

หน่อไม้พิษพาป่วย สคร.5 เตือน ต้องต้มให้เดือดก่อนนำมากิน

หน่อไม้ต้ม หรือหลายพื้นที่เรียกว่า หน่อไม้ซิ่ง เป็นอาหารที่คนอีสานนิยมรับประทาน ได้มาจากการซูดหน่อไม้สดมาเผาทั้งเปลือก ต้มนานกว่า 3 ชั่วโมง นำมาบรรจุใส่ถุงแล้วหนึ่ง เพื่อไล่อากาศ แล้วจึงมัดปากถุง เมื่อประชาชนซื้อมากินหากไม่ได้ต้มให้เดือดอีกครั้งก่อนกิน จะทำให้มีอาการป่วย หน้าตาตก มองเห็นไม่ชัด เวียนศีรษะ คลื่นไส้ อาเจียน ต้องรีบพบแพทย์ทันที

นายแพทย์ธีรวัฒน์ วัลย์เสถียร ผู้อำนวยการสำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 5 นครราชสีมา กล่าวถึงอันตรายจากโรคหน่อไม้พิษว่า เกิดจากเชื้อแบคทีเรียที่มีชื่อว่า *คลอสทริเดียม โบทูลินัม* (Clostridium Botulinum) หรือที่รู้จักกันในชื่อ "โรคพิษหน่อไม้ป๊อบ" หรือ "โรคหน่อไม้พิษ" ซึ่งเกิดจากการกินอาหารที่ปนเปื้อนพิษ หรือมีกรรมวิธีการผลิตที่ไม่ปลอดภัย และไม่ได้นำมาต้มให้เดือดอีกครั้งก่อนกิน ทำให้มีอาการหน้าตาตก มองเห็นไม่ชัด หรือเห็นเป็นสองภาพ ปากแห้ง เจ็บคอ อาเจียนและท้องเดิน ในรายที่เป็นรุนแรง จะมีอาการอ่อนแรงของกล้ามเนื้อทั่วร่างกาย แขนขาเป็นอัมพาต และอาจเสียชีวิตได้

ผู้อำนวยการสำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 5 นครราชสีมา กล่าวต่อไปว่า หากจะนำหน่อไม้ต้ม หรือหน่อไม้ดองมากินอย่างปลอดภัย ต้องต้มหน่อไม้ให้สุกซ้ำอีกครั้งในน้ำเดือดนาน 15-30 นาทีเพื่อทำลายพิษที่ปนเปื้อนในอาหาร และอย่ากินอาหารกระป๋องที่บูบู่ กระป๋องบวม และหมดอายุ เพราะจะทำให้เกิดพิษชนิดเดียวกับหน่อไม้ หากมีอาการน่าสงสัย เช่น มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ท้องเดิน ปากแห้ง หน้าตาตก พูดลำบาก กลืนลำบาก หลังกินหน่อไม้ต้ม ควรรีบไปโรงพยาบาลทันที พร้อมทั้งนำอาหารที่กินไปด้วย เพื่อส่งตรวจหาพิษ

สุขภาพดี
เริ่มต้นที่นี่ 