



Link ที่มาของข่าว

<https://www.sanook.com/news/8512262/>

ข้อสรุป (Key message): กินอาหารสุกๆ ดิบๆ เสี่ยงพยาธิปอดหนูขึ้นตา ส่งผลตาบอดถาวร

ประเด็นสำคัญ การชอบกินอาหารสุกๆ ดิบๆ เป็นประจำ อันตรายอย่างไร

ข้อเท็จจริง:

ผู้สื่อข่าวรายงานที่สำนักงานคณบดี คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยรัตนนคร ม.9 ต.ท่าโพธิ์ อ.เมือง จ.พิษณุโลก ศาสตราจารย์ ดร.นายแพทย์ศิริเกษม ศิริลักษณ์ คณบดีคณะแพทยศาสตร์ รักษาการผู้อำนวยการ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยรัตนนคร พร้อมด้วย อาจารย์นายแพทย์คณินท์ เหลืองสว่าง จักษุแพทย์เชี่ยวชาญด้านจอตาและน้ำวุ้นตา และ ผศ.พญ.สิรินันท์ ตรียะเวชกุล จักษุแพทย์ โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยรัตนนคร ได้ร่วมกันแถลงพบผู้ป่วยโรคพยาธิปอดหนูขึ้นตา เป็นสาเหตุทำให้ตาขาวบอด 1 ข้าง เผยเป็นผู้ป่วยรายแรกของ จ.พิษณุโลก

“พยาธิปอดหนู” (Angiostrongylus cantonensis) พยาธิตัวกลม ที่โดยธรรมชาติเป็นพยาธิของหนู เช่น หนูนา หนูท่อ หนูป่า พยาธิตัวเต็มวัยเพศผู้และเพศเมียจะอาศัยอยู่ในหลอดเลือดแดงของ “ปอดหนู” เมื่อหนูถ่ายอุจจาระ จะมีพยาธิตัวอ่อนปะปนมา เมื่อหอย เช่น หอยบก หอยน้ำจืด หรือตัวทาก กินตัวอ่อนของพยาธิหรือตัวอ่อนของพยาธิไชเข้าตัวหอยจะเจริญเติบโตเป็นตัวอ่อนระยะติดต่อขดตัวอยู่ในกล้ามเนื้อหรืออวัยวะของหอย และเมื่อคนรับประทานโดยไม่ปรุงสุก พยาธิก็จะเข้าสู่ระบบประสาท เช่น สมอง ไขสันหลัง หรือตา เป็นต้น

ผลกระทบต่อสุขภาพ: "พยาธิปอดหนู" ทำให้เกิดโรคเยื่อหุ้มสมองอักเสบ ระยะพักตัวของการแสดงอาการกินเวลาประมาณ 7-30 วัน หลังจากที่ได้รับระยะติดต่อ อาการเริ่มแรกจะมีไข้ ปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน ปวดศีรษะ คอแข็ง บางรายมีอาการตาพร่ามัวเนื่องจากพยาธิมีการเดินทางเข้าตา นอกจากนี้ยังมีอาการเกร็งตามกล้ามเนื้อ สูญเสียการทรงตัว บางรายรุนแรงถึงเป็นอัมพาตและเสียชีวิตได้ ส่วนความรุนแรงของโรคพยาธิปอดหนูจะมากขึ้นอยู่กับจำนวนพยาธิที่ได้รับเข้าไป และการตอบสนองของร่างกายต่อพยาธิ

ด้านการรักษาปัจจุบันยังไม่มียาที่มีความจำเพาะในการรักษาโรคที่เกิดจากพยาธิปอดหนู ผู้ป่วยที่มีอาการไม่รุนแรงแพทย์จะให้ยาแก้ปวดระงับอาการของโรค ส่วนผู้ป่วยที่มีอาการรุนแรงหรือมีภาวะเยื่อหุ้มสมองอักเสบจะต้องรักษาด้วยยา prednisolone

ข้อแนะนำ: สำหรับการรักษาคือ รักษาตามอาการ ได้แก่ การให้ยาลดปวด รักษาอาการแบบโรคสมอง หรือ กินยา Albendazole (drug of choice) ขนาด 15 มก. ต่อน้ำหนักตัว 1 กก. ต่อ 1 วัน แบ่ง 2 โดส เป็นเวลา 14 วัน และอาจมีการผ่าตัดเอาพยาธิออก ทั้งนี้ ขอเน้นย้ำให้ประชาชนยึดหลัก “สุก ร้อน สะอาด” โดยปฏิบัติดังนี้ 1) งดการกินหอยน้ำจืด เช่น หอยโข่ง หอยขม หอยเชอรี่ กบ กุ้งน้ำจืด ปูน้ำจืด ปลาน้ำจืดดิบ 2) ผักสดต้องล้างให้สะอาดก่อนกิน เป็นผักสลัด หรือเครื่องเคียงเนื่องจากอาจมีการปนเปื้อนตัวอ่อนพยาธิ 3) กินอาหารที่ปรุงสุกสะอาดด้วยความร้อน 4) ดื่มน้ำที่สะอาด 5) ล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนกินอาหาร 6) กำจัดหนูที่เป็นตัวก่อเชื้อโรค 7) ปรับปรุงสุขาภิบาล สิ่งแวดล้อม ให้สะอาดถูกสุขอนามัย ทั้งนี้ หากมีอาการผิดปกติหลังกินอาหารที่ปรุงไม่สุก ให้รีบไปพบแพทย์ทันทีเพื่อรับการวินิจฉัยที่ถูกต้อง

หน่วยงานที่ตรวจสอบ: สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

วันที่พบข่าว / เหตุการณ์ วันที่ 04 กุมภาพันธ์ 2565

เอกสารอ้างอิง

1. <https://www.bangkokbiznews.com/news/986283>
2. <https://www.mcot.net/view/e2c9xDum>
3. <https://bit.ly/3ou8Fgp>
4. <http://tujournals.tu.ac.th/tstj/detailart.aspx?ArticleID=5992>
5. <https://ddc.moph.go.th/brc/news.php?news=23259&deptcode=brc>