

หน่อไม้ดิบ อันตรายที่คาดไม่ถึง ก่อนกินต้องต้มให้เดือดอย่างน้อย 30 นาที

หน่อไม้ต้มอัดปี๊บ หรือหน่อไม้ต้มบรรจุถุงพลาสติกนั้น เป็นอาหารที่ประชาชนนิยมรับประทาน เช่น เป็นผักจิ้ม น้ำพริก หรือใส่ผสมรวมในส้มตำ และทำซุพหน่อไม้ แต่รู้หรือไม่ว่าในหน่อไม้ดิบนั้นอาจมีเชื้อโรคโบทูลินัม ทำให้เมื่อรับประทานเข้าไปแล้วมีอาการอ่อนแรง คลื่นไส้ อาเจียน วิงเวียนศีรษะ ตาพร่ามัว ต่อมากล้ามเนื้อจะเกิดอัมพาต อาจเกิดภาวะหายใจล้มเหลว และเสียชีวิตได้ ดังนั้น ก่อนนำไปรับประทาน ควรนำมาต้มซ้ำในน้ำให้เดือดนาน 30 นาที เพื่อให้ความร้อนทำลายเชื้อโรคที่ปนเปื้อนให้หมด หากพบปี๊บที่บรรจุหน่อไม้บวม มีกลิ่นบูดเน่า ไม่ควรนำมารับประทานอย่างเด็ดขาด

นายแพทย์ธีรวัฒน์ วลัยเสถียร ผู้อำนวยการสำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 9 นครราชสีมา กล่าวถึงอันตรายจากหน่อไม้ดิบว่า สารพิษโบทูลินัมในหน่อไม้ดิบ เป็นสารพิษที่มีฤทธิ์ทำลายระบบประสาท หากรับประทานอาหารที่ปนเปื้อนสารพิษนี้เข้าไป จะทำให้มีอาการอ่อนแรง คลื่นไส้ อาเจียน วิงเวียนศีรษะ ตาพร่ามัว หนังตาตก ปากแห้งกลืนไม่ได้ หรือพูดลำบาก ซึ่งอาจมีอาการท้องเสีย ท้องผูก ต่อมากล้ามเนื้อจะเกิดอัมพาต เริ่มจากใบหน้าลง ไปไหล่ แขน ต้นขา และน่อง อาจเกิดภาวะหายใจล้มเหลว และเสียชีวิตได้ ซึ่งอาการจะเกิดภายใน 12 - 36 ชั่วโมง หลังการบริโภคและอาจทำให้เสียชีวิตภายใน 3 - 6 วัน

ผู้อำนวยการสำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 9 นครราชสีมา กล่าวต่อไปว่า ในการป้องกัน ก่อนนำหน่อไม้ดิบมารับประทาน ควรนำมาต้มซ้ำในน้ำให้เดือดนาน 30 นาที และเทน้ำที่ต้มทิ้ง ห้ามนำมาใช้ปรุงอาหาร ส่วนหน่อไม้ต้องให้ต้มในน้ำเดือดอย่างน้อย 15-20 นาที จำนวน 2 ครั้ง และเทน้ำทิ้งก่อน เพื่อฆ่าเชื้อและลดความเปรี้ยวของหน่อไม้ต้องในการเลือกซื้อหน่อไม้ดิบ ให้เลือกซื้อหน่อไม้ดิบที่บรรจุปี๊บใหม่ ไม่มีรอยบัดกรีตะกั่วที่ฝาปี๊บ ตัวปี๊บไม่มีรอยบุบ บวม หน่อไม้ดิบที่บรรจุถุง ให้สังเกตหน่อไม้ในถุงไม่มีฟอง และไม่มึกลิ่นบูด รวมทั้งหากพบปี๊บที่บรรจุหน่อไม้บวม มีสีผิดปกติและมีกลิ่นบูดเน่าไม่ควรซื้อมารับประทานอย่างเด็ดขาด

สุขภาพดี
เริ่มต้นที่นี่

สายด่วนกรมควบคุมโรค 1422