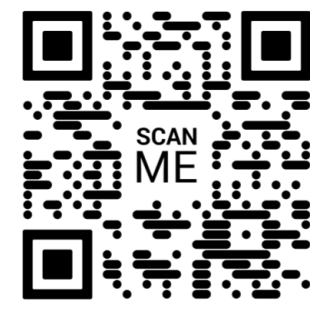




สถานการณ์และความรู้เกี่ยวกับพิษ

จากการรับประทานแมงดาทะเล

Situations and Knowledge of Poisoning from Horseshoe Crab
Consumption

ขจรยุทธ บางท่าไม้*, พรชัย สิริศิธรณ์กุล*, หิรัญวุฒิ แพร่คุณธรรม**

*ภาควิชาเวชศาสตร์ป้องกันและสังคม คณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์

มหาวิทยาลัย

** กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข





บทนำ

- แมงดาทะเล (Horseshoe crab) เป็นสัตว์ทะเลโบราณพบได้ในประเทศไทย ที่ชาวประมงรับประทานเป็นอาหารทะเลพื้นบ้าน และได้รับความนิยมนำมาบริโภคเป็นอาหาร โดยคนส่วนใหญ่ไม่ทราบว่า มีพิษ





บทนำ

- ปัจจุบันการเข้าถึงอินเทอร์เน็ตและการขนส่งมีความสะดวกรวดเร็วรวมถึงสถานการณ์การระบาดของโรคโควิด-19 (COVID-19) มีการพัฒนารูปแบบการจำหน่ายผ่านทางสื่อสังคมออนไลน์ ทำให้คนทั่วไปสามารถจัดหามารับประทานได้ง่ายขึ้น
- การจัดส่งที่สะดวกในรูปแบบกล่องมากกว่าจำหน่ายเป็นตู้จึงไม่สามารถทราบได้ว่าเป็นแมงดาทะเลชนิดใด เกิดความเสี่ยงที่ผู้บริโภคจะได้รับพิษจากการรับประทานแมงดาทะเล

บทนำ

- การบริโภคแมงดาทะเลยังไม่ได้
รับการควบคุมและผู้บริโภคส่วน
หนึ่งมีความเข้าใจที่ไม่ถูกต้อง
- มีรายงานการเกิดพิษจากแมงดา
ทะเล แต่ไม่มีการรวบรวม
สถานการณ์การเกิดพิษจาก
แมงดาทะเลไว้อย่างเป็นระบบ

นครพนม · 1h ·

!! ขออนุญาตนะคะ
เปิดรับออเดอร์อาหารทะเล

→ ปูดองน้ำปลากวน 🦀
→ กุ้งดองน้ำปลากวน 🦐
→ **ยำไข่แมงดา**
→ หอยนางรมทรงเครื่อง
→ ปูม้าแกะ 300 กรัม
→ ปูม้าแกะ 500 กรัม
→ ปูม้าแกะ 1000 กรัม
→ ปลากระพงผัดเผ็ด

🚚🚚 ขนส่ง รถรับหรืออินเตอร์ **จัดส่งทั่วประเทศ**

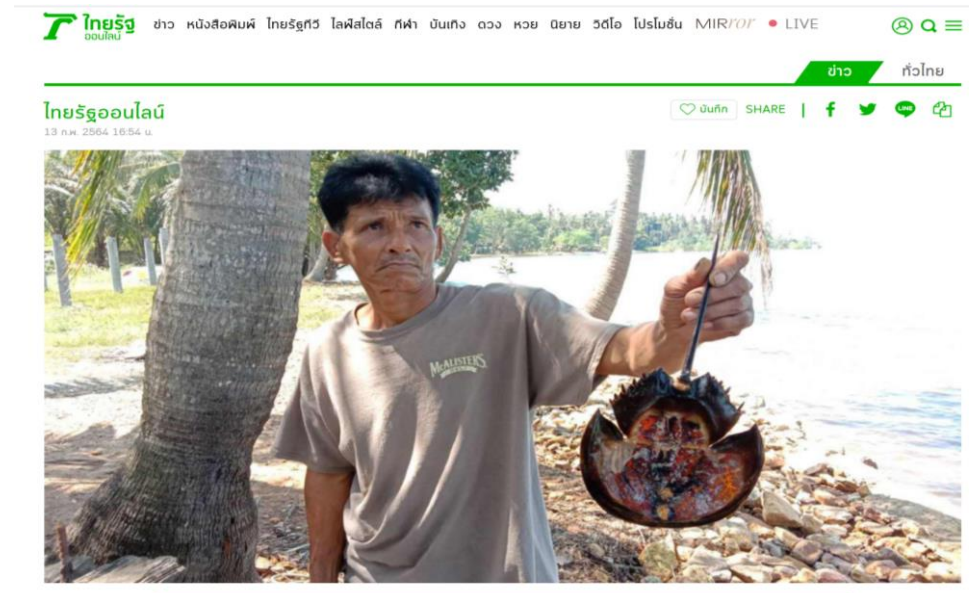
🎁 เปิดรับตัวแทนจำหน่าย ไม่ต้องสต็อกสินค้า 🎁

📍📍 รับประกันความสดใหม่ เราทำใหม่ทุกวัน 📍📍



สถานการณ์การได้รับพิษและการเสียชีวิตจากการรับประทานแมงดาทะเล

- รายงานผู้ได้รับพิษจากแมงดาทะเลตั้งแต่ปี พ.ศ.2509 จากการเก็บข้อมูลระหว่างเดือนมกราคม พ.ศ. 2538 ถึง กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2564 มีผู้ได้รับพิษจากการรับประทานแมงดาทะเล 189 ราย เสียชีวิต 8 ราย
 - พ.ศ.2509 พบรายงานผู้ป่วยทั้งหมด 6 ราย เสียชีวิต 1 ราย
 - พ.ศ.2564 พบรายงานผู้รับประทานแมงดาทะเลทั้งหมด 3 ราย เสียชีวิต 1 ราย ได้รับการรักษาจนปลอดภัย 1 รายและไม่มีอาการ 1 ราย



แมงดาถ้วยหรือแมงดาหางกลม



5 ซม.

แมงดาจานหรือแมงดาหางเหลี่ยม



5 ซม.

ความรู้เกี่ยวกับแมงดาทะเล

- แมงดาทะเล (Horseshoe crab) ในประเทศไทยมีอยู่ 2 ชนิด
- อาศัยอยู่บริเวณชายฝั่งทะเลหรือตามลำคลองที่เป็นป่าชายเลน
- อาหารส่วนใหญ่เป็นพวกหอยและไส้เดือนทะเล
- ขึ้นมาวางไข่บนบกตามแนวชายหาดประมาณเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนกันยายนของทุกปี

ประโยชน์และอันตรายของแมงดาทะเล

- ประโยชน์ของแมงดาทะเลในทางการแพทย์
 - ทดสอบคุณภาพวัคซีน ยาหรืออาจเป็นพิษต่อร่างกาย
- อันตรายจากการบริโภคแมงดาทะเล
 - สะสมสารพิษบริเวณเนื้อเยื่อ (Poisonous animals)
 - เทโทรโดท็อกซิน (Tetrodotoxin)
 - มีฤทธิ์ยับยั้งการทำงานของประสาท



บทนำ

- สารพิษที่พบคือ (Tetrodotoxin) พิษอยู่ที่ทางเดินอาหารและไข่ ไม่สามารถใช้ความร้อน ทำลายหรือกำจัดพิษออกได้
- พิษชนิดนี้เป็นชนิดเดียวกับปลาปักเป้าที่มีกฎหมายควบคุม ห้ามผลิต หรือนำเข้า หรือจำหน่ายปลาปักเป้าทุกชนิด ทำให้การบริโภคแมงดาทะเลยังไม่ได้รับการควบคุม



Blackspotted puffer (*Arothron nigropunctatus*)
in Family of Tetraodontidae, Andaman Sea of Thailand
(copyright Gridsana Pimpanon)

(สำเนา)
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ 264) พ.ศ. 2545
เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ด้วยปรากฏว่ามีผู้ป่วยจากการบริโภคเนื้อปลาปักเป้าที่มีสารพิษ Tetrodotoxin ซึ่งอาจเป็นอันตรายถึงชีวิต

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(8) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ปลาปักเป้าทุกชนิดและอาหารที่มีเนื้อปลาปักเป้าเป็นส่วนผสม เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ข้อ 2 ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ.2545

(ลงชื่อ) สดาร์ตน์ เกยุราพันธุ์
(นางสดาร์ตน์ เกยุราพันธุ์)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 119 ตอนพิเศษ 128 ง. ลงวันที่ 25 ธันวาคม พ.ศ.2545)

การจัดการเมื่อเกิดพิษจากการบริโภคแมงดาทะเล

- อาการและอาการแสดง
 - ผู้ที่ได้รับพิษส่วนใหญ่มีอาการภายใน 6 ชั่วโมง แต่อาการอาจล่าช้าเป็น 12 - 24 ชั่วโมงได้
- การจัดการเมื่อได้รับพิษก่อนถึงโรงพยาบาล
- การวินิจฉัย
- การรักษาพิษจากแมงดาทะเลในโรงพยาบาล
 - การรักษาในปัจจุบันให้การรักษาตามอาการและช่วยการหายใจในผู้ที่ได้รับพิษรุนแรง



กรมประมงเตือนอันตราย จากการบริโภค “ไข่มังดา”



ระวังไข่มังดาด้วย !! พิษแรง...อันตราย **ถึงชีวิต**

มังดาจาน



ลำตัวขนาดใหญ่กว่า
มังดาถ้วย
มีพิษร้ายแรง
สีน้ำตาลอมเขียว
ทางเหลี่ยม มีสัน
ละหนามเรียงกัน
เป็นแถวคล้ายฟันเลื่อย



รับประทานได้

มังดาถ้วย



- ลำตัวโค้งกลม
- มีหางกลม
- ผิวด้านบนมีขนสั้น
สีน้ำตาลอมแดงต่อจาก
ส่วนท้องมีหางค่อนข้าง
กลมไม่มีสันและไม่มีหนาม



ไม่ควรรับประทาน

ทำไมถึงห้ามรับประทาน

จากข้อมูลทางวิชาการพบว่า สารพิษที่พบ
อยู่ในเนื้อและไข่มังดา คือ
สารเทโทรโดทอกซิน (tetrodotoxin) และ
ซาคซิโทกซิน (saxitoxin) ซึ่งเป็นสารพิษชนิด
เดียวกับที่พบในปลาปักเป้า เป็นสารที่ส่งผล
ต่อระบบควบคุมการหายใจถึงขั้น **เสียชีวิต**

คำแนะนำจากกรมประมง

เพื่อความปลอดภัยของพี่น้องประชาชนหากต้องการรับประทาน
ขอให้เลือก **มังดาจาน** ตามลักษณะที่ระบุไว้เท่านั้น และ
งดรับประทานไข่มังดาเพราะไข่มังดาอยู่ในลักษณะบรรจุหีบห่อโดย
ไม่เห็นตัวและหางของมังดา **โดยเด็ดขาด**

กรณีหากพบลักษณะความผิดปกติของมังดาทั้ง 2 ลักษณะนี้
สามารถร้องเรียนได้ที่ สำนักงานประมงจังหวัดภูเก็ต
หรือกรมประมง โทร. 02 562 0600

การปฐมพยาบาลเบื้องต้น



ทำให้ผู้ป่วยหายใจคล่องที่สุด
และรีบนำส่งโรงพยาบาลให้เร็วที่สุด
หากผู้ป่วยหยุดหายใจ ให้ทำการปั๊มปอด
จนกว่าจะถึงโรงพยาบาล ห้ามให้
ผู้ป่วยทานน้ำหรือยา เพราะอาจสำลักได้



ควรหลีกเลี่ยง



รับประทานได้เพราะเห็นลักษณะที่ชัดเจน

ผลิตโดย กลุ่มเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ กรมประมง

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

- การได้รับพิษยังคงมีต่อเนื่องจนถึงปัจจุบัน
- เป็นภาวะฉุกเฉินที่คุกคามถึงขั้นเสียชีวิต
- การวินิจฉัยยืนยันเป็นข้อจำกัด
- ควรมีการจัดการเฝ้าระวัง เก็บข้อมูลที่เกี่ยวข้อง
- ประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนรับทราบเกี่ยวกับความรู้ ความปลอดภัย
- รัฐบาลหรือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา อาจพิจารณาออกและบังคับใช้กฎหมาย



Occupational & Maritime Medicine

Queen Savang Vadhana Memorial Hospital
The Thai Red Cross Society



QR Code เอกสารฉบับเต็ม

WE WANT TO SAY
Thank you
FOR YOUR SUPPORT