

ลุยตรวจภูเกิด 3ปีไม่มีผู้ป่วย ติดเชื่ออะมีบา ตาม 2ฝรั่งอ้าง ชี้ผิดไทยผ่านความร้อนเขี่ยตาย สธ.ส่งทีมสืบสวนโรคระบาดลุยร้านผัดไทยภูเกิด คุยข้อมูล 2-3 ปี ไม่พบผู้ป่วยเชื่อ “อะมีบา ฟราจีลิส” ตามที่ผิวเมียออลซีอ้าง ผู้เชี่ยวชาญชี้ความร้อน 60 องศาเซลเซียสเขี่ยก็ตายแล้ว **อ่านต่อหน้า 16**

ตรวจภูเกิด

กระทรวงสาธารณสุข เดินทางตรวจสอบสวนกรณีสามีภรรยาชาวออสเตรเลียระบุป่วยติดเชื่อปรสิตไดเอนตามีบา ฟราจีลิส (Dientamoeba fragilis) จากการกินผัดไทยที่ศูนย์อาหารแห่งหนึ่งใน จ.ภูเก็ท เมื่อ 2 ปี ที่ผ่านมา และต้องรักษาต่อเนื่องเป็นเวลานาน ซึ่งส่งผลกระทบต่อภาพลักษณ์การท่องเที่ยวและอาหารไทยนั้น

นพ.รุ่งเรือง กิจผาติ นายแพทย์ทรงคุณวุฒิ กระทรวงสาธารณสุข (สธ.) เปิดเผยว่า ได้ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดภูเก็ต ส่งทีมเคลื่อนที่เร็วเพื่อสอบสวนโรคที่ชาวต่างชาติอ้างว่าติดเชื่ออะมีบา จากการกินผัดไทยที่ร้านใน จ.ภูเก็ท โดยลงพื้นที่ร้านผัดไทยและบริเวณโดยรอบ พร้อมทั้งตรวจสอบข้อมูลพบในรอบ 2-3 ปี ไม่มีประวัติพบผู้ป่วยด้วยเชื่อปรสิตไดเอนตามีบา ฟราจีลิส แต่อย่างไร ซึ่งเชื่อนี้มักถูกพบในบริเวณดินโคลน โอกาสจะพบในผัดไทยค่อนข้างน้อยมาก

“สธ.ไม่อยากให้ประชาชนทั่วไปเกิดความตระหนกในช่วงนี้ ขอทำความเข้าใจกับประชาชนว่า เชื่อนี้มีขนาดโตกว่าแบคทีเรียเล็กน้อย เมื่อติดเชื่ออะมีบาจะมีอาการท้องเสีย ท้องอืด ลักษณะคล้ายโรคทางเดินอาหารทั่วไป

แต่เมื่อดูข้อมูลย้อนกลับไปพบว่า โรงพยาบาลทั้งหมดที่ภูเกิดตรวจไม่พบเชื่อนี้ในระยะ 2-3 ปีที่ผ่านมา แต่จะพบเชื้อในกลุ่มอะมีบาตัวอื่น” นพ.รุ่งเรืองกล่าว

ส่วนจะเป็นไปได้ไหมว่าเชื่อนี้จะมาจากผักสดที่ประกอบผัดไทยหรือกึ่งที่อาจไม่ผ่านความร้อนนำมาประกอบที่หลัง นพ.รุ่งเรืองกล่าวว่า โอกาสเป็นไปได้้น้อยมากเพราะผัดไทยเป็นจานร้อน เกือบทั้งหมดและผักที่อยู่ประกอบเป็นส่วนน้อยมาก ส่วนในถั่วงอกอาจพบสารชนิดอื่นที่ไม่ใช่อะมีบาตัวนี้ที่ถูกร้อนและตายง่าย

“อาการท้องเสียเกิดได้จากทั้งสารเคมี ไวรัส และแบคทีเรีย แต่โอกาสที่จะเกิดจากอะมีบายากมากและไม่เคยเกิดในรอบหลายปีมานี้ เมื่อดูลักษณะการเกิดเชื่อโรคตัวนี้มีโอกาสผัดหลายวันเพราะจะนั้นอาจเป็นไปได้ว่าผู้ป่วยไปกินอาหารชนิดอื่นร่วมด้วย แล้วติดเชื่อจากที่อื่นหรือไม่ ไม่จำเป็นว่าต้องเกิดจากผัดไทย เพราะระยะฟักตัวของอะมีบาไม่สั้น เป็นระยะยาว 5-7 วัน อาการออกไปทางไม่สบายเรื้อรังมากกว่า” นพ.รุ่งเรืองระบุ

นายแพทย์ทรงคุณวุฒิ สธ.กล่าวอีกว่าการจะไปสืบสวนต่อถึงอาหารชนิดใดที่ชาวต่างชาติเคยกินในช่วงนั้นเป็นเรื่องที่ยากมาก เพราะ

เวลาผ่านไปนานแล้ว และการสอบสวนอาจได้ข้อมูลไม่ตรงเนื่องจากความจำของผู้ป่วยเอง เพราะไปมาหลายที่ ในส่วนของประเทศไทยมีระบบป้องกันเชื้อจากอาหาร ทั้งโครงการอาหารปลอดภัย คลื่นฟูดกู๊ตเทสต์ โดยเฉพาะแหล่งท่องเที่ยว มีสุขอนามัยที่ดี ตั้งแต่ผู้ประกอบอาหาร วัตถุดิบ สิ่งแวดล้อม จะมีการสุ่มตรวจ มีการมอบรางวัล ซึ่งผู้รับประทานก็ได้รับคำแนะนำจากกระทรวงว่าให้เลือกร้านที่สะอาด มีมาตรฐาน มีสัญลักษณ์อาหารปลอดภัย โดยเฉพาะร้านที่ถูกกล่าวถึงนี้เป็นร้านที่อยู่ในย่านที่ค่อนข้างมีความสะอาดปลอดภัย และนักท่องเที่ยวส่วนมากได้ตอบคำถาม ว่าที่นี่ย่านสะอาด

ด้าน รศ.องอาจ มหัทธินทร หัวหน้าภาควิชาพยาธิ โปรโตซัว คณะเวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล กล่าวว่า ปกติเชื่อปรสิตไดเอนตามีบา ฟราจีลิส สามารถเจอได้ทุกพื้นที่ทั่วโลกไม่ใช่แค่ในไทย แต่ไม่อยู่ในอาหารปรุงสุกแน่นอน แต่เจอความร้อนเพียง 60 องศาเซลเซียสก็ตายแล้ว การระบุว่าเจอเชื่อในผัดไทย แทบเป็นไปไม่ได้ เพราะเส้น ไข่ เต้าหู้ ใบกุยช่าย ล้วนถูกผัดปรุงให้สุกแล้ว ถ้าหากมีจริงก็อาจอยู่ในเครื่องเคียงผักแนมมากกว่า

“ปกติวิธีแยกท่องเที่ยวต่างชาติไม่เขี่ยมกินอาหารที่ไม่แน่ใจว่าไม่สะอาด เชื้อปรสิตไดเอนตามีบา ฟราจีลิส ยังสามารถพบได้ในหนู หมู หากมีการสัมผัสสัตว์เหล่านี้ต้องล้างมือ การระบุเชื่ออยู่ในร่างกายถึง 2 ปี เป็นไปได้ยาก เพราะหากร่างกายแข็งแรง เชื้ออยู่ร่างกาย ถ่ายออกประมาณ 1 สัปดาห์ก็เชื่อนี้หมดแล้ว” รศ.องอาจ กล่าว

ส่วน พญ.พรรณทิมล วิบุลากร อธิบดีกรมอนามัย เปิดเผยว่า ผัดไทยที่จำหน่ายจะผ่านการปรุงประกอบด้วยความร้อนมากกว่า 80 องศาเซลเซียส ทำให้สามารถฆ่าเชื้อโรคที่มีอยู่ได้ แต่สิ่งที่ต้องให้ความสำคัญคือสุขลักษณะของการปรุงประกอบอาหาร ต้องเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ล้างวัตถุดิบและปรุงด้วยความร้อนให้สุกทั่วถึง ใส่ในภาชนะที่สะอาด ไม่ใช่มีเหยียบจับโดยตรง ล้างมือก่อนปรุงอาหาร แต่อาจจะมีวัตถุดิบที่มีความเสี่ยงจะปนเปื้อนได้ เช่น ถั่วงอกดิบ ใบกุยช่าย หัวปลี ผักสดอื่นๆ เป็นต้น

“พอคำแนะนำที่จำหน่ายอาหารต้องใส่ใจความสะอาด ต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาล

คม ชัด ลึก

Khom Chad Luek
Circulation: 300,000
Ad Rate: 1,760

Section: First Section/หน้าแรก

วันที่: พุธที่ 11 กรกฎาคม 2562

ปีที่: 18

ฉบับที่: 6372

หน้า: 1 (ล่างซ้าย), 16

Col.Inch: 51.65

Ad Value: 90,904

PRValue (x3): 272,712

คลิป: สีสี่

หัวข้อข่าว: ลุยตรวจภูเก็ต3ปีไม่มีผู้ป่วยติดเชื้ออะมีบิตาม2ฝั่งอ่าง

อาหารปฏิบัติตามสุขลักษณะ หมั่นตรวจสอบ
ดูแล ระวังระมัดระวังจุดเสี่ยงต่างๆ ที่ทำให้อาหาร
ปนเปื้อน ส่วนผู้บริโภคควรสังเกตสภาพพร้อม
การเลือกใช้วัตถุดิบต่างๆ และสุขลักษณะของ

คนขาย ซึ่งปัจจุบันหน่วยงานภาครัฐก็มีการเฝ้า
ระวังและตรวจสอบโดยมีประกาศกฎกระทรวง
ควบคุมอีกขั้นตอนหนึ่ง