

รายงานสอบสวนโรคอาหารเป็นพิษจากปลาปักเป้า จังหวัดจันทบุรี

วันที่ ๕ สิงหาคม ๒๕๒๖ คนงานดูแลฟาร์มเลี้ยงหมู หมู่ที่ ๔ ตำบลบางกะจะ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี นำปลาปักเป้าซึ่งจับได้ในน้ำกร่อยจากคลองข้างบ้าน มาขายเป็นอาหารเช้า ผู้ร่วมรับประทานเป็นสมาชิกในครอบครัวและเพื่อนรวม ๔ คน ในจำนวนนี้ ๒ คน รับประทานเฉพาะเนื้อ ปลา และไม่มีอาการป่วย อีก ๑ คน รับประทานเนื้อปลากับไข่ปลา ส่วนอีก ๑ คนรับประทานเฉพาะไข่ปลา สองคนหลังเริ่มป่วยหลังรับประทาน ๒ ชม. และ ๔ ชม. ตามลำดับ ผู้ที่มีอาการป่วยคนแรกเป็นเด็กหญิงอายุ ๓ ปี มีอาการเวียนศีรษะ ชิม ตัวเย็น อาเจียน ๔-๕ ครั้ง และเสียชีวิตเมื่อนำส่งถึงโรงพยาบาลพระปกเกล้า จันทบุรี โดยไม่ทันได้รับการรักษา คนที่สองเป็นหญิงอายุ ๒๔ ปี มีอาการชาที่ปาก หน้า ปลายมือ ปลายเท้า เวียนศีรษะ ใจสั่น อาเจียน ปวดท้องและท้องร่วง ได้รับการรักษาที่โรงพยาบาลพระปกเกล้า อาการทุเลา และกลับบ้านได้ในวันรุ่งขึ้น

ผู้รายงาน

- ศูนย์ระบาดวิทยาภาคกลาง จังหวัดจันทบุรี
- พนักงานระบาดวิทยาประจำจังหวัดจันทบุรี

หมายเหตุรายงาน

เท่าที่ผ่านมา มีรายงานการป่วยหลังจากรับประทานปลาปักเป้าเป็นครั้งคราว แม้จะไม่บ่อยนัก เป็นที่ทราบกันอยู่ว่าการเป็นพิษนี้เกิดจากสารที่เรียกว่า Tetrodotoxin ซึ่งจะมีพิษต่อระบบประสาท สารนี้จะมีฤทธิ์สกัดกั้นการนำไฟฟ้าของเนื้อเยื่อประสาทและกล้ามเนื้อ โดยยับยั้งการเคลื่อนที่ของโซเดียมผ่านผนังเซลล์ อาการที่ปรากฏคือความรู้สึชาปาก มือเท้า ชาตามตัว การอ่อนแรง หรืออัมพาตของกล้ามเนื้อมัดต่าง ๆ อาจจะทำให้แขนขาอ่อนแรง พูดไม่ออก กลืนลำบาก จนถึงหายใจไม่ออก และเสียชีวิตได้ กองวิเคราะห์อาหาร กรมวิทยาศาสตร์ การแพทย์เคยทำการสำรวจพบว่าปลาปักเป้าในอ่าวไทย หลายชนิด เช่น ปลา ปักเป้าหลังแดง ปลาปักเป้าหลังแก้ว, ปลาปักเป้าดาว, ปลาปักเป้าหนามทุเรียน เป็นต้น มี Tetrodotoxin ในปริมาณต่าง ๆ กันตั้งแต่ ๒.๘ ถึง ๑๔๕๒ mouse unit /กรัม และจะมีปริมาณมากในหนังและเครื่องในของปลาปักเป้า เช่นตับลำไส้ และรังไข่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งรังไข่มีปริมาณพิษสูงกว่าอวัยวะอื่น ๆ ดังนั้นประชาชนบริเวณชายฝั่งทะเลควรได้รับการเตือนให้หลีกเลี่ยงการรับประทานปลาปักเป้า ถ้าจะรับประทานควรปรุงด้วยความระมัดระวัง ไม่ควรรับประทานหนังและเครื่องในของปลา โดยเฉพาะอย่างยิ่งคือห้ามรับประทานไข่ปลาปักเป้า