

แมงดาที่มีพิษ ฤทธิ์ถึงตาย

เรือดรีหึง กานดา มั่นคง
วิทยาลัยพยาบาลกองทัพบเรือ

อาหารทะเล ถือเป็นที่ยอดนิยมของใครหลายคน และอุดมไปด้วยสารอาหารที่มีประโยชน์หลายชนิด ไม่ว่าจะเป็นโปรตีน กรดไขมันโอเมก้า 3 และแร่ธาตุที่จำเป็นต่อร่างกาย แต่อย่างไรก็ตามอาหารทะเลก็มีบางอย่าง queแฝงไปด้วยอันตราย และอาจทำให้เสียชีวิตได้ เนื่องจากสัตว์ทะเลบางชนิดทำให้เกิดพิษอย่างรุนแรง เช่น แมงดาทะเล แม้ว่าแมงดาทะเลจะเป็นอาหารที่มีรสชาติดี และเป็นที่นิยม แต่พบว่าจากการเฝ้าระวังของกรมควบคุมโรค ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา (ปี พ.ศ. 2559-2563) พบเหตุการณ์การรับประทานอาหารทะเลที่มีพิษทุกปี รวม 13 เหตุการณ์ พบว่าเป็นพิษจากแมงดาทะเลถึง 6 เหตุการณ์ ถือว่าเป็นจำนวนไม่น้อย โดยเหตุการณ์ล่าสุดมีรายงานพบผู้ป่วย 1 ราย รับประทานแมงดาทะเล ผู้ป่วยมีอาการเวียนศีรษะ ชาที่บริเวณปลายมือและปลายเท้าทั้งสองข้าง และเสียชีวิตในเวลาต่อมา จะเห็นว่าพิษจากแมงดาทะเลเป็นอันตรายรุนแรงเป็นอย่างมาก

ดังนั้น การมีความรู้เกี่ยวกับชนิด และลักษณะของแมงดาทะเลที่มีพิษ ความแตกต่างของแมงดาถ้วย และแมงดาจาน พิษของแมงดาถ้วย อาการเมื่อได้รับพิษจากแมงดาถ้วย การรับประทานแมงดาทะเลอย่างปลอดภัย และการปฐมพยาบาลเมื่อโดนพิษของแมงดาถ้วย จะช่วยให้สามารถแก้ไขปัญหาได้อย่างทันท่วงที



ภาพแมงดาทะเล

ที่มา <https://www.sanook.com/health/23869/>

ชนิดและลักษณะของแมงดาทะเล

แมงดาทะเลนับเป็นหนึ่งในสิ่งมีชีวิตดึกดำบรรพ์ที่ยังคงดำรงอาศัยอยู่บนโลก ณ เวลานี้ เป็นสิ่งมีชีวิตที่มีวิวัฒนาการมายาวนาน แต่รูปร่างภายนอก ไม่ได้มีการเปลี่ยนแปลงไปมากนัก ปัจจุบันเหลือแมงดาทะเลอยู่เพียง 4 ชนิด อีก 2 ชนิด อาศัยอยู่ในพื้นที่มหาสมุทรแอตแลนติกและมหาสมุทรอินเดีย-แปซิฟิก และอีก 2 ชนิดที่อาศัยอยู่ตามพื้นที่ชายฝั่งทะเลของประเทศไทย คือ

1. แมงดาถ้วย หรือ แมงดาไฟ หรือเห-รา หรือแมงดาหางกลม (*Carcinoscorpius rotundicauda*) แมงดาชนิดนี้เป็นแมงดาที่มีพิษที่เรียกว่า สารเทโทรโดท็อกซิน (Tetrodotoxin) ไม่สามารถรับประทานได้ ลำตัวโค้งกลม มีหางกลม ผิวด้านบนมีขนสั้น สีน้ำตาลอมแดง ต่อจากส่วนท้องมีหางค่อนข้างกลมไม่มีสัน และไม่มีหนาม พบอาศัยอยู่ตามพื้นที่ทะเลที่เป็นดินโคลน และตามคลองในป่าชายเลนฝั่งอ่าวไทย

2. แมงดาจาน หรือแมงดาทะเลหางเหลี่ยม (*Tachypleus gigas*) ไม่มีพิษ สามารถรับประทานได้ ลำตัวมีขนาดใหญ่กว่าแมงดาถ้วย พื้นผิวด้านบนเรียบ มีสีน้ำตาลอมเขียว มีหางเหลี่ยม มีสันและหนามเรียงกันเป็นแถวคล้ายฟันเลื่อย พบอาศัยอยู่ตามพื้นที่ทะเล วางไข่ตามริมชายฝั่งที่เป็นดินทราย

จะพบแมงดาทั้งสองชนิดนี้มากที่สุดตามพื้นที่แนวชายฝั่งของทะเลตั้งแต่ จังหวัดจันทบุรี ฉะเชิงเทรา สมุทรปราการ สมุทรสาคร เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ ตลอดไปจนถึงชุมพร และฝั่งทะเลอันดามันตั้งแต่สตูลไปจนถึงระนอง

ความแตกต่างของแมงดาถ้วยและแมงดาจาน

โดยทั่วไปสามารถแยกแมงดาทั้ง 2 ชนิดได้ โดยลักษณะภายนอก คือ แมงดาถ้วยตัวจะเล็กกว่า ขนาดโตเต็มที่ไม่เกิน 18 เซนติเมตร ลักษณะหางจะกลมและเรียบ ส่วนแมงดาจานตัวจะใหญ่กว่า ขนาดโตเต็มที่อาจถึง 30 เซนติเมตร ลักษณะเฉพาะ คือ ส่วนหางถ้าดูหน้าตัดหางจะเป็นสามเหลี่ยม มุมด้านบนของสามเหลี่ยมจะเป็นรอยหยักชัดเจน



ภาพความแตกต่างของแมงดาถ้วยและแมงดาจาน

ที่มา <https://www.naewna.com/local/465238>

พิษของแมงดาถ้วย

จากข้อมูลทางวิชาการพบว่า สารพิษที่พบอยู่ในเนื้อและไข่ของแมงดาถ้วย คือ สารเทโทรโดท็อกซิน (Tetrodotoxin) ซึ่งเป็นสารชนิดเดียวกันกับที่พบในปลาปักเป้า เป็นสารที่ส่งผลต่อระบบควบคุมการหายใจ จนถึงขั้นเสียชีวิต โดยพิษในแมงดาถ้วยเกิดจาก 2 สาเหตุหลัก คือ

1. แมงดากินแพลงก์ตอนที่มีพิษ หรือกินสัตว์ทะเลอื่น ๆ ที่กินแพลงก์ตอนพิษเข้าไป ทำให้สารพิษไปสะสมอยู่ในเนื้อและไข่ของแมงดา

2. เกิดจากแบคทีเรียในลำไส้ที่สร้างพิษขึ้นมาได้เอง หรือสาเหตุประกอบกันทั้งสอง และที่สำคัญ สารพิษทั้ง 2 ชนิดนี้เป็นสารที่ทนต่อความร้อนได้ดี การปรุงอาหารด้วยความร้อน เช่น ต้ม ทอด หรือ อบ เป็นเวลานานมากกว่า 1 ชั่วโมง ไม่สามารถทำลายสารพิษชนิดนี้ได้ ประชาชนจึงไม่ควรนำมาบริโภคโดยเด็ดขาด



ภาพการนำแมงดาทะเลไปประกอบอาหาร

ที่มา <https://www.bloggang.com/viewdiary.php?id=singlenurse&month=04->

อาการเมื่อได้รับพิษจากแมงดาถ้วย

สำหรับผู้ได้รับพิษจากแมงดาทะเล อาการมักจะแสดงภายหลังรับประทานประมาณ 10 – 45 นาที หรืออาจช้าไปจนถึง 3 ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับแหล่งที่อยู่อาศัยของแมงดา ฤดูกาล จำนวนที่รับประทาน หรือปริมาณของสารพิษที่ได้รับ เช่น รับประทานไข่แมงดาถ้วย อาการพิษจะเกิดรุนแรงกว่ารับประทานเฉพาะเนื้อ อาการมักเริ่มจากมึนงง รู้สึกชาบริเวณลิ้น ปาก ปลายมือ ปลายเท้าและมีกล้ามเนื้ออ่อนแรง เริ่มจาก มือ แขน ขา ตามลำดับ รวมทั้งอาจมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องเสีย บางราย อาจมีน้ำลายฟูมปาก เหงื่อออกมาก พูดลำบาก ตามองเห็นภาพไม่ชัด ในรายที่มีอาการรุนแรงมาก จะมีผลทำให้กล้ามเนื้ออ่อนแรง หายใจลำบาก เนื่องจากกล้ามเนื้อกระบังลมไม่ทำงาน ระบบหายใจล้มเหลว หมดสติ และสมองขาดออกซิเจน หากช่วยไม่ทัน อาจเสียชีวิตได้ภายใน 6 – 24 ชั่วโมง

กลุ่มเสี่ยงที่หากโดนพิษแมงดาทะเลแล้วอาจมีอาการแพ้หนัก หรือเสี่ยงต่อการเสียชีวิตได้ คือ ผู้ป่วยเด็ก และหญิงตั้งครรภ์ เนื่องจากมีระบบเมตาบอลิซึมดูดซึมสารพิษได้ค่อนข้างเร็ว โอกาสในการเกิดพิษจึงค่อนข้างง่ายกว่ากลุ่มอื่น

การรับประทานแมงดาทะเลอย่างปลอดภัย

1. ควรหลีกเลี่ยงการรับประทานแมงดาทะเล แต่หากต้องการรับประทานขอให้เลือกแมงดาจาน และงดการรับประทานแมงดาถ้วย โดยให้สังเกตลักษณะของหางตามที่กล่าวข้างต้น
2. หลีกเลี่ยงการรับประทานแมงดาทะเลในช่วงต้นฤดูวางไข่ คือ ช่วงเดือนกุมภาพันธ์ถึงมีนาคม
3. ไม่ควรรับประทานเนื้อ หรือไข่แมงดาทะเลที่บรรจุสำเร็จ เพราะไม่สามารถเห็นตัวแมงดาทะเลได้ว่าเป็นแมงดาจานหรือแมงดาถ้วย อาจมีไข่แมงดาถ้วยปะปนอยู่ในไข่แมงดาจาน
4. ควรกินเมนูแมงดาทะเลที่ปรุงโดยผู้ผู้เชี่ยวชาญ มีความรู้ในการเอาเส้นเมาแมงดาทะเลหรือสะดือของแมงดาทะเลออก ซึ่งเส้นเมาของแมงดาจะอยู่ส่วนตรงกลางกระดอง มีลักษณะเป็นเส้นเหนียว ๆ ยึดได้
5. สำหรับพ่อค้า แม่ค้า ขอให้ท่านจดจำหน้าไข่แมงดาทะเล หากไม่แน่ใจว่าเป็นไข่ที่มาจากแมงดาชนิดใด และขอให้เพิ่มความระมัดระวังในการแยกชนิดพันธุ์แมงดาทั้ง 2 ชนิดจากลักษณะภายนอกให้แน่ชัด ก่อนนำมาขายให้ผู้บริโภค หากพบแมงดาถ้วยปะปนเข้ามาให้คัดทิ้งทันที

กรณีท่านไม่สามารถแยกความแตกต่างของแมงดาทั้ง 2 สายพันธุ์นี้ได้ สามารถสอบถามข้อมูลทางวิชาการเพิ่มเติมได้ที่ สำนักงานประมงจังหวัดใกล้บ้านท่าน หรือ Call Center กรมประมง โทร. 02 562 0600



ภาพความแตกต่างแมงดาทะเล

ที่มา https://www4.fisheries.go.th/local/index.php/main/view_activities/16/649072014&group=21

การปฐมพยาบาลเมื่อโดนพิษของแมงดาถ้วย

สำหรับวิธีปฐมพยาบาลเบื้องต้นหากได้รับพิษของแมงดาถ้วย ดังนี้

1. ทำให้ผู้ป่วยหายใจสะดวกที่สุด โดยจัดทำผู้ป่วยนอนตะแคง หุ่นหมอนสูง และรีบเรียกรถพยาบาลโดยด่วน โดยโทร. แจ้ง 1669
2. ไม่ควรให้ผู้ป่วยดื่มน้ำ นม ไข่ขาว หรือยาใด ๆ เพราะอาจสำลักและอาจเกิดอันตรายได้
3. อย่ากระตุ้นให้ผู้ป่วยอาเจียน เพราะอาจเกิดการสำลักและทำให้เกิดการอุดตันในหลอดลมของผู้ป่วยมากขึ้น
4. หากผู้ป่วยหยุดหายใจ ให้ทำการผายปอดและทำการ CPR จนกว่าจะนำตัวผู้ป่วยถึงโรงพยาบาล

จากที่กล่าวมาข้างต้น พบว่า แมงดาทะเลที่สามารถพบได้ในประเทศไทยมี 2 ชนิด คือแมงดาถ้วย และแมงดาจาน โดยแมงดาที่มีพิษต่อร่างกายคือ แมงดาถ้วย สิ่งที่สำคัญที่สุดในการป้องกันการรับประทานแมงดาที่มีพิษ คือ การแยกความแตกต่างของแมงดาทั้ง 2 ชนิด โดยแมงดาถ้วย ลักษณะหางจะกลมและเรียบ ส่วนแมงดาจานหางจะเป็นสามเหลี่ยม ซึ่งสารที่ทำให้เกิดพิษจากแมงดาถ้วย คือ สารเทโทรโดท็อกซิน (Tetrodotoxin) อาการเมื่อได้รับพิษมักเริ่มจากมึนงง รู้สึกชาบริเวณลิ้น ปาก ปลายมือ ปลายเท้า และมีกล้ามเนื้ออ่อนแรง ในรายที่มีอาการรุนแรงมาก หากช่วยไม่ทันอาจเสียชีวิตได้ภายใน 6 – 24 ชั่วโมง การปฐมพยาบาลเมื่อได้รับพิษแมงดาทะเล คือ ทำให้ผู้ป่วยหายใจคล่องที่สุด และรีบนำส่งโรงพยาบาลโดยเร็วที่สุด หากสามารถประเมินอาการ และช่วยเหลือได้ถูกวิธี จะช่วยให้สามารถแก้ไขปัญหาดังกล่าวได้อย่างทันท่วงที เกิดความปลอดภัย และลดอันตรายรุนแรงที่จะเกิดขึ้นได้เป็นอย่างดี.

เอกสารอ้างอิง

- กรมควบคุมโรค. (2563). *พยากรณ์โรคและภัยสุขภาพรายสัปดาห์*. สืบค้นเมื่อวันที่ 11 กันยายน 2564, จาก <https://www.bangkokbiznews.com/news/detail/901924>.
- กรมอนามัย. (2564). *กรมอนามัย เตือนกินแมงดา ระวังเจอแมงดาพิษ เสี่ยงอันตรายถึงชีวิต*. สืบค้นเมื่อวันที่ 11 กันยายน 2564, จาก <https://gnews.apps.go.th/news?news=70201>.
- คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี. (2562). *ไขแมงดาทะเลมีพิษ ปฐมพยาบาลอย่างไร หากเผลอกินเข้าไป? วิธีรับมือกับเหตุฉุกเฉิน*. สืบค้นเมื่อวันที่ 11 กันยายน 2564, จาก https://www.youtube.com/watch?v=jrtLL6_vOas.
- ชุกรี หะยีสาแม. (2563). *แนววิธีแยก “แมงดาทะเลมีพิษ”*. สืบค้นเมื่อวันที่ 11 กันยายน 2564, จาก <https://mgronline.com/science/detail/9630000027999>.
- ศูนย์พิษวิทยารามาธิบดี. (2538). *พิษจากแมงดาทะเล*. สืบค้นเมื่อวันที่ 11 กันยายน 2564, จาก https://med.mahidol.ac.th/poisoncenter/th/bulletin/bul95/v3n1/Hors_crab.
- สถานีวิทย์กระจายเสียงเพื่อการเกษตร. (2563). *กรมประมงชี้กินแมงดาผิดชนิดเสี่ยงได้รับพิษร้ายผลลัพท์อาจถึงตาย*. สืบค้นเมื่อวันที่ 11 กันยายน 2564, จาก <https://www.am1386.com/home/4074>.