

### กรดบงเครคิก ...สารพิษอันตราย

ช่วง 2 เดือนมานี้ หลายคนคงได้ยินข่าวอันตรายในอาหารที่เกี่ยวข้องกับประเทศไต้หวัน เริ่มจากไต้หวัน แบนการนำเข้าพริกและพริกแห้งที่นำเข้าจากจีน หลังพบสีชูตานเรด (สารก่อมะเร็ง) ปนเปื้อนจนมาถึงการพบ **กรดบงเครคิก** (bongkreik acid : BA) ปนเปื้อนในฉ่ำก้วยเตี๋ยวหรือก้วยเตี๋ยวผัด จนเป็นเหตุให้ผู้ที่บริโภคเสียชีวิต 2 ราย และป่วยอาหารเป็นพิษ มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องร่วง กว่า 18 ราย กรดบงเครคิก เป็นสารพิษที่ผลิตโดยแบคทีเรียชื่อ *Burkholderia gladioli* pathovar *cocovenenans* (*B. cocovenenans*) แบคทีเรียชนิดนี้พบได้ตามธรรมชาติ เช่น ในดิน ข้าวโพด ถั่วเหลือง ราชว ส่วนสารพิษกรดบงเครคิก มักพบปนเปื้อนในอาหารจำพวก แป้งหมัก ธัญพืชหมัก ผลิตภัณฑ์จากมันฝรั่ง การปนเปื้อนของสารพิษ เกิดจากการจัดเก็บอาหารข้างต้นไว้เป็นเวลานานอย่างไม่เหมาะสม ทำให้แบคทีเรีย *B. cocovenenans* เจริญเติบโตและสร้างสารพิษกรดบงเครคิก ปนเปื้อนอยู่ในอาหาร การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษจากกรดบงเครคิก เคยเกิดขึ้นในประเทศอินโดนีเซีย โมซัมบิก และจีน โดยพบการระบาดครั้งแรกที่อินโดนีเซียในปี 2438 จากการบริโภคอาหารพื้นเมืองชื่อ เทมเป่บงเครก (Tempe Bongkrek) ผลิตจากการนำผลพลอยได้ของเนื้อมะพร้าวมาทำเป็นเค้กแล้วหมักด้วยรา ในจีนเกิดการระบาดถึง 19 ครั้ง ในช่วงปี 2553 -2563 มีผู้ป่วยอาหารเป็นพิษรวม 146 ราย, มีผู้ป่วยต้องเข้ารับการรักษาในโรงพยาบาล 139 ราย มีผู้เสียชีวิต 43 ราย จากการบริโภคผลิตภัณฑ์แป้งข้าวโพดหมักโฮมเมด ซุปข้าวโพดหมัก ผลิตภัณฑ์แป้งข้าวโพดและมันฝรั่งหวาน ในโมซัมบิกพบผู้ป่วยจากการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ทำจากแป้งข้าวโพดหมักในปี 2558 และล่าสุด 28 มีนาคม 2567 พบผู้เสียชีวิตและผู้ป่วยในไต้หวันจากการบริโภค ฉ่ำก้วยเตี๋ยวหรือก้วยเตี๋ยวผัดปนเปื้อนกรดบงเครคิก เมื่อผู้บริโภคได้รับสารพิษกรดบงเครคิกเข้าสู่ร่างกาย จะทำให้มีอาการเวียนศีรษะ ง่วงนอน เหงื่อออกมากกว่าปกติ ใจสั่น ปวดท้อง อาเจียน ท้องร่วง ปัสสาวะเป็นเลือด ปัสสาวะไม่ออก ความดันเลือดต่ำ ภาวะหัวใจเต้นผิดจังหวะ แขนขาแข็งแกร่ง หายใจลำบาก สมอ่ง หัวใจ ตับ ไต ล้มเหลว และเสียชีวิตภายใน 1-20 ชั่วโมง หลังแสดงอาการ การได้รับกรดบงเครคิกเข้าสู่ร่างกายปริมาณเพียง 1-1.5 มิลลิกรัม อาจทำให้เสียชีวิตได้ ที่สำคัญ สารพิษชนิดนี้สามารถทนความร้อนได้สูงถึง 120 °C เป็นเวลา 1 ชั่วโมง ฉะนั้น ความร้อนที่ใช้ในการหุง ต้ม ปิ้ง ประกอบอาหารปกติ จึงไม่สามารถลดปริมาณของสารพิษลงได้ แม้ในไทยจะยังไม่พบรายงานการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษจากกรดบงเครคิก ก็ไม่ควรชะล่าใจ ควรเลือกทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ หากทานไม่หมดควรจัดเก็บไว้อย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ควรเก็บไว้นานเกินไป ส่วนท่านที่มีแผนเดินทางท่องเที่ยวไต้หวัน จีน อาจต้องระมัดระวังการเลือกบริโภค อาหารชนิดใดที่มีข่าวพบการปนเปื้อนก็ควรหลีกเลี่ยง เพื่อความปลอดภัยของร่างกายในช่วงเทศกาลวันหยุดยาวๆ.