

อันตราย!! จากอาหาร บรีโกลแมงดาถ้วย

แมงดาทะเล เป็นอาหารทะเลแมงดาทะเลที่มีรสชาติดีและได้รับความนิยมอย่างมาก แต่ใครจะรู้แมงดาทะเลบางชนิดมีพิษไม่สามารถรับประทานได้ โดยในประเทศไทยพบแมงดาทะเล 2 ชนิด คือ แมงดาถ้วยและแมงดาจาน

แมงดาถ้วย หรือ เห-รา หรือแมงดาไฟ (Carcinoscorpius rotundicauda) มีพิษ



ลำตัวโค้งกลม
มีหางกลม
ผิวด้านบนมีขนสั้น
สีน้ำตาลอมแดง
ต่อจากส่วนหางค่อนข้างกลมไม่มีสัน
และไม่มีหนาม

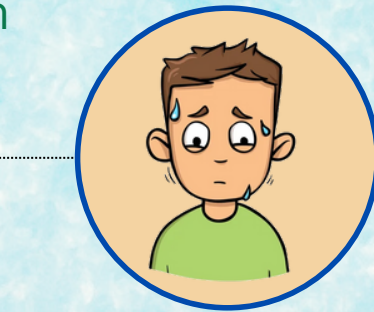
แมงดาจาน (Tachypleus gigas) ไม่มีพิษ



ลำตัวมีขนาดใหญ่
มีหางสามเหลี่ยม
ผิวด้านบนเรียบ
สีน้ำตาลอมเขียว
มีสันและหนาม
เรียงกันเป็นแถว
คล้ายฟันเลื่อย



คลื่นไส้ อาเจียน



เหงื่อออกมาก

สารเทโทรโดท็อกซิน (Tetrodotoxin)

สารพิษที่พบอยู่ในเนื้อและไข่ของแมงดาถ้วย คือ สารเทโทรโดท็อกซิน (Tetrodotoxin) ซึ่งเป็นสารชนิดเดียวกันกับที่พบในปลาปักเป้า เป็นสารที่ส่งผลต่อระบบควบคุมการหายใจจนถึงขั้นเสียชีวิต

การรับประทานแมงดาทะเลอย่างปลอดภัย

1. เลือกรับประทาน
แมงดาจาน



2. ไม่ควรรับประทาน
เนื้อหรือไข่แมงดาทะเล
ที่บรรจุถุงสำเร็จ



3. พ่อค้า แม่ค้า แยก
ชนิดพันธุ์แมงดาให้
แน่ชัดก่อนนำมาขายให้
ผู้บริโภค

อาการเมื่อได้รับพิษจากแมงดาถ้วย

หายใจลำบาก



หมดสติ

เสียชีวิตภายใน 6 - 24 ชม.



การปฐมพยาบาลเมื่อโดนพิษของแมงดาถ้วย

1. ทำให้ผู้ป่วยหายใจสะดวก และรีบโทร
1669. เรียกรถพยาบาล



2. ไม่ควรให้ผู้ป่วยดื่มน้ำ นม ไข่ขาว
หรือยาใดๆ เพราะอาจเกิดการสำลัก

3. อย่ากระตุ้นให้ผู้ป่วยอาเจียน เพราะอาจ
เกิดการอุดตันในหลอดลมของผู้ป่วย



4. หากผู้ป่วยหยุดหายใจ ให้ทำการ
ผายปอดและทำการ CPR

แหล่งที่มาของข้อมูล

https://www4.fisheries.go.th/local/index.php/main/view_activities/16/64907

http://www.rtnen.ac.th/wp-content/uploads/2021/09/3_แมงดาทะเล.pdf

https://www.nstda.or.th/home/news_post/horseshoecrab/



@foodsantation



สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร



Food Sanitation Division Health Department BMA

เรียบเรียงโดย นางสาวจรัสวรรณ จันทรมงคล พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข