

การระบาดของโรคท้องร่วงจากเชื้อ *Vibrio parahemolyticus* ในกรุงเทพมหานคร

นิพนธ์ อุดมสันติสุข* ทุม บุนนาค*
สมใจ เจริญประยูร* นราทร ธรรมบุตร*

เชื้อ *Vibrio parahemolyticus* แยกได้ครั้งแรกในประเทศไทยจากผู้ป่วยมีอาการท้องร่วงจากอาหารเป็นพิษ³ ต่อมาก็มีรายงานว่าจะพบได้ในปลาสดหลายชนิด^{2,5} ที่นำมาประกอบอาหาร เชื้อนี้ทำให้เกิดโรคท้องร่วง จึงจัดเป็นจุลชีพชนิด enteropathogenic ชนิดหนึ่ง แต่ก็มีรายงานว่าบางชนิดก็ไม่จัดเป็น enteropathogenic⁸ เชื้อชนิดที่แยกได้จากอุจจาระผู้ป่วยมักเป็น *Vibrio hemolyticus* ซึ่งให้ผลบวกกับปฏิกิริยา Kanagawa ส่วนชนิดที่แยกได้จากอาหารทะเลมักเป็น *Vibrio nonhemolyticus* ซึ่งให้ผลลบกับปฏิกิริยา Kanagawa

ความสัมพันธ์ระหว่างจุลชีพชนิดที่ทำให้เกิดพยาธิสภาพในคนกับปฏิกิริยา Kanagawa ยังอธิบายไม่ได้แน่ชัด เพราะบางคนเมื่อแยกจากผู้ป่วยทันทีจะให้ผลบวก แต่ในเวลาต่อมากลับให้ผลลบ⁸

เมื่อเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2514 มีรายงานผู้ป่วย 12 คน มีอาการโรคท้องร่วงเด่นชัดคือท้องร่วง อาเจียน ภาวะขาดน้ำ แพทย์ประจำหน่วยควบคุมโรคประจำสถานีบินลอนดอน

ประเทศอังกฤษ ต้องส่งผู้ป่วย 3 คน ไปรับการรักษาที่โรงพยาบาล⁶ แต่อาการหายเร็วเรียบร้อยภายใน 5 วัน ซึ่งสรุปได้ว่าโรคท้องร่วงเกิดจากอาหารเป็นพิษ สามารถแยกเชื้อ *Vibrio parahemolyticus* ได้จากเนื้อปู ซึ่งใช้ปรุงอาหารจากท่าอากาศยานดอนเมือง และอาการเกิดขึ้นประมาณ 8 ชั่วโมง หลังรับประทานอาหาร⁴

รายงานผู้ป่วย

ผู้ป่วยโรคท้องร่วง 55 คน เป็นนักทัศนาวุธชาวญี่ปุ่นจากจำนวนทั้งหมด 72 คน เริ่มเกิดอาการประมาณ 8 ชั่วโมง หลังรับประทานอาหารเย็น ซึ่งมีปลาดิบร่วมอยู่ด้วย และรายสุดท้ายเกิดอาการประมาณ 33 ชั่วโมงหลังรับประทานอาหาร

ผู้ป่วยมีอาการท้องร่วง ถ่ายอุจจาระตั้งแต่ 5 ครั้งขึ้นไป ปวดท้องลักษณะบีบเกร็งเป็นระยะๆ คลื่นไส้ อาเจียน เมื่อตรวจร่างกายพบมีอาการขาดน้ำชัดเจน กระวนกระวาย ฟังได้ยินเสียงบิปรูดของลำไส้เพิ่มขึ้นมาก อาการและอาการแสดงของผู้ป่วย แสดงตามตารางที่ 1

* แผนกจุลชีววิทยา คณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 1 แสดงอาการและอาการแสดงของผู้ป่วย

ผู้ป่วย (ราย)	อาการและอาการแสดง						จำนวนครั้งของการถ่ายอุจจาระ			
	ไข้	คลื่นไส้	คลื่นไส้และ อาเจียน	ปวดท้อง	ภาวะ ขาดน้ำ	ปวดศีรษะ	5	6	7	มากกว่า 7
55	3	10	40	45	5	10	5	4	5	42

ผลการตรวจอุจจาระที่แผนกจุลชีววิทยา คณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ตรวจได้เพียง 15 จาก 55 ราย เนื่องจากผู้ป่วยไม่ให้ความร่วมมือ ลักษณะอุจจาระทุกรายเป็นน้ำไม่มีเลือดปน เพาะเชื้อขึ้นเฉพาะ *Vibrio parahemolyticus* และให้ผลบวกกับปฏิกิริยา Kanagawa แต่ไม่สามารถแยกชนิด (Untypable) ได้ เมื่อทำการทดสอบความไวต่อยาปฏิชีวนะ พบว่าไวต่อยาเหล่านี้ คือ Bactrim, Chloramphenicol, Tetracycline, Colistin, Cephalothin, Gentamycin และ Tobramycin sulfate

เนื่องจากผู้ป่วยทุกรายมีภาวะขาดน้ำไม่มาก จึงไม่จำเป็นต้องให้น้ำทางหลอดเลือดดำ เมื่อให้การรักษาทตามอาการก็มีอาการดีขึ้นในระยะประมาณ 10 ชั่วโมงต่อมา

วิจารณ์

Vibrio parahemolyticus เป็นแบคทีเรียที่พบได้บ่อยในพวกอาหารทะเล เป็นสาเหตุอันหนึ่งที่ทำให้เกิดโรคท้องร่วงได้ ในผู้ที่รับประทานอาหารทะเลไม่สุกเพียงพอ การปรุงอาหารที่ถูก

วิธีและการเก็บอาหารทะเลแช่เย็นในอุณหภูมิที่เย็นจัด ๆ ตลอดเวลาเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่ง⁶ มีรายงานจากประเทศญี่ปุ่นว่าเคยมีการระบาดอย่างรุนแรงและทำให้ผู้ป่วยถึงแก่กรรม ซึ่งพบว่าได้รับเชื้อจากการรับประทานปลาซาร์ดีนตากแห้งหมัก⁴ มีรายงานจากประเทศออสเตรเลีย¹ ระบาดมีการระบาดของโรคพบเชื้อจากกุ้งและปูทะเลที่มักจะแช่เย็นจนแข็งแล้ว สำหรับในประเทศไทยเคยมีการระบาดในเขตเทศบาลจังหวัดอุบลราชธานี และบริเวณใกล้เคียง ในปี พ.ศ. 2514 มีผู้ป่วย 903 ราย แต่ผลการเพาะเชื้อยืนยันได้เพียง 32 ราย⁹

เนื่องจากเชื้อมีชีวิตสั้นมาก ประมาณ 12-15 นาทีที่เท่านั้นในอุณหภูมิ 37° ซ จะนั้นในการระบาดแต่ละครั้งจะต้องมีผู้ป่วยจำนวนมากเชื้อจึงจะแพร่กระจายได้

แผนกจุลชีววิทยา คณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สามารถแยกเชื้อชนิดนี้ได้จากอุจจาระของผู้ป่วยโรคท้องร่วงได้เป็นครั้งแรกแต่เป็นชนิดที่ "Tytable"^{๕,๗} ทั้งสิ้น

สรุป

รายงานการระบาดของโรคท้องร่วงจากเชื้อ *Vibrio parahaemolyticus* ชนิด "Untyptable" ในกรุงเทพมหานคร จากอาการและอาการแสดงในผู้ป่วยและมีหลักฐานยืนยันโดยการเพาะเชื้อจากอุจจาระ เข้าใจว่าต้นกำเนิดของเชื้อมาจากอาหารทะเล ดังนั้นการปรุงอาหารจากอาหารทะเลจำเป็นต้องระมัดระวังเพื่อป้องกันโรคท้องร่วงดังกล่าว

เอกสารอ้างอิง

1. Battey YM, Wallace RB, Allan BC, et al : Gastroenteritis in Australia caused by A Marine Vibrio. Med J Aust 1:430, 70
2. Colwell RR, Lovelance TE, Wan L, et al : Vibrio parahaemolyticus isolation. Identification, classification and ecology. J Milk Food Technol 36: 202, 73
3. Fujino T, Okuno J, Nakada D, et al : On the bacteriological examination of shirazu food poisoning. Med J Osaka Univ 4:299, 53
4. International notes : In morbidity and mortality weekly report. 21:no. 12, 72
5. Miyamoto Y, Nakamura K, Takizawa K : Seasonal distribution of oceanomonas spp. halophilic bacteria in the coastal sea. Its significance in epidemiology and marine industry. Japan J Micro 6:141, 62
6. Peffers As, Bailey J, Barrow GI, et al : Vibrio parahaemolyticus gastroenteritis and international air travel. Lancet 1:143-5, 73
7. Sakazaki R, Iwanami S, Fukumi H : Study the enteropathogenic, facultatively halophilic bacteria, vibrio parahaemolyticus. I. Morphological, cultural and biochemical properties and its taxonomical poison. Jap J Med Sci Biol 16:161, 63
8. Sakazaki R, Tamura K, Kato K, et al : Studies on the enteropathogenic facultatively halophilic bacteria, vibrio parahaemolyticus III, enteropathogenicity. Jap J Med Sci Biol 21:325, 68
9. สุวิช ราชจำเริญสุข และคณะ : สารสมาคมปราชญ์ศึกษาและอายุรศาสตร์เขตร้อน ปีที่ 3, 1 มีนาคม 2515, หน้า 3