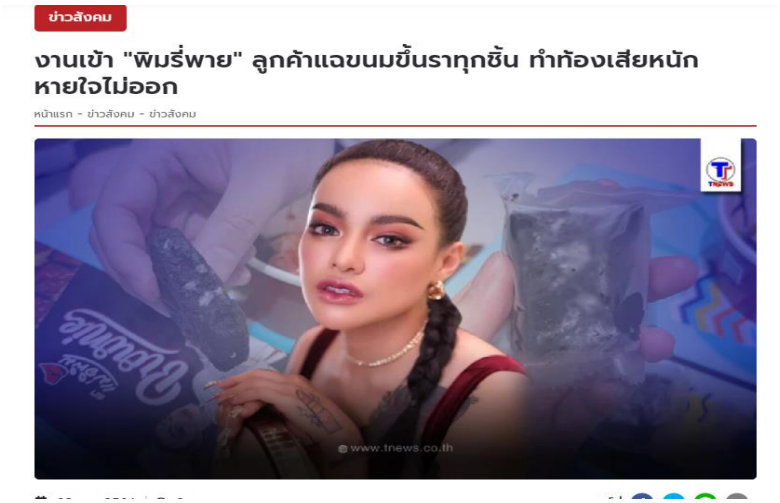
งานเข้า "พิมรี่พาย" ลูกค้าแฉขนมขึ้นราทุกชิ้น ทำท้องเสียหนัก หายใจไม่ออก



Link ที่มาของข่าว

https://www.tnews.co.th/social/555077

ข้อสรุป (Key message): **ควรระมัดระวังและดูให้ดีก่อนว่าอาหารที่เราทานไม่มีเชื้อราปนอยู่**

ประเด็นสำคัญ การปฐมพยาบาลเบื้องต้นอาการท้องเสียเมื่อกินขนมที่มีเชื้อราเข้าไป มีอะไรบ้าง เพื่อเป็นการช่วยลดความรุนแรงของอาการได้

ข้อเท็จจริง:

กรณีสมาชิกเฟซบุ๊กท่านหนึ่งโพสต์ภาพบราวนี่แม่อิพิม ซึ่งเป็นหนึ่งในสินค้าของพิมรี่พายมากิน ทว่ากลับมาเจอในภายหลังจากที่กินไปแล้วว่าขนมทั้งหมดขึ้นราทั้งกล่อง จากนั้นเขาได้อัพเดทในโพสต์ว่า "5 กล่อง เป็นทุกกล่อง ทุกซองไปเลอ กินไปละด้วยแบบไม่เห็น...จะตายมั้ยก่อน ถ้าตายนี่ผู้ชายทั้งโลกร้องไห้หมดแน่น่าสงสารผู้ชายจริงๆ" ต่อมาผู้โพสต์ได้อัพเดทอาการของตัวเองหลังกินขนมเข้าไปว่า "อาการล่าสุด โดยมีการถ่ายหนักไป3รอบ น้ำลายติดที่คอเหนียวมากจนหายใจไม่ออกอึดอัดคอมาก" จากนั้นผู้โพสต์ยังได้แจ้งอีกว่า "อาการตอนนี้ก็คือเมื่อคืนนอนไม่หลับเพราะเครียด มึนหัว น้ำลายยังเหนียวหายใจไม่ออก..... ฟิวนั้น ....(ยังถ่ายหนัก)แต่ไม่แรงแล้ว อาการตอนนี้อาจไม่ได้แรงอะไรมาก? แต่ถ้าหลังจากนี้อาการมันไปแรงระยะยาวอะใครรับผิดชอบ? กูรับผิดชอบตัวเอง? ชีวิตกูเสี่ยง? แล้วราเป็นสารก่อมะเร็งแค่ดมยังอันตราย กูแด....ค่ะ!!! ถึงจะชิ้นเดียวแต่มึ..ดูเอา ราทั้งจักรวาลมาเวลอยู่รวมกันขนาดนั้น ในท้อง..ตอนนี้เหมือนธานอสแล้วทัวร์ลูกน้องมาลงในกระเพาะ...เว่อ" ทั้งนี้ได้มีทีมงานติดต่อมาขอแสดงความรับผิดชอบและจะชดเชยค่าเสียหายให้ ซึ่งก็มีชาวเน็ตท่านอื่นเข้ามาฝากเรื่องว่าเจอเหตุการณ์เดียวกัน

ผลกระทบต่อสุขภาพ:

อาหารปนเปื้อนราที่เรากินเข้าไปจะเป็นอันตรายหรือไม่ ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ของเชื้อรา หากเป็นราที่ไม่มีพิษก็อาจไม่เกิดอาการอะไรเลย ตัวอย่างเช่นเชื้อราสายพันธุ์ Penicillium ซึ่งใช้ในการสังเคราะห์ยา penicillin คนที่มีภูมิคุ้มกันปกติทานเข้าไปจะไม่เป็นอันตราย แต่หากเป็นคนที่แพ้เชื้อราหรือแพ้ยา penicillin ก็อาจเป็นอันตรายได้ แต่หากเผลอทานเข้าไปเป็นราที่มีพิษ ก็อาจส่งผลต่อสุขภาพได้ โดยราในอาหารอาจเป็นพิษต่อตับ ไต ระบบประสาท กล้ามเนื้อ และระบบภูมิคุ้มกัน ส่งผลให้มีอาการผิดปกติ เช่น หากเป็นสารพิษที่ไม่รุนแรง และมีปริมาณน้อย อาจทำให้ปวดท้อง ท้องร่วง คลื่นไส้ อาเจียน เวียนศีรษะ และอ่อนเพลียได้ สาร Ergot alkaloids อาจทำให้ปวดศีรษะรุนแรง ความดันต่ำ ชีพจรเต้นช้า เจ็บหน้าอก หายใจติดขัด แขนขาชา ไปจนถึงขั้นสั่นและชักกระตุกได้ ซึ่งหากอาการรุนแรง อาจทำให้หลอดเลือดแดงเล็กหดเกร็ง และเซลล์ขาดเลือดได้ แต่สารนี้ดูดซึมทางลำไส้ได้น้อย และคนที่แพ้เชื้อราบางชนิด อาจมีอาการรุนแรงคือความดันต่ำ หายใจลำบาก หัวใจล้มเหลว ช็อก และเสียชีวิตได้

ข้อแนะนำ:

หากรู้ตัวว่าอาหารที่กำลังทานอยู่มีเชื้อรา ต้องหยุดทานทันที และเก็บอาหารใส่ถุงทิ้ง คนทั่วไปมักแยกชนิดเชื้อราไม่ได้ด้วยตาเปล่า จึงไม่รู้ว่าราที่เผลอทานเข้าไปมีพิษหรือไม่ ทำได้เพียงสังเกตอาการเป็นระยะ หากมีอาการผิดปกติ เช่น เวียนศีรษะ คลื่นไส้ ปวดท้อง ต้องทำให้อาเจียนเพื่อขับสารพิษออก และรีบไปพบแพทย์โดยด่วน ซึ่งแพทย์ก็จะรักษาประคับประคองตามอาการ อีกสิ่งที่น่าเป็นห่วงคือการทานอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อราเข้าไปเป็นประจำโดยไม่รู้ตัว เพราะจะทำให้เกิดความเจ็บป่วยเรื้อรังที่รักษาได้ลำบาก ดังนั้น จึงควรระมัดระวังและดูให้ดีก่อนว่าอาหารที่เราทานไม่มีเชื้อราปนอยู่ ควรเก็บอาหารและพืชผักที่ขึ้นราได้ง่าย เช่น หอม กระเทียม ถั่วลิสงป่น กุ้งแห้ง ไว้ในที่แห้ง และมีอากาศถ่ายเท และหากเป็นผักชนิดแข็ง เช่น หัวแครอท มันเทศ กะหล่ำปลี หากมีราขึ้น ให้ตัดส่วนที่เป็นราทิ้งไป และนำส่วนที่เหลือมาปรุงอาหารได้ เนื่องจากสายของราไม่แผ่เข้าไปในเนื้ออาหาร

หน่วยงานที่ตรวจสอบ: สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

วันที่พบข่าว / เหตุการณ์

เอกสารอ้างอิง 1) สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ Principles of Food Sanitation Inspector ที่มา: www.oic.go.th/FILEWEB/CABINFOCENTER17/DRAWER002/GENERAL/DATA0001/00001017.PDF

2) สำนักโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค. 2551 คู่มือโรคติดต่อทั่วไป เล่ม 1 โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด, กรุงเทพมหานคร.

3) บทความออนไลน์ “กินอาหารที่มีเชื้อราเข้าไป ทำอย่างไรดีนะ?” ที่มา: https://hd.co.th/eat-foods-with-fungus-how-good