

ปัญหาโรคท้องร่วงที่มีสาเหตุเบื้องต้นจากอาหารประเภท เนื้อหรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์

(Zoonotic diarrhoeal Disease)

โรคท้องร่วงจากเชื้อซัลโมเนลลา ยังคงเป็นปัญหาทั้งในประเทศที่พัฒนาแล้ว และประเทศที่กำลังพัฒนา จากรายงานของ CDC ประเทศสหรัฐอเมริกา พบว่ามีผู้ป่วย โรคท้องร่วงจากเชื้อนี้ โดยมีผล Lab ยืนยันปีละประมาณ 40,000 คน แต่นักระบาดวิทยาบางท่าน คาดว่าน่าจะมีถึง 400,000 - 4,000,000 คนต่อปี เมื่อเร็ว ๆ นี้ก็มีรายงาน โรคท้องร่วงระบาดในรัฐชิคาโก พบผู้ป่วยประมาณ 20,000 คน จากการสอบสวนพบว่า สาเหตุเกิดจากการปนเปื้อนของเชื้อ *Salmonella typhimurium* ในน้ำนม การระบาด ครั้งนี้ถือเป็นการระบาดครั้งใหญ่ที่สุดของประเทศสหรัฐอเมริกา ส่วนการระบาดครั้งย่อย ๆ นั้นเกิดขึ้นมากมายหลายครั้งและมีผู้ป่วยตายไม่น้อยเหมือนกัน

ในประเทศที่กำลังพัฒนาก็ประสบปัญหาโรคท้องร่วงจากเชื้อ *Salmonella* เช่นเดียวกัน แต่ข้อมูลยืนยันทางผล Lab มักจะหาได้ยากนอกจากนั้นแล้วยังมีเชื้อชนิด อื่นที่ทำให้เกิดอาการท้องร่วงได้อีกเช่น *Bacillus cereus*, *Vibrio parahaemolyticus* และ *Campylobacter jejuni* ซึ่งมีแหล่งมาจากสัตว์และพบได้เสมอ ๆ

การป้องกันและการควบคุม

เนื่องจากการรักษาโรคท้องร่วงจากเชื้อ *Salmonella* ยังไม่มียาที่รักษา โดยเฉพาะ ดังนั้นการป้องกันจึงถือว่าเป็นมาตรการที่ดีที่สุด โดยป้องกันการติดเชื้อหรือ ป้องกันการปนเปื้อนในอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกขั้นตอน เช่นการจับต้อง การขนส่ง การปรุง วิธีการฆ่า การรีดนม ตลอดจนถึงวิธีการเลี้ยงดูแลสัตว์ตั้งแต่ต้น

การลดการปนเปื้อนหรืออีกนัยหนึ่งคือการทำลายเชื้อในอาหาร เมื่อเกิดการ ปนเปื้อนขึ้นแล้ว อาจทำได้หลายอย่างตามความเหมาะสมตามขั้นตอนของการปนเปื้อน เช่น การเติมกรดเพื่อปรับ PH. การเติมคลอรีนเพื่อทำลายเชื้อในน้ำใช้ การลดการเจริญ เติบโตของเชื้อหรือวิธีการถนอมอาหารอย่างอื่น เช่น การหมักเกลือ การตากแดด การเชื่อม (Sugaring) การใช้ความร้อน หรือการใช้รังสีแกมมา แต่วิธีการนี้ยังเป็น ที่ถกเถียงกันมากเพราะไม่สามารถนำไปใช้ในประเทศด้อยพัฒนาได้ (Third World)

ในระยะ 2 - 3 ปีที่ผ่านมาเป็นที่ยอมรับกันว่าวิธีการป้องกันดังกล่าวลดอุบัติการณ์ของโรคท้องร่วงจากเชื้อซัลโมเนลลาในคนได้อย่างมีประสิทธิภาพ ประเทศสหรัฐอเมริกาจึงได้ทุ่มเทกำลังและงบประมาณค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ไปในทางป้องกันพร้อม ๆ กับการให้สุขศึกษา แต่ว่าวิธีการจะดีอย่างไรก็ตามการระบาดของโรคนี้ในระยะสองปีที่ผ่านมาพบว่ายังสูงอยู่ จากการวิเคราะห์ตัวอย่างสัตว์ปีกเนื้อวัวและเนื้อสุกร ก่อนส่งออกจำหน่ายในตลาดรวม 300,000 ตัวอย่าง โดยเจ้าหน้าที่สาธารณสุขของรัฐทางภาคตะวันตกเฉียงเหนือพบเชื้อ *Salmonella* และ *Compylobacter* ในตัวอย่างสัตว์ปีก 3.5 % และ 22.3 % ตามลำดับในเนื้อวัวไม่พบเชื้อ *Salmonella* เลย แต่พบเชื้อ *Compylobacter* 0.4 % ในเนื้อสุกรพบเชื้อซัลโมเนลลา 2.7 % แต่ไม่พบเชื้อ *Compylobacter* การตรวจพบเชื้อทั้ง 2 ชนิดนี้น่าจะเป็นประโยชน์ในการเฝ้าระวังโรคท้องร่วงในคนซึ่งมีสาเหตุเริ่มต้นมาจากเนื้อสัตว์เป็นอย่างยิ่ง

เนื่องจากสถิติของโรคท้องร่วงที่มีสาเหตุเริ่มต้นมาจากเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์สัตว์จากเชื้อ *Salmonella* และ *Compylobacter* หรือเชื้อชนิดอื่นในประเทศด้อยพัฒนานั้นมีน้อย หรือไม่มีเลย เช่นเดียวกับข้อมูลในเรื่องภาวะทุโภชนาการติดเชื้อพยาธิชนิดต่าง ๆ รวมทั้งการเกิดโรคจากเชื้อไวรัสหรือการเจ็บไข้ได้ป่วยอย่างอื่นในหมู่ประชากรโลกที่ 3 ทำให้รู้สึกคล้ายกับว่าประเทศที่พัฒนาแล้วกลับมีปัญหาเกี่ยวกับโรคเหล่านี้มากกว่า

การทำลายเชื้อโดยรังสีแกมมาทำลายเชื้อโรคในอาหาร เพื่อใช้ในการบริโภคของมนุษย์เป็นที่น่าสนใจและเป็นประโยชน์อย่างมากเหมือนกับการ *Pasturized* น้ํานม มีผู้รายงานว่ารังสีแกมมาสามารถทำลายเชื้อ *Coliform* และแบคทีเรียที่ก่อให้เกิดโรคได้อย่างสิ้นเชิงในเนยแข็ง และน้ํานม และยังลดจำนวน *Bacterial Count* ได้ถึง 98.98 % ในเนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสุกร เนื้อโค แฮมกระป๋อง กุ้งแช่เย็น และไส้กรอก การทำลายเชื้อด้วยรังสีแกมมาในอาหารขณะที่อุณหภูมิต่ำและมีสารประกอบ *Sodium Nitrite* อยู่ด้วยจะมีส่วนช่วยรักษาคุณภาพอาหารและยืดอายุการเก็บรักษาได้นานขึ้น

ถึงตอนนี้ก็มีคำถามว่า วิธีการนี้จะคุ้มค่ากับการลงทุนหรือไม่ ใช้อยู่แล้วปลอดภัยแค่ไหน ในทางปฏิบัติจะทำได้หรือไม่ ทำได้แค่ไหน จึงต้องคำนึงถึงเรื่องราวต่าง ๆ ของปัญหา *Zoonotic diarrhcal disease* ทั้งหมดไปด้วย

การประสานงานชุมชน

การร่วมมืออย่างใกล้ชิดระหว่างกระทรวงสาธารณสุข และกระทรวงเกษตร นั้นจะเป็นแนวทางป้องกันโรคท้องร่วงจากเชื้อ Salmonella และ เชื้อโรคชนิดอื่นที่ผ่านมาจากเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ได้ดีที่สุด การเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา มีการสำรวจภาวะ Zoonotic diarrhoeal Disease เป็นระยะ ๆ มีห้องชันสูตรอย่างเพียงพอ มีระบบรายงานที่ดี มีการสอบสวนการระบาดของโรคท้องร่วงเมื่อสงสัยว่าจะมีสาเหตุร่วมกันโดยเฉพาะเมื่อรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์ หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ อีกแหล่งหนึ่งที่เจ้าหน้าที่สาธารณสุขควรจะต้องสอดส่องดูแลเป็นประจำคือ โรงงานผลิตน้ำนมสด โดยเฉพาะกระบวนการ Pasteurize น้ำนม เพราะแหล่งนี้มีโอกาสทำให้เกิดการระบาดของโรคได้ง่าย

การตรวจเนื้อเพื่อการบริโภคนั้นก็มีความสำคัญมากในการป้องกันโรคท้องร่วงทางหนึ่ง สัตวแพทย์ตรวจเนื้อจะต้องตรวจสัตว์ก่อนฆ่าว่าเหมาะสมที่จะฆ่าเพื่อใช้เนื้อในการบริโภคหรือไม่ เมื่อฆ่าแล้วก็ต้องตรวจเนื้ออย่างถี่ถ้วนและควรจะนำตัวอย่างเนื้อที่สงสัย หรือสุ่มจากเนื้อปกติส่งห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจหาเชื้อแบคทีเรียที่ก่อให้เกิดโรคได้เป็นระยะ ๆ นอกจากนั้นแล้วอาจจะตรวจสอบสารเคมียาปฏิชีวนะร่วมไปด้วยก็น่าจะเป็นประโยชน์ เพราะเมื่อทราบผลแล้วจะได้ไปหาข้อมูลการเลี้ยงดูแลสัตว์ตั้งแต่เบื้องต้นเพื่อการปรับปรุงให้ดีขึ้นต่อไป สำหรับโรงงานอุตสาหกรรมที่ทำผลิตภัณฑ์จากสัตว์ก็จะต้องมีการตรวจสอบทางห้องปฏิบัติการเป็นประจำ หากมีการปนเปื้อนจากเชื้อที่ก่อให้เกิดโรคได้ก็อาจจะต้องดำเนินการควบคุมดูแลอย่างใกล้ชิด หรือปิดกิจการชั่วคราวเพื่อการปรับปรุงทางเทคนิคจนกว่าผลผลิตที่ได้จะปลอดภัยต่อผู้บริโภค

โดยสรุปแล้ว Zoonotic Diarrhoeal Disease ที่พบเห็นได้เสมอในหลายประเทศมักเกิดจากเชื้อ Salmonella เป็นส่วนใหญ่ ผู้เขียน (L. Crawford) จึงเสนอแนะว่าควรมีนโยบายระดับชาติในการป้องกันโรคท้องร่วงจากเชื้อ Salmonella ดังนี้คือ.-

1. ป้องกันการติดเชื้อ Salmonella ในเนื้อสัตว์เมื่อถึงมือพ่อค้า แม่ค้า โดยเฉพาะการขนส่งจากโรงฆ่าสัตว์และเขียงวางขาย
2. ป้องกันการติดเชื้อ Salmonella ระหว่างกระบวนการปรุง การผลิตเนื้อ นม หรือไข่ ก่อนจำหน่ายเพื่อการบริโภค
3. ป้องกันการติดเชื้อระหว่างการเลี้ยงดูและการขนส่งของสัตว์ยังมีชีวิต
4. ป้องกันการติดเชื้อ Salmonella ในระหว่างการฆ่าสัตว์โดยวิธีการแขวนทอย ไม่ให้เนื้อสัมผัสกับผนังเครื่องใน หรือพื้นโรงฆ่า

รวบรวมและเรียบเรียงจากเรื่อง Food Borne Zoonoses still take their toll ในหนังสือ World Health Forum ของ WHO 1986, Vol.7 No. 3 (โดยนายสัตวแพทย์ประวิทย์ ชุมเกษียร)