

การดูแลเมื่อได้รับพิษจาก...ปลาปักเป้า

เรือเอกหญิง พัชรี ราษีกฤษ

อาจารย์พยาบาล วิทยาลัยพยาบาลกองทัพเรือ

เมื่อกล่าวถึง สิ่งมีชีวิตในท้องทะเล ผู้คนส่วนใหญ่ คงนึกเสียดใจที่จะนึกถึง สิ่งมีชีวิตที่เรียกว่า “ปลา” ปลา มีหลากหลายชนิด และมีความสำคัญในการช่วยรักษาสมดุลของระบบนิเวศ อีกทั้ง ปลาจัดเป็นแหล่งอาหารประเภทโปรตีนที่ให้คุณประโยชน์แก่ร่างกาย แต่ถึงแม้ว่าปลาจะเป็นอาหารสุขภาพที่ผู้คนนิยมบริโภค แต่ไม่ได้หมายความว่าปลาจะสามารถนำปลามาบริโภคได้ทุกชนิด เพราะปลาบางชนิด มีสารพิษอยู่ในตัว ถ้านำมาบริโภคจะทำให้เป็นอันตรายถึงชีวิต ปลาที่มีสารพิษอยู่ในตัวในบทความนี้จะขอกล่าวถึง “ ปลาปักเป้า ”



ที่มา <https://thailandonlinehospital.com>.

จากรายงานสถานการณ์ข่าว เมื่อวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2561 พบลูกเรือชาวประมงเสียชีวิตหลังรับประทานไข่ปลาปักเป้า จำนวน 2 ราย และมีอาการสาหัส จำนวน 1 ราย โดยเข้ารับรักษาที่โรงพยาบาลสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช รวมทั้ง กระทรวงสาธารณสุขได้รับรายงานผู้ป่วย ที่มีอาการจากพิษปลาปักเป้า จำนวนเหตุการณ์ 6 ครั้ง ในจังหวัดทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา แบ่งเป็นผู้ป่วย จำนวน 17 ราย และผู้เสียชีวิต จำนวน 5 ราย (ข่าวสด, 2561) จะเห็นได้ว่า พบผู้ที่เจ็บป่วยและเสียชีวิตจากการบริโภคปลาปักเป้า ในจำนวนที่น่าเป็นห่วง ตลอดจนมีการตรวจพบเป็นระยะ

ปลาปักเป้า (Globe fiish, Puffer fish หรือ Fugu) ในสภาพปกติมีรูปร่างเหมือนปลาทั่วไป แต่บริเวณลำตัวจะมีหนาม ซึ่งจะมีหนามสั้น หรือหนามยาวแล้วแต่ชนิด กรณีที่ถูกรบกวนหรือถูกกระตุ้นจะพองตัวออกทำให้มีรูปร่างคล้ายลูกโป่งหรือบอลูน (มีผิวเรียบ) หรือคล้ายผลทุเรียน (มีหนามแหลม) เพื่อป้องกันศัตรูทำร้าย (อุไรวรรณ ศิลปศุภกรวงศ์, 2558) ซึ่งโดยธรรมชาติ ปลาปักเป้าไม่ได้ทำอันตรายต่อมนุษย์ที่ไปพบเห็นหรือสัมผัส แต่กรณีที่น่ามาบริโภค จะทำให้ได้รับสารพิษจากตัวปลา ปลาปักเป้าสามารถพบได้ในประเทศที่มีอากาศร้อนและอบอุ่น พบได้ทั้งในน้ำจืดและในน้ำเค็ม สำหรับในประเทศไทย พบปลาปักเป้าทั้งในน้ำจืดและในน้ำเค็ม โดยพบได้ทุกภาคของประเทศ (คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล, 2561)



ที่มา <https://www.thairath.co.th>.



ที่มา <https://www.jgbthai.com>.

ปลาปักเป้า จัดเป็นสัตว์ทะเลที่มีพิษและเป็นอันตรายกับมนุษย์ โดยจัดอยู่ในกลุ่มอันตรายจากการบริโภค เนื้อหรืออวัยวะที่มีสารพิษ (poisonous animals) ปลาปักเป้าที่ทำให้เกิดพิษมีประมาณ 50 ชนิด แบ่งเป็น 2 ตระกูล คือ Tetraodonidae มีลักษณะ คือ มีฟัน 4 ซี่ ผิวค่อนข้างเรียบ และตระกูล Diodontidae มีลักษณะ คือ มีฟัน 2 ซี่ คล้ายจงอยปากนกแก้ว มีหนามรอบตัว ปลาปักเป้าไม่ได้สร้างสารพิษขึ้นมาเอง แต่เกิดจากการกิน สาหร่ายเซลล์เดียวบางชนิด หรือแบคทีเรียบางชนิดที่อาศัยอยู่ร่วมกับปลาปักเป้าเข้าไป และเกิดการสังเคราะห์ สารพิษขึ้นมา โดยปลาปักเป้ามี่มีความสามารถในการกักเก็บสารพิษเอาไว้ในตัว โดยไม่เป็นอันตรายต่อตัวเอง แต่เมื่อ มนุษย์บริโภคปลาปักเป้าเข้าไป จะทำให้ได้รับสารพิษนั้นเข้าสู่ร่างกาย สารพิษที่พบในปลาปักเป้ามี่ 2 ชนิด ได้แก่ เทโตรโดท็อกซิน (Tetrodotoxin) พบในปลาปักเป้าน้ำเค็ม และ เซกซิทอกซิน (Saxitoxin) พบในปลาปักเป้าน้ำจืด ซึ่งสารพิษทั้ง 2 ชนิด มีคุณสมบัติคล้ายกัน และในปลาปักเป้าบางชนิดจะมีสารพิษทั้งสองชนิดอยู่ในตัว โดยพบ สารพิษดังกล่าวมากที่สุดใน ไข่ของปลาปักเป้า รองลงมาที่ตับ หนังกปลา ลำไส้ ถุงน้ำดี และกระเพาะ เป็นต้น (อรุณกร จันทรแสง, 2557)

สารพิษเทโตรโดท็อกซิน (Tetrodotoxin) เป็นสารพิษที่ไม่ใช่โปรตีน ละลายน้ำได้ มีความรุนแรงกว่า โซยาไนต์หรือสารหนูถึง 1,200 เท่า และทนต่อความร้อนได้สูงถึง 220 องศาเซลเซียส ดังนั้น ถึงแม้จะนำไปปรุง อาหารให้สุก ก็ไม่สามารถทำลายพิษได้ การได้รับสารพิษ Tetrodotoxin ที่มีปริมาณเพียง 2 มิลลิกรัม สามารถ ทำให้เสียชีวิตได้ (อรุณกร จันทรแสง, 2557) เมื่อร่างกายได้รับสารพิษดังกล่าวเข้าไป จะส่งผลให้เซลล์ภายใน ร่างกายได้รับผลกระทบ โดยเซลล์ที่ได้รับผลกระทบมากที่สุด คือ เซลล์ที่ได้รับผลกระทบจากสารพิษดังกล่าว คือ เซลล์กล้ามเนื้อ และเซลล์ของระบบประสาท โดยสารพิษดังกล่าว จะออกฤทธิ์ที่เซลล์ประสาท ทำให้โซเดียม ที่เซลล์ประสาทไม่สามารถถูกดูดกลับเข้าไปภายในเซลล์ จึงทำให้ไม่สามารถนำกระแสประสาทได้ ส่งผลให้ขบวนการส่งต่อไฟฟ้าของเซลล์ต่างๆ สูญเสียไป รวมทั้ง ออกฤทธิ์ยับยั้งการสื่อสารสัญญาณประสาทที่เซลล์ ประสาทกล้ามเนื้อ ส่งผลให้กล้ามเนื้อเป็นอัมพาต (อุไรวรรณ ศิลปศุภกรวงศ์, 2558; วินัย วนานุกูล, 2558)

อาการที่พบจากการได้รับพิษปลาปักเป้า ผู้บริโภคจะพบอาการภายหลังจากที่บริโภคปลาปักเป้าเข้าไป ประมาณ 10 – 30 นาที บางรายอาจพบอาการภายหลัง 1 ชั่วโมง โดยพบอาการ ดังนี้

ระยะที่ 1 คือ เริ่มมีอาการชาที่ริมฝีปาก ลิ้น ใบหน้า ปลายนิ้วมือ และมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน

ระยะที่ 2 คือ มีอาการอ่อนเพลีย โดยจะมีอาการชาเพิ่มมากขึ้น แขนและขาไม่มีแรง จนเดินหรือยืนไม่ได้

ระยะที่ 3 คือ มีอาการกล้ามเนื้อกระตุก มีอาการเดินเซ พูดลำบาก จนถึงพูดไม่ได้ ความดันโลหิตต่ำ

แต่ยังรู้สึกตัวดี

ระยะที่ 4 คือ มีอาการกล้ามเนื้อเป็นอัมพาต ตรวจพบม่านตาขยายกว้าง กระจกตาไม่ตอบสนองต่อการกระตุ้น กล้ามเนื้อหายใจเป็นอัมพาต ชีพจรเบาเร็วหรือช้า หัวใจเต้นผิดปกติ อุณหภูมิร่างกายลด และอาจถึงแก่ชีวิตได้ภายใน 30 นาทีจากภาวะหายใจล้มเหลว (คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล, 2561)

ถึงแม้ว่า ปลาปักเป้าจะเป็นปลาที่มีสารพิษแต่พบว่าในบางประเทศนิยมบริโภคปลาปักเป้า โดยเฉพาะประเทศญี่ปุ่น ปลาปักเป้า เป็นอาหารที่คนญี่ปุ่นนิยมบริโภค และนิยมนำมาแล่ทำเป็นปลาดิบ (กรมประมง, 2558) หรือนำมาทำเป็นเมนูระดับภัตตาคารที่มีราคาแพง แต่ปลาปักเป้าเป็นปลาที่มีสารพิษ ดังนั้น ในการแล่และประกอบอาหารจะต้องทำโดยพ่อครัวชาวญี่ปุ่นที่ผ่านการอบรม และได้รับใบอนุญาตรับรองเท่านั้น เพราะจะต้องรู้วิธีการกำจัดส่วนที่เป็นพิษออก (อุไรวรรณ ศิลปะศุภกรวงศ์, 2558) แต่ถึงแม้จะผ่านการแล่จากพ่อครัวที่ความรู้ความชำนาญก็ยังมีผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นได้รับพิษจากการบริโภคปลา



ที่มา <http://www.healthcarethai.com>.

สำหรับในประเทศไทย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 264 พ.ศ. 2545 ให้ปลาปักเป้าทุกชนิดและอาหารที่มีเนื้อปลาปักเป้าเป็นส่วนผสม เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย กรณีฝ่าฝืน มีโทษจำคุก 6 เดือน ถึง 2 ปี และปรับตั้งแต่ 5,000 - 20,000 บาท แต่ยังคงพบว่ามี การแอบลักลอบในการนำมาแปรรูป และจำหน่าย โดยนำมาแล่เอาแต่เนื้อ และลอกหนังออก จะได้ชิ้นเนื้อที่มีเนื้อเยื่อ บางๆ หุ้ม ซึ่งเนื้อปลาที่ได้มีลักษณะคล้ายเนื้อสันในไก่ ผู้จำหน่ายจึงเรียกว่า ปลาเนื้อไก่ และนำมาปลอมเป็นเนื้อปลาชนิดอื่น หรือนำมาแปรรูปเป็นลูกชิ้นปลาและวางจำหน่ายในท้องตลาด ส่งผลให้ผู้บริโภคเกิดความสับสนในการเลือกซื้อ (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข, 2562)

การสังเกตเนื้อปลาปักเป้า เนื้อปลาปักเป้า เมื่อแล่แล้วจะมีสีออกขาวอมชมพู มัดกล้ามเนื้อมีขนาดใหญ่ มองเห็นได้ชัดเจน ด้านข้างลำตัวเมื่อลอกหนังออกจะมีพังผืดติดอยู่ ซึ่งมีลักษณะคล้ายเนื้อไก่ จึงมีชื่อเรียกอีกชื่อว่า ปลาเนื้อไก่ ดังนั้น ผู้บริโภคจะต้องใช้ความระมัดระวังในการสังเกตให้ดีกว่าก่อนตัดสินใจซื้อมาบริโภค เพราะหากบริโภคปลาปักเป้าเข้าไป อาจทำให้เป็นอันตรายถึงชีวิต และในปัจจุบัน ยังไม่มียาสำหรับรักษาพิษดังกล่าว หากได้รับพิษจะต้องรีบนำส่งโรงพยาบาล ทำการรักษาตามอาการและประคับประคองให้ผู้ป่วยพ้นจากขีดอันตราย (กรมประมง, 2558)



ที่มา <http://oknation.nationtv.tv>.

การดูแลรักษา เมื่อได้รับสารพิษจากปลาปักเป้า (อุไรวรรณ ศิลปศุภกรวงศ์, 2558; วินัย วนานุกูล, 2558)

1. การดูแลก่อนมาถึงโรงพยาบาล ห้ามกระตุ้นให้อาเจียน เพราะเสี่ยงต่อการสำลัก และอาจเป็นอันตรายต่อผู้ได้รับสารพิษ

2. การดูแลรักษาเมื่อมาถึงโรงพยาบาล ปัญหาที่สำคัญของผู้ที่ได้รับสารพิษ คือ ปัญหาเรื่องทางเดินหายใจ และการหายใจ เนื่องจากมีโอกาสเกิดการสำลัก และการหายใจล้มเหลวได้ง่าย ขั้นตอนการดูแลมีดังต่อไปนี้

2.1 ประเมินทางเดินหายใจ (Airway) ในระยะแรก ให้งดการรับประทานอาหารหรือน้ำทางปาก (NPO) หากสังเกตว่ามีอาการหนังตาตกมากขึ้น เห็นภาพซ้อน กลืนลำบาก เสียงขึ้นจมูก พูดไม่ชัด แสดงว่า มีโอกาสที่จะเกิดการสำลัก ควรพิจารณาใส่ท่อช่วยหายใจทางหลอดลมคอ (Endotracheal tube)

2.2 ประเมินการหายใจ (Breathing) ถ้าผู้ได้รับพิษ มีอาการหายใจลำบาก หายใจตื้นหายใจช้า หรือ ซึมลง ควรพิจารณาใส่เครื่องช่วยหายใจ

2.3 การลดการปนเปื้อนสารพิษ (Decontamination) กรณีที่ผู้ป่วยมาถึง รพ. ภายใน 1 ชั่วโมงแรก อาจพิจารณาล้างท้อง และให้ผงถ่านกัมมันต์ (activated charcoal) 50 กรัม ทางสายสวนกระเพาะ (Nasogastric tube) แต่ถ้าเกิน 1 ชั่วโมง ควรพิจารณาให้ผงถ่านกัมมันต์เพียงอย่างเดียว

2.4 กรณีความดันโลหิตต่ำ ควรให้สารน้ำทางหลอดเลือดดำ แต่ถ้าประเมินแล้วพบว่า สารน้ำในร่างกายเพียงพอ แต่ยังมีภาวะความดันโลหิตต่ำ ควรพิจารณาให้ยากลุ่มที่ทำให้เกิดการหดตัวของหลอดเลือด เพื่อกระตุ้นความดันโลหิตให้สูงขึ้น

2.5 ประเมินและติดตามสัญญาณชีพอย่างใกล้ชิด เนื่องจากผู้ได้รับพิษมีโอกาสเกิดภาวะหายใจล้มเหลว หรือหัวใจเต้นผิดจังหวะได้อย่างรวดเร็ว

2.6 ไม่มียาต้านพิษจำเพาะต่อสารพิษ การรักษาตามอาการแบบประคับประคองจนกว่าผู้ได้รับสารพิษมีอาการดีขึ้น และฟื้นคืนอันตราย จึงมีความสำคัญ

คำแนะนำ เพื่อป้องกันการได้รับสารพิษจากปลาปักเป้า (อุไรวรรณ ศิลปศุภกรวงศ์, 2558)

1. ไม่บริโภคปลาปักเป้าทุกชนิด
2. ควรเลือกซื้อปลาที่เห็นรูปร่างชัดเจน ไม่ควรเลือกซื้อเนื้อปลาที่แฉะแล้ว
3. กรณีที่ต้องการซื้อเนื้อปลาที่แฉะแล้วมาบริโภค ต้องสังเกตลักษณะเนื้อปลาให้แน่ใจว่าไม่ใช่ปลาปักเป้า
4. พึงระลึกเสมอว่า ความร้อนจากการปรุงอาหาร ไม่สามารถทำลายสารพิษได้ พิษจะคงอยู่ เมื่อบริโภคปลาปักเป้าเข้าไป จะเป็นอันตรายถึงชีวิต
5. หากมีอาการที่สงสัยว่าได้รับสารพิษจากปลาปักเป้า ให้รีบไปพบแพทย์เพื่อตรวจรักษาทันที

.....

เอกสารอ้างอิง

- กรมประมง. (2558). ปลาปักเป้า. สืบค้นเมื่อวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2563. จาก <https://www.fisheries.go.th>.
- ข่าวสด. (2561). สาธารณสุขเตือนปลาปักเป้าพิษร้ายแรงหลังพบชาวประมงกินแล้วตาย วอนให้ความสำคัญเรื่องสุขภาพ. สืบค้นเมื่อวันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2563. จาก <https://www.khaosod.co.th>.
- คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล. (2561). พิษจากปลาปักเป้า. สืบค้นเมื่อวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2563. จาก <https://med.mahidol.ac.th>.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. (2562). พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พร้อมกฎกระทรวง และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2562) . นนทบุรี
- วินัย วนานุกุล. (2558). โรคพิษจากสารเตโตรโดทอกซิน (Tetrodotoxin). ศูนย์พิษวิทยารามาธิบดี ภาควิชาอายุรศาสตร์ คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล. สืบค้นเมื่อวันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2563. จาก <https://www.fisheries.go.th>.
- อรุณญากร จันทร์แสง. (2557). แมลง สัตว์ และพืช ที่มีพิษและเป็นอันตราย เล่ม 1. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.
- อุไรวรรณ ศิลปศุภกรวงศ์ (2558). ปลาปักเป้า : พิษและการดูแลรักษา. วารสารเภสัชกรรมโรงพยาบาล, 24(1), 40-46.
- รูปปลาปักเป้า. สืบค้นเมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2563. จาก <https://thailandonlinehospital.com>
- รูปปลาปักเป้า. สืบค้นเมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2563. จาก <https://www.thairath.co.th>
- รูปปลาปักเป้า. สืบค้นเมื่อวันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2563. จาก <https://www.jgbthai.com>
- รูปปลาปักเป้า. สืบค้นเมื่อวันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2563. จาก <http://www.healthcarethai.com>
- รูปปลาปักเป้า. สืบค้นเมื่อวันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2563. จาก <http://oknation.nationtv.tv>