

หมอเตือนอย่ากิน"แมลงทอด"กับ"เหล้า-เบียร์"

นำเสนอเมื่อ : 28 พ.ค. 2558



จากกรณีที่มีการเผยแพร่คลิปทางโซเชียลมีเดียอย่างแพร่หลาย ถึงพฤติกรรมกรรมการบริโภคด้วยการดื่อกันแมลงชนิดต่างๆ ที่นิยมรับประทาน โดยเมื่อมีการดื่อกันแมลง ก็พบว่า ท้องของแมลงมีทั้งพยาธิและไข่ของพยาธิมากมาย จนสร้างความหวาดกลัวและกังวลใจให้กับประชาชน โดยเฉพาะกินแมลงทอดนั้น

วันที่ 27 พฤษภาคม นพ.โอภาส การย์กวินพงศ์ รองอธิบดีกรมควบคุมโรค(คร.) กระทรวงสาธารณสุข เปิดเผยว่า ปกติแล้วในสิ่งแวดล้อมรอบตัวเราก็จะมีพยาธิและเชื้อโรคต่างๆอยู่แล้ว ดังนั้นการพบพยาธิในสัตว์จึงไม่ใช่เรื่องแปลก และพยาธิทุกตัวไม่ได้ทำให้เกิดโรคในคนได้ ซึ่งจะมีพยาธิบางชนิดเท่านั้นที่จะเกิดโรคในคน

พบบ่อยมี 2 ชนิด ได้แก่ พยาธิใบไม้ในตับ ที่ได้รับจากการรับประทานปลาดิบ พยาธิปากขอที่จะไชเข้าตามูทาก เป็นต้น ส่วนชนิดอื่นส่วนใหญ่แล้วจะไม่ก่อโรคถึงแมจะกินเข้าไปก็ไม่อันตราย ยกเว้นบางรายที่มีอาการแพ้หรือพยาธิไชไปผิดที่ผิดทาง เช่น พยาธิอาจไชไปทำลายอวัยวะต่างๆจนทำให้เกิดโรคแต่กรณีนี้ก็พบน้อย

สำหรับพยาธิตัวยาวที่อยู่ในตัวแมลงตามคลิปที่มีการเผยแพร่ นั้น หากนำไปทอดจนสุกแล้วนำมารับประทานก็จะไม่ได้รับอันตราย และพยาธิดังกล่าวก็ไม่สามารถเจริญเติบโตในร่างกายได้

เพียงแต่อาจเกิดกรณีที่พยาธิตัวใหญ่มากๆแล้วไปอุดตันไส้ก็เป็นไปได้ แต่โอกาสเกิดก็น้อยมาก
อย่างไรก็ตามปัจจุบันแมลงที่นำมาทอดขาย ส่วนใหญ่มาจากฟาร์มเลี้ยง ซึ่งมีวิธีเลี้ยงที่สะอาด
จึงปลอดภัยได้ในระดับหนึ่ง ด้วยเหตุนี้ประชาชนจึงไม่ต้องกังวล

หากจะรับประทานแมลงก็ขอให้รับประทานแบบสุกๆ โดยเชื้อโรคทั่วไปจะถูกทำลายที่ความร้อน 70 องศาเซลเซียส ทอดประมาณ 15-30 นาที ก็จะสามารถฆ่าเชื้อโรคได้แล้ว
แต่ส่วนใหญ่ว่าที่พบแมลงทอดก็มักจะสุกอยู่แล้ว

**แต่สิ่งที่ประชาชนควรระวังคือไม่ควรรับประทานร่วมกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
เพราะแอลกอฮอล์อาจไปกระตุ้นสารเคมีที่อาจมีอยู่ในแมลงบางชนิด และหากพบอาการผิดปกติ เช่น
รู้สึกชาปาก มือชาก็ให้หยุดรับประทาน**

ขอบคุณที่มาจาก [มติชนออนไลน์](#)