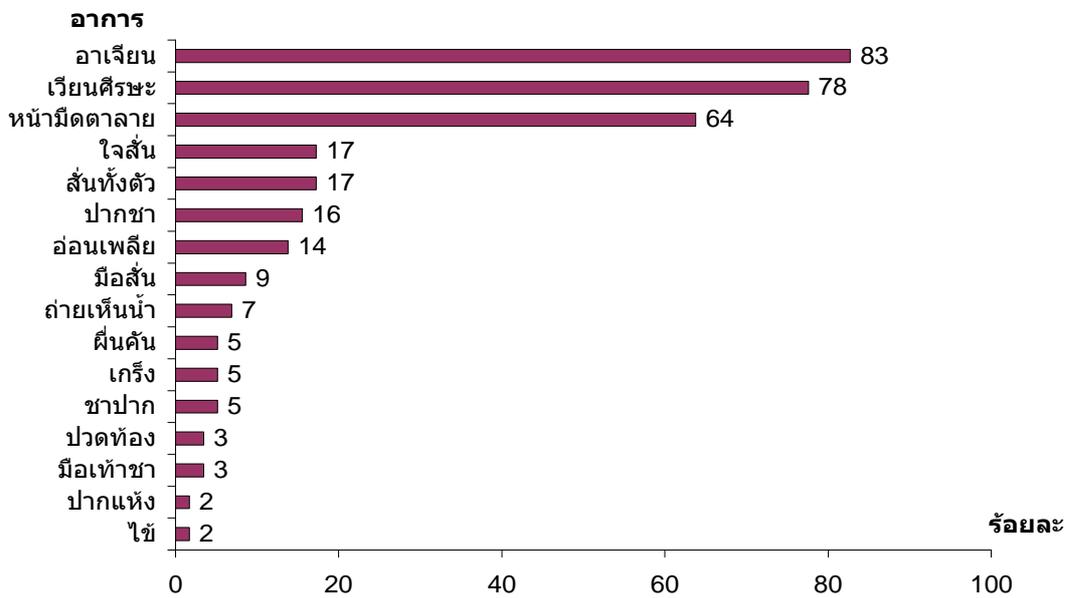
4. ผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการของจังหวัดสงขลา ด้วยชุดตรวจชนิดพกพา พบสารตกค้างกลุ่ม Organophosphate or carbamate ในใบเคยหอมที่ใส่ในตัวดักแด้หนอนไหม แต่มีข้อสงสัยเรื่องวิธีการตรวจ และส่งตรวจยืนยันไม่พบสารพิษในตัวไหมและแมลงทุกชนิด ร่วมกับตรวจไม่พบหลักฐานการได้รับสารพิษในร่างกายผู้ป่วย เช่น อาเจียน และเลือดของผู้ป่วย แต่ผู้ป่วยในจังหวัดตรังตรวจพบหลักฐานที่บ่งถึงการได้รับสารพิษชนิด Organophosphate จากเลือดที่มีค่า Acetylcholinesterase (AChE) ลดต่ำลง ซึ่งพบหนึ่งคน จาก 33 ผู้ป่วย และส่งตรวจ อาเจียนของผู้ป่วย ตัวแมลง และตัวดักแด้หนอนไหมไม่พบสารพิษดังกล่าว

5. แพทย์ผู้เชี่ยวชาญทางด้านพิษวิทยา ให้ความเห็นว่าการเกิดอาหารเป็นพิษในครั้งนี้มีโอกาสที่จะเป็นสารตกค้างจากยาฆ่าแมลง Organophosphate เนื่องจากสารดังกล่าวละลายได้ดีในไขมัน และไม่ถูกทำลายด้วยความร้อน ซึ่งอาจมีการสะสมมาจากแมลงชนิดอื่นๆ จากขบวนการทอด แต่ยังมีประเด็นสงสัยจากอาการทางคลินิกของผู้ป่วยมักจะมีอาการแพ้ และเกิดขึ้นในช่วงเวลาใกล้เคียงกัน 7 จังหวัด ซึ่งมีลักษณะคล้ายแหล่งโรคร่วมกัน

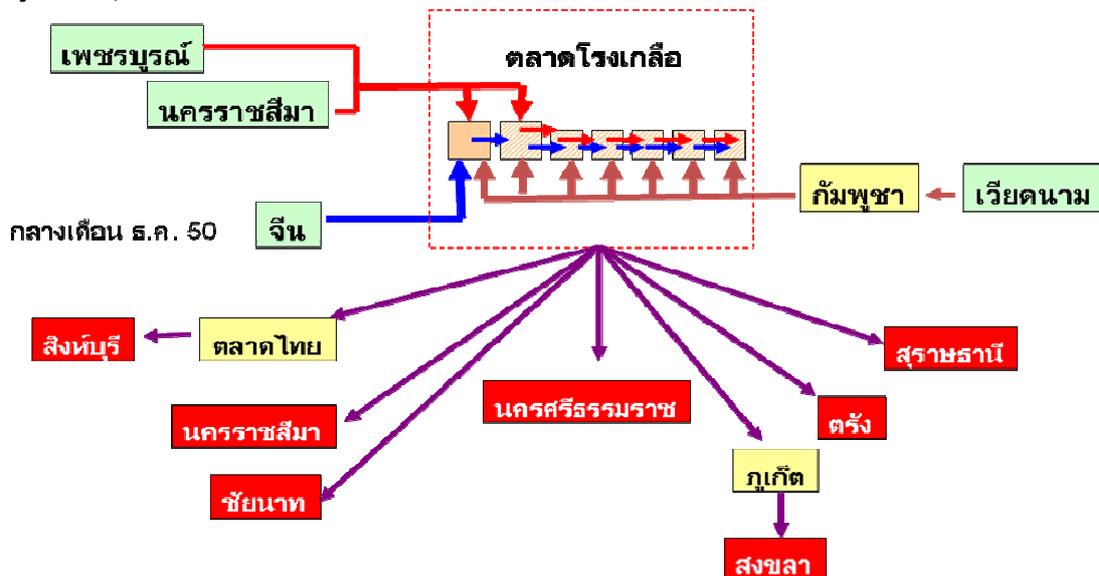
รูปที่ 1 แสดงจำนวนผู้ป่วยอาหารเป็นพิษใน 7 จังหวัดของประเทศไทย ตั้งแต่ 24 ธันวาคม 2550 ถึง 7 มกราคม 2551



รูปที่ 2 แสดงร้อยละของอาการของผู้ป่วยอาหารเป็นพิษจากการรับประทานแมลงทอด ทั้ง 7 จังหวัด



รูปที่ 3 สรุปเส้นทางลำเลียงของดักแด้หนอนไหมก่อนทอดในช่วงการระบาด (24 ธันวาคม 2550 ถึง 7 มกราคม 2551)



ตารางที่ 1 ผลการตรวจสอบสารฮิสตามีน ในตัวด้งเค้นหอมใหม่ทั้งที่ทอดและยังไม่ทอด

ตัวอย่าง	ระดับ Histamine (mg/kg)	หน่วยงานที่ส่ง
ด้งเค้นหอมใหม่ทอด	28.8	สุราษฎร์ธานี (แหล่งที่ 1 ขณะเกิดระบาด)
ด้งเค้นหอมใหม่ทอด	875.0	สุราษฎร์ธานี (แหล่งที่ 2 ขณะเกิดระบาด)
แมลงทอดหลายชนิด	28.5	สุราษฎร์ธานี (แหล่งที่ 2 ขณะเกิดการระบาด)
ด้งเค้นหอมใหม่ ต้มสุกยังไม่ทอด	41.1	สำนักกระบาดวิทยา (ด้งเค้นนำเข้าจากประเทศ เวียดนาม เก็บ 3 สัปดาห์หลังการระบาด)
ด้งเค้นหอมใหม่ ต้มสุกยังไม่ทอด	43.5	สำนักกระบาดวิทยา (ด้งเค้นนำเข้าจากประเทศ จีน เก็บ 3 สัปดาห์หลังการระบาด)
ด้งเค้นหอมใหม่ ต้มสุก ยังไม่ทอด	6.5	สำนักกระบาดวิทยา (ด้งเค้นจากโรงงานใน ประเทศ เก็บ 2 สัปดาห์หลังการระบาด)

จากการสอบสวนเบื้องต้นสอดคล้องไปในทิศทางเดียวกันที่ บ่งชี้ว่าอาหารที่สงสัยเกิดจากการกินด้งเค้นหอมใหม่ ร่วมกับได้ผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการพบสารฮิสตามีนในระดับสูงในหอมใหม่ในบางตัวอย่างยังสนับสนุนเหตุการณ์มากขึ้น และสารนี้สามารถอธิบายการเกิดอาการทางคลินิกดังที่กล่าวมาข้างต้น ได้ทั้งหมด

อาการแสดงทางคลินิกของสารพิษฮิสตามีนจะเกิดมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับปริมาณที่กินเข้าไป แต่ในกลุ่มคนที่มีประวัติภูมิแพ้จะตอบสนองได้เร็วกว่ากลุ่มบุคคลอื่น แต่ต้องแยกจากกลุ่มอาการแพ้เฉพาะราย ซึ่งแยกได้จากประวัติการแพ้ด้งเค้นหอมใหม่ ผู้ป่วยกลุ่มนี้เป็นกลุ่มนิยมมารับประทานแมลง และด้งเค้นหอมใหม่เป็นประจำ โอกาสที่จะเกิดการแพ้เฉพาะราย และมีคนจำนวนมากพร้อมๆ กันหลายๆ จังหวัด คงมีโอกาสน้อย

ทั้ง 7 จังหวัด รับผิดชอบด้งเค้นหอมมาจากแหล่งเดียวกันที่ ตลาดโรงเกลือ ด้งเค้นที่นำส่งถึงสาเหตุการระบาดครั้งนี้มาจาก ประเทศจีน (รูปที่ 4) เนื่องจากถูกนำเข้าครั้งแรก ลูกจ้างในร้านป่วย ด้งเค้นถูกส่งกลับจากต่างจังหวัดเนื่องจากพบผู้ป่วย และการระบาด ได้ยุติหลังจากหยุดจำหน่ายด้งเค้นหอมใหม่ โดยพ่อค้าเอง ซึ่งอาจจะเกิดจากขั้นตอนนำเข้ามีการคัดล้างของด้งเค้นหอมใหม่ที่ท่าเรือคลองเตย เป็นเวลานาน 3 เดือน ร่วมกับมีโอกาสปนเปื้อนแบคทีเรีย ในปริมาณที่สูงในตลาดโรงเกลือและหลังจากนั้นการขนส่งจาก ตลาดไปยังจังหวัดต่างๆ มีระบบความเย็นที่ไม่ดีและคัดล้างที่จังหวัดต่างๆ หลายสัปดาห์ก่อนถึงแม่ค้ารายย่อย และขบวนการเก็บของ แม่ค้ารายย่อยก็ไม่สามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรียหรือ การนำเสียได้ จึงอาจเป็นปัจจัยส่งเสริมให้เกิดการเพิ่มปริมาณสาร ฮิสตามีน และทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษจากด้งเค้นหอมใหม่ทอด

การเปลี่ยนแปลงกรดอะมิโนฮิสติดีนชนิด Histidine ให้เป็น ฮิสตามีน โดยเอนไซม์ Histidine Decarboxylase ของแบคทีเรีย^{6,7,8,9,10,11,12} ได้จากขบวนการนำเสียของอาหารแต่สาร Histamine อย่างเดียวกันจะไม่ทำให้เกิดผลกระทบต่อมนุษย์ เนื่องจากร่างกายของมนุษย์สามารถทำลายสารดังกล่าวได้อย่างรวดเร็ว จนไม่สามารถ

ทำอันตรายต่อร่างกายมนุษย์ได้ ดังนั้น จึงพบการเกิดโรคอาหารเป็นพิษกับอาหารบางชนิดเท่านั้น ไม่เกิดกับทุกชนิดของอาหารที่ไม่สด หรือ เกิดขบวนการย่อยสลายหรือขบวนการนำของอาหารอย่างเดียว ซึ่งปัจจัยที่ส่งเสริม ทำให้สาร Histamine คงทนอยู่ในร่างกายใน ระยะเวลาหนึ่งจนทำให้เกิดอาการแสดงทางคลินิกดังที่กล่าวมาข้างต้น ยังไม่ชัดเจน จึงมีรายงานการเกิดโรคเฉพาะอาหารบางกลุ่มเท่านั้น เช่น ปลาทะเลบางชนิด (ปลาทูน่า) ตลอดจนได้มีการศึกษาถึงมาตรการ ยับยั้งขบวนการเกิดสารฮิสตามีนได้จากการแช่แข็งปลาที่อุณหภูมิ น้อยกว่า 4.4 หลังจากจับปลาขึ้นจากทะเลทันที^{1,2,3} แต่อย่างไรก็ตาม กรด อะมิโนแอซิด ชนิด Histidine สามารถพบได้ในแมลงเกือบทุกชนิดที่ คนไทยรับประทาน¹³ แต่ที่พบมากในหอมในตัวด้ง ด้งเค้นหอมใหม่ (5221.4 และ 5196.5 mg/Kg insect) แต่ยังไม่เคยมีรายงานการเกิด Food poisoning จากสารฮิสตามีนในด้งเค้นหอมใหม่

- พฤติกรรมการทอดแมลงของแม่ค้าที่ทอดเวียนแมลงทุก ชนิดโดยใช้น้ำมันซดเคียว จะทำให้เกิดการสะสมของสารฮิสตามีน มารวมอยู่ที่ตัวด้งเค้น ซึ่งสารตัวนี้ละลายได้ดีในน้ำมันและไม่ถูก ทำลายด้วยความร้อน^{1,2,3}

ข้อจำกัดในการศึกษา

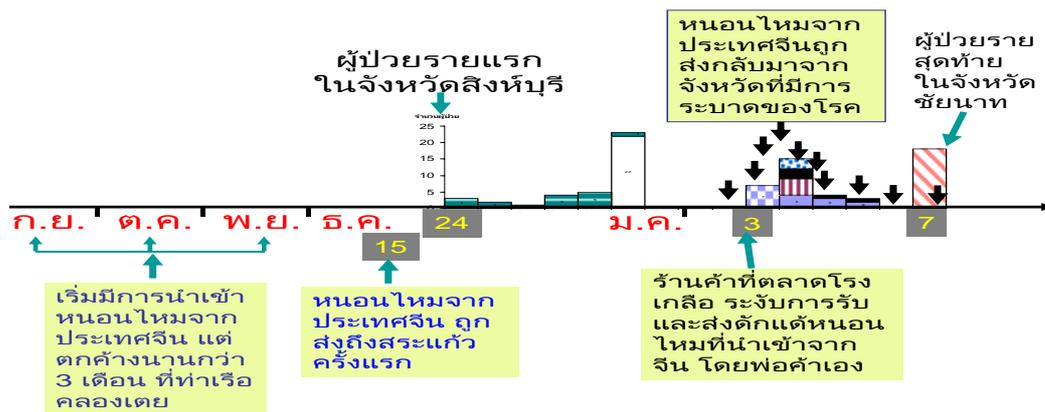
เนื่องจากด้งเค้นหอมใหม่ในจังหวัดต่างๆ ในช่วงการ ระบาดถูกนำไปตรวจสอบสารพิษที่พบบ่อย จึงไม่เพียงพอต่อการ ตรวจสอบสารฮิสตามีน และไม่สามารถหาข้อมูลการขนส่งไปยัง จังหวัดปลายทาง ทั้งปริมาณ ชื่อร้านและจังหวัด รวมทั้งในจังหวัดที่ พบผู้ป่วยไม่สามารถสอบสวนถึงแหล่งที่มาของการนำเข้าได้

ข้อเสนอแนะ

ควรมีหน่วยงานที่รับผิดชอบพิจารณาปรับรูปแบบการขาย และชำแหละซากสัตว์ในตลาดโรงเกลือให้ได้มาตรฐาน โดยเฉพาะ เรื่องความสะอาดให้มีการแยกบริเวณขายกับบริเวณที่ขายอาหาร ให้ชัดเจนและมิดชิด และควรมีมาตรการที่สามารถตรวจสอบถึง ความปลอดภัยในการบริโภคจากสาธารณสุขจังหวัดสระแก้ว

การขนส่งจากแหล่งตลาดหลักจนถึงผู้บริโภครายย่อยต้องมี

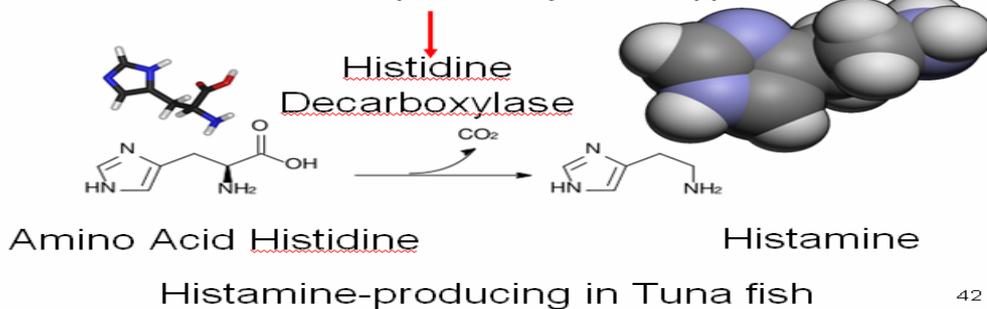
รูปที่ 4 สรุปลำดับเหตุการณ์ของดักแด่หนอนใหม่จากประเทศจีนมาสู่ผู้บริโภคในช่วงที่มีการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ (24 ธันวาคม 2550 ถึง 7 มกราคม 2551)



รูปที่ 5 แสดงขบวนการเปลี่ยนแปลงสาร Histidine ให้ได้ Histamine ในปลาทะเล^{6,7,8,9,10,11,12}

Histamine-producing bacteria (HPB)

Proteus morganii, *P. vulgaris*, *K. pneumoniae*, *E. Cloacae*, *E. coli*, *E. aerogenes*, *Yersinia enterocolitica*, *V. parahemolyticus*, *V. spp.*



42

มาตรฐาน โดยเฉพาะระบบความเย็นเพื่อยับยั้งขบวนการเกิดสารฮิสตามีน ควรเก็บไว้ที่อุณหภูมิน้อยกว่า 4.4 °C

ขอความร่วมมือผู้ประกอบการรายย่อยควรพิจารณาเลิกพฤติกรรมหมวนเวียนการทอดแมลงโดยใช้น้ำมันชุดเดียวประกาศเตือนผู้บริโภคควรเลือกบริโภคสินค้าในประเทศ

ข้อสังเกตในการเลือกตัวหนอนใหม่ก่อนที่จะมีการทอด หากมีตัวที่ไม่สมบูรณ์ สีเปลี่ยนจากเดิม (ปกติจะมีสีเหลืองทอง) หรือมีกลิ่นเปรี้ยว ไม่ควรนำมาทอดแล้วบริโภค และกลุ่มคนที่มีความไวภูมิแพ้ หรือ หอบหืด ควรหลีกเลี่ยงการรับประทานดักแด่หนอนใหม่ และหนอนของตัวต่อซึ่งอาจเกิดอาการแพ้รุนแรงถึงเสียชีวิตได้

ควรมีการศึกษาการเพิ่มปริมาณสารฮิสตามีนในดักแด่หนอนใหม่ ที่อุณหภูมิต่างๆ ระยะเวลาในการเก็บรักษาอาหาร และขั้นตอนในการขนส่งจากแหล่งผลิตถึงผู้บริโภค

แจ้งเวียน SRRT โรงพยาบาลโดยเฉพาะห้องฉุกเฉิน และสถานีอนามัย ทั่วประเทศ หากพบผู้ป่วยที่มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน เวียนศีรษะบ้านหมุน หากให้ประวัติการกินแมลงหรือดักแด่ให้รีบแจ้งงานระบาดเพื่อเข้าสอบสวนทุกรายเพื่อเป็นฐานข้อมูลในการกำหนดมาตรการป้องกันและควบคุมโรคต่อไป

บทสรุป

เป็นรายงานครั้งแรกที่มีการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษจากสารฮิสตามีนในแมลงหรือดักแด่หนอนใหม่ทอด จากการเชื่อมโยงข้อมูลทางระบาดวิทยา สารพิษนี้มักพบการระบาดที่เกิดจาก ปลาทะเลเป็นส่วนใหญ่^{1,2,3} การป้องกันการเกิดสารพิษฮิสตามีน ในปลาทะเลอาจจะสามารถประยุกต์ ใช้เพื่อลดปัจจัยเสี่ยงในการระบาดของดักแด่หนอนใหม่ครั้งต่อไปได้ โดยเฉพาะระบบความเย็นในการขนส่งดักแด่และลดการตกค้างของดักแด่หนอนใหม่ จากแหล่งผลิตถึงผู้บริโภค รวมทั้งการปรับปรุงความสะอาดของตลาดรับส่งแมลง

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณทีม SRRT ทั้ง 7 ทีม ได้แก่ ดร.รัง สงขลา สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช ชัยนาท สิงห์บุรีและนครราชสีมา ซึ่งได้รายงานผลสอบสวน ทำให้ทางสำนักระบาดวิทยาสามารถวิเคราะห์สถานการณ์และหาความเชื่อมโยงเหตุการณ์ได้ทั้งประเทศ และที่สำคัญหน่วยงานที่ร่วมวิเคราะห์สารตกค้าง คือ ฝ่ายพิษวิทยา สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สาธารณสุข กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และขอขอบคุณบริษัท จิมทอมสันใหม่ไทย และท่านผู้ประสานงานจนเกิดความสำเร็จ คือ นายแพทย์วรัญญู สัตยวงศ์ทิพย์ ผชชว. และ

นายแพทย์พีระ อารีรัตน์ สาธารณสุขจังหวัดสระแก้ว และ นายแพทย์
เกรียงศักดิ์ คุรุฑกุล ผู้อำนวยการ รพ.โชคชัย จังหวัดนครราชสีมา
เอกสารอ้างอิง

1. Scombroid Fish Poisoning. In: David L.Heymann,editor. Control of communicable diseases manual. 18th ed. Washington: American Public Health Association. 2004: 217-18.
2. Toxicity, Scombroid; John D Patrick, MD, Assistant Professor of Medicine, Division of Emergency Medicine, Harvard Medical School; Mount Auburn Hospital Article Last Updated: Dec 10, 2007. Available from URL: <http://www.emedicine.com/EMERG/topic523>
3. S L Taylor. Histamine food poisoning: toxicology and clinical aspects. Critical Review Toxicology. 1986; 17 (2): 91-128
4. H2_receptor, H3_receptor and H4_receptor. Available from URL: http://en.wikipedia.org/wiki/Histamine_H1_receptor
5. Jansen SC, van Dusseldorp M, Bottema KC, Dubois AE. Intolerance to dietary biogenic amines: a review. Annuals of Allergy Asthma & Immunology. 2003; 91(3): 233-40
6. Histidine. Available from URL: <http://en.wikipedia.org/wiki/Histidine>
7. Patrick M. Lucas, Olivier Claisse and Aline Lonvaud-Funel. High Frequency of Histamine-Producing Bacteria in the Ecological Environment and Instability of the Histidine Decarboxylase Production Phenotype. Applied and Environmental Microbiology. February 2008; 74(3): 811-817.
8. Handley SA, Dube PH, Miller VL. Histamine signaling through the H2 receptor in the Peyer's patch is important for controlling *Yersinia enterocolitica* infection. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 22 May 2006.
9. Nahla, T. Korashy and Hassan El-S. M. Farag. Histamine and Histamine Producing Bacteria in Some Local and Imported Fish and Their Public Health Significance. Agriculture and Biological Sciences. 2005; 1(4): 329-336.
10. Kim S-H., Field K.G., Morrissey M.T., Price R.J., Wei C-I., An H. Source and Identification of Histamine-Producing Bacteria from Fresh and Temperature-Abused Albacore. *Journal of Food Protection*. 1 July 2001; 64(7): 1035-1044.
11. Llano, P. Cuesta and A. Rodrig. Biogenic amine production by wild lactococcal and leuconostoc strains. letters in applied microbiology. 1998; 26; 270-274.
12. C F Niven, Jr, M B Jeffrey, and D A Corlett Jr. Differential plating medium for quantitative detection of histamine-producing bacteria. *Appl Environ Microbiol*. January 1981; 41(1): 321-322.
13. นันทยา จงใจเทศ, พิมพร วัชรวงศ์กุล, ปิยนันท์ เผ่าม่วง, ทรัพย์โยม ประภาศิริ. คุณภาพโปรตีนและไขมันในแมลงที่กินได้ : กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 20 พ.ย. 2549

บทบรรณาธิการ โดย นายแพทย์ คำนวณ อึ้งชูศักดิ์

รายงานสอบสวนการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษชนิดฮิสตามีนจากคักแด่หนอนไหมในหลายจังหวัดฉบับนี้เป็น การสอบสวนที่มีความสมบูรณ์ทางวิชาการอันเกิดจากความร่วมมือของทีม SRRT ในจังหวัดที่เกี่ยวข้องและทีมแพทย์จากโครงการ FETP ทำให้รู้สาเหตุที่ชัดเจนโดยมีผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการยืนยันสนับสนุน รายงานนี้มีความสำคัญเนื่องจาก

1. โรคอาหารเป็นพิษจากฮิสตามีนมักพบบ่อยกว่าจากการทานอาหารประเภทปลาในกลุ่ม Scombroid เช่น ปลาทูน่า สมัยก่อนจึงเรียกการป่วยนี้เป็น Scombroid Fish Poisoning แต่ภายหลังพบว่าปลาหรืออาหารทะเลชนิดอื่น รวมทั้งอาหารอื่นก็เป็นสาเหตุได้ จึงใช้ชื่อว่า Histamine Food Poisoning (HFP) ในต่างประเทศจะมีรายงาน HFP บ่อย แต่ในประเทศไทยยังไม่ค่อยมีคนรู้จัก เพิ่งมีรายงานเมื่อปี 2550 ในกลุ่มคนงานทำปลากระป๋องที่สมุทรปราการ¹ ซึ่งนำปลาทูน่ามาทิ้งในอุณหภูมิห้องก่อนจะทำอาหารทาน อาหารพวกปลาที่มีสาร Histadine เมื่ออยู่ระหว่างอุณหภูมิ 5 - 60 องศา แบททีเรียจะเปลี่ยน Histadine ให้เป็น Histamine ซึ่งทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องเสีย ชาหรือคันบริเวณริมปาก หน้า ฮิสตามีนเมื่อเกิดขึ้นแล้วไม่ถูกทำลายด้วยความร้อน

2. คนไทยและประเทศเพื่อนบ้านนิยมทานแมลงทอด และมีการป่วยอยู่เสมอๆ แต่ไม่ทราบสาเหตุ ดังเช่นในปี 2006 มีรายงานข่าวว่าชาวเวียดนามประมาณ 150 คนป่วยหลังทานหนอนไหม¹ โดยมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องเสีย และมีผื่นคัน ฯลฯ ซึ่งมักสรุปว่าเกิดจากการแพ้ หรือเกิดจากยาฆ่าแมลงที่ตกค้าง แต่แท้จริงแล้วอาจเกิดจากสารฮิสตามีน ดังเช่นที่รายงานนี้นำเสนอ ซึ่งน่าจะเป็นรายงานแรกในเมืองไทยและยังไม่ค่อยมีรายงาน Histamine Food Poisoning จากหนอนไหม ส่วนสาเหตุการเกิดนั้นก็ในลักษณะเดียวกัน คือ หนอนไหมดังกล่าวไม่ได้เก็บในตู้แช่เย็น และเชื้อแบคทีเรียที่ปนเปื้อนเข้ามาจะเปลี่ยน Histadine ให้เป็น Histamine

¹ Suspect Scombroid Food Poisoning in frozen seafood factory. Weekly Epidemiological Surveillance Record 2550 August 3 ; 38 (30) :525-6

¹ <http://www.thanhniennews.com/healthy/?catid=8&newsid=13954>