

ไขข้อสงสัย "หมึกชอต" ทรมานสัตว์หรือไม่?

นำเสนอเมื่อ : 11 ก.พ. 2565

ไขสงสัย 'หมึกชอต' แท้จริงแล้วทรมานสัตว์ทำให้เจ็บปวดไหม?

"อ.เจษฎา" ตอบข้อสงสัยแบบชัดๆ เมนูเป็ปพิศดาร "หมึกชอต" แท้จริงแล้ว ปลาหมึกมีความรู้สึกเจ็บปวด ถูกทรมานจริงหรือไม่?

เรียกได้ว่าเป็นกระแสไวรัล ที่กำลังมาแรงใน TikTok จนกลายเป็นเมนูพิศดารที่ใคร ๆ ก็อยากลองเพื่อทำคอนเทนต์ จนร้านอาหารหลายแห่งทั่วประเทศต้องเพิ่มเมนูนี้ กับเมนู "หมึกชอต" แต่กลับปรากฏเป็นที่วิพากษ์วิจารณ์ ว่าเมนูเป็ปพิศดารดังกล่าวนั้น เป็นการทรมานกรรมสัตว์ให้ได้รับความทรมานหรือไม่

ทำให้ล่าสุดเมื่อวันที่ 11 ก.พ. ดร.เจษฎา เด่นดวงบริพันธ์ อาจารย์ประจำภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้โพสต์ข้อความระบุว่า "กินหมึกชอต นอกจากจะทรมานสัตว์แล้วยังเสี่ยงอันตรายต่อสุขภาพด้วยครับ" มีคนสงขวานี้มาถามกันเยอะเลย ว่าที่เคเอา "หมึกเป็นๆ มาจิ้มลงไปใส่น้ำจิ้มซีฟู้ด แล้วกินสดๆ "มันเป็นการทรมาน ทรมานกรรมสัตว์มั๊ย!?"

คำตอบคือ "เป็น" ครับ หมึกสามารถรับรู้เรื่องความเจ็บปวดได้ แถมการกินดิบๆ แบบนี้ ยังเสี่ยงจะติดเชื้อแบคทีเรีย จนเกิดอาการอาหารเป็นพิษ และอาจได้รับพยาธิตัวกลม จนปวดท้องรุนแรงได้ ... จึงไม่ควรทำครับ !

ดูมรายงานข่าว บอกว่าอาหาร "หมึกชอต" นี้ คือเอาปลาหมึกกล้วยๆ สดๆ เป็นๆ มาจิ้มลงในแกวชอต (แบบแกวเหลา) ที่ใส่น้ำจิ้มซีฟู้ดลงไป ด้วยการทิ่มหัวปลาหมึกลงไปนั้น ปลาหมึกจะดิ้นอยู่ในถ้วยน้ำจิ้ม ซึ่งคนกินจะรอจนปลาหมึกคุดน้ำจิ้มเขาไปในตัว แล้วเอาขึ้นมากัดกินเข้าไปทั้งตัวเลย ซึ่งวากันวารสชาติแปลกดี ทั้งรสของปลาหมึกสด บวกกับน้ำจิ้ม หรือบางทีก็มีน้ำหมึกผสมออกมาด้วย

ประเด็นคือ มีการถกเถียงกันว่า ที่ปลาหมึกมันดิ้นๆ นั้น มันเจ็บปวดทรมานทุกรายจริงๆ จากที่มันสัมผัสกับน้ำจิ้ม / หรือแค่เป็นปฏิกิริยาจากน้ำมะนาว ทำให้กล้ามเนื้อมันกระตุก แค่นั้น เพราะมันเป็นสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง ไม่น่าจะเจ็บปวดอะไรเป็น ? แล้วการกินปลาหมึกดิบๆ แบบนี้ มีอันตรายอะไรแฝงอยู่บ้าง ?

1.ปลาหมึกรู้สึกเจ็บปวด หรือไม่ ?

หมึกกล้วย หมึกกระดอง หมึกยักษ์ ฯลฯ ล้วนแล้วแต่อยู่ในกลุ่มของสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง ที่เรียกว่า เซฟาโลพ็อด (Cephalopod) ซึ่งพวกมันเป็นสัตว์ที่มีความซับซ้อนสูง จนอาจจะเรียกได้ว่า สูงกว่าสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังชนิดอื่นๆ สัตว์ในกลุ่มนี้มีคุณสมบัติหลายอย่างที่จัดได้ว่า มันสามารถจะรับรู้ความเจ็บปวดได้ ทั้งจากพฤติกรรมการตอบสนองที่มันแสดงออก และจากระบบการทำงานทางสรีรวิทยาในสมองของมัน

สัตว์กลุ่มเซฟาโลพ็อด มีทั้งระบบประสาท (nervous system) และตัวรับรู้สัมผัส (sensory receptor) มีตัวรับสัญญาณสารกลุ่มโอปิออยด์ (opioid receptor) มีการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาเกิดขึ้น เมื่อพบกับตัวกระตุ้นที่อันตราย (noxious stimuli) และสามารถมีการตอบสนองที่ลดลง

ทั้งที่พบกับตัวกระตุ้นที่อันตรายนั้น ถ้าให้สารพวกยาระงับปวดและยาชาเฉพาะจุด แบบที่ใช้กับสัตว์มีกระดูกสันหลัง, สามารถแสดงปฏิกิริยาตอบสนองทางการเคลื่อนไหวเพื่อปกป้องตนเอง, แสดงออกถึงพฤติกรรมกรูกรุกที่หลบหลีก และสามารถเลือกได้ที่จะหลีกเลี่ยงตัวกระตุ้นที่เป็นอันตรายหรือจะทำการอื่นทดแทน “ดังนั้น จึงเป็นที่ยอมรับกันในทางวิชาการว่า สัตว์กลุ่มนี้ สามารถรู้สึกเจ็บปวดได้ ... แต่ความรู้สึกทางอารมณ์อื่นๆ นั้น เช่น ความกลัว ความเครียด ความกระวนกระวาย ความทุกข์นั้น ไม่สามารถบอกได้”

จากการที่พวกหมึกสามารถรับรู้ถึงความเจ็บปวดได้ ทำให้พวกมันได้รับการคุ้มครองเป็นพิเศษเหนือกว่าสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังอื่นๆ เมื่อมีการนำไปทำวิจัยที่ต้องใช้สัตว์ทดลองอีกด้วย (ปรกติกฎเกณฑ์เรื่องสวัสดิภาพสัตว์ทดลองนั้น จะเน้นแต่สัตว์มีกระดูกสันหลัง)

2. การกินหมึกดิบๆ เป็นๆ มีอันตรายหรือไม่ ?

แน่นอนว่า การกินหมึกดิบๆ นั้น ก็ไม่ต่างอะไรกับการกินอาหารทะเลอื่นๆ ที่มีอันตรายได้หลายอย่างแฝงอยู่ ตั้งแต่สารเคมีปนเปื้อน เชื้อแบคทีเรียก่อโรค ไปจนถึงพยาธิที่อยู่ภายใน

2.1 มีการตรวจพบโลหะหนักหลายชนิดในอาหารทะเล ไม่ว่าจะเป็นตะกั่ว สังกะสี แคดเมียม และทองแดง และมีแนวโน้มสูงขึ้นทุกปี ไม่ว่าจะเป็นในปลา ปูมา กุ้ง ตักแตน หอยนางรม และปลาหมึก โดยพบว่ามีความสูงกว่าเกณฑ์มาตรฐานทั้งสิ้น

2.2 มีแบคทีเรียหลายชนิดที่สามารถตรวจพบได้ในอาหารทะเล และเป็นสาเหตุสำคัญของโรคท้องร่วง แต่มีแบคทีเรียชนิดหนึ่งที่เป็นต้นเหตุของโรคท้องร่วงมากที่สุด คือ เชื้ออิวาตุเทียม หรือ vibrio พาราฮีโมไลติคัส (*Vibrio parahaemolyticus*) เชื้อชนิดนี้สามารถพบได้ในน้ำทะเลและอาหารทะเล เช่น ปลา ปูมา หอย กุ้ง กุ้ง ปูทะเล และปลาหมึก อาการที่ปรากฏเด่นชัด คือ อาการท้องเสีย อาเจียน ปวดท้องอย่างรุนแรง อาจมีอาการปวดศีรษะและหนาวสั่นร่วมด้วย ซึ่งอาการเหล่านี้จะเกิดขึ้นในช่วง 12-24 ชั่วโมงหลังจากกินอาหารทะเลเข้าไป

2.3 มีพยาธิหลายชนิดที่เดียวที่สามารถพบได้ในอาหารทะเล ซึ่งทางศูนย์วิจัยโรคปรสิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี (pdrc SUT) ได้ให้ข้อมูลไว้ว่า การกินปลาหมึกสดๆ ที่ยังไม่ตายนั้น มีความเสี่ยงจะได้รับพยาธิตัวกลม อาทิ พยาธิอะนิซาคิส *Anisakis*, พยาธิชูโดเทอราโนวา *Pseudoterranova*, พยาธิคนทรอซีเซียม *Contracaecum* ที่สามารถก่อโรคในคนเราได้ หากกินสดๆ โดยทำให้ผู้ป่วยมีอาการหลังกิน 1-2 ชั่วโมง อาทิเช่น ปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน ลักษณะคล้ายกับแผลในกระเพาะอาหาร อาหารเป็นพิษ ใสดิ่งอักเสบ

“โดยสรุป การกินหมึกดิบๆ เป็นๆ อย่าง “หมึกชอด” นั้น นอกจากจะเป็นการทรมานสัตว์โดยใช่เหตุแล้ว ยังมีความเสี่ยงจะได้รับอันตรายจากเชื้อแบคทีเรียและพยาธิที่ปนเปื้อนมาด้วย.. จึงควรจะทำให้ตาย และนำไปทำไส้สุกก่อนจะบริโภค จะดีกว่าครับ”

ปล. กรุณหมึกยักษ์ที่ร้านอาหารญี่ปุ่นนำมาทำซาซิมิ (รวมถึงพวกเนื้อปลาด้วย) มักจะผ่านการแช่แข็งมาแล้ว นานเพียงพอที่จะทำให้พยาธิตายครับ แต่ต้องระวังเรื่องเชื้อแบคทีเรียปนเปื้อนอยู่ดี..

ขอบคุณภาพและข้อมูลจาก @อ้อ มันเป็นอย่างนี้เอง by อาจารย์เจษฎ์

ขอบคุณที่มาเนื้อหาจาก [เดลินิวส์ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565](#)