

ข้อแนะนำด้านสุขภาพจากการรั่วไหลของน้ำมันดิบ จังหวัดระยอง

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

วันที่ 31 กรกฎาคม 2556

จากเหตุการณ์ท่อส่งน้ำมันดิบของ บริษัท พีทีที โกลบอล เคมิคอล จำกัด (มหาชน) รั่ว ทำให้มีน้ำมันดิบจำนวนมากไหลทะลักแพร่กระจายในทะเลเป็นบริเวณกว้าง ห่างจากท่าเรืออุตสาหกรรมมาบตาพุด จ.ระยอง ประมาณ 18 กิโลเมตร ซึ่งในปัจจุบัน (30 กรกฎาคม 2556) คราบน้ำมันดิบได้ถูกคลื่นลมพัดและแพร่กระจายไปในบริเวณกว้าง จากเหตุการณ์ดังกล่าวคาดว่าจะสร้างความเสียหายทั้งกับทรัพยากรทางธรรมชาติ ท้องทะเล สัตว์น้ำ ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชนในบริเวณรอบๆ ด้วย

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จึงได้จัดทำข้อมูลผลกระทบต่อสุขภาพ วิธีการดูแลและป้องกันผลกระทบต่อสุขภาพ และแนวทางการเฝ้าระวังผลกระทบจากการรั่วไหลของน้ำมันดิบ รายละเอียดดังนี้

ผลกระทบต่อสุขภาพ

น้ำมันดิบ ประกอบด้วย สารเคมีหลายชนิดที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพ ได้แก่ ละอองน้ำมัน (oil fumes), ฝุ่นละออง (particulate matter from controlled burns), สารอินทรีย์ระเหยง่าย (Volatile Organic Compounds, VOCs) สารโพลีไซคลิกอะโรมาติกไฮโดรคาร์บอน (Polycyclic Aromatic Hydrocarbons, PAHs), และโลหะหนัก (Heavy Metals) เช่น สารปรอท (Mercury), สารหนู (Arsenic) และตะกั่ว (Lead)

ประชาชนที่อาจจะได้รับผลกระทบต่อสุขภาพ ได้แก่ ประชาชนที่อยู่รอบ ๆ บริเวณที่มีการปนเปื้อน โดยเฉพาะเด็ก ผู้สูงอายุ หญิงตั้งครรภ์และประชาชนที่มีโรคประจำตัว เช่น ภูมิแพ้ เป็นต้น เจ้าหน้าที่ clean up และนักท่องเที่ยวในบริเวณใกล้เคียง โดยองค์การอนามัยโลกได้ระบุว่าเด็กและทารกตั้งแต่อยู่ในครรภ์จะมีความไวและมีความเสี่ยงสูงมากถึงแม้ว่าจะได้รับสารเพียงเล็กน้อย

ช่องทางการรับสัมผัส

1. การหายใจเอาไอระเหยของน้ำมันเข้าสู่ร่างกาย
2. การสัมผัสโดยตรง โดยการสัมผัสกับน้ำที่ปนเปื้อนน้ำมัน
3. การรับประทานอาหารทะเลที่ปนเปื้อนน้ำมัน (Accidental ingestion)

ซึ่งการปนเปื้อนน้ำมันในอาหารอาจคงอยู่หลายปีและสะสมในห่วงโซ่อาหาร รวมทั้งระบบน้ำประปาหากเกิดการปนเปื้อนด้วย

ผลกระทบต่อสุขภาพที่อาจเกิดขึ้น แบ่งเป็น

ผลกระทบแบบเฉียบพลัน

1. การหายใจรับสารเข้าสู่ร่างกาย อาจทำให้เกิดอาการหายใจลำบาก ปวดศีรษะ เวียนศีรษะ คลื่นไส้ อาเจียน และ สับสน โดยเฉพาะในผู้ป่วยที่มีอาการภูมิแพ้ COPD หรือโรคระบบทางเดินหายใจอื่นๆ หากได้รับในระยะสั้นๆ ก็จะทำให้มีอาการรุนแรงมากขึ้นได้ การได้รับสัมผัสในปริมาณมาก (เช่น กรณีที่อยู่ใกล้กับแหล่งกำเนิดหรือเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน (cleanup) อาจทำให้เกิดอาการ chemical pneumonia หรือที่เรียกกันว่า “hydrocarbon Pneumonia”
2. การสัมผัสทางผิวหนังโดยตรงอาจทำให้ผิวหนังและตาอาจจะคายเคืองได้ เช่น เกิดอาการ รุขุมขนอักเสบ (folliculitis)
3. ปัญหาสุขภาพจิต เช่น ความเครียด วิตกกังวล เป็นต้น

ผลกระทบแบบเรื้อรัง/ระยะยาว

4. ทำลายการทำงานของระบบไต ตับ ระบบทางเดินหายใจ ระบบสืบพันธุ์ ระบบไหลเวียนเลือด ระบบภูมิคุ้มกัน ระบบประสาท
5. อาจมีความเสี่ยงต่อการเกิดมะเร็ง เช่น มะเร็งสมอง มะเร็งเม็ดเลือดขาว มะเร็งปอด เป็นต้น จากการรับประทานอาหารทะเลที่มีการปนเปื้อนโลหะหนัก เช่น สารปรอท เป็นต้น
6. ส่งผลกระทบต่อการพัฒนาการของทารกในครรภ์ เนื่องจากน้ำมันดิบจะมีสารที่เรียกว่า teratogens ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อพัฒนาการของทารกและอาจส่งผลให้ทารกเสียชีวิตได้

สำหรับองค์กรควบคุมโรคแห่งสหรัฐอเมริกา ได้ให้ข้อมูลว่าผลกระทบต่อสุขภาพที่ควรเฝ้าระวัง ประกอบด้วย อาการระคายเคืองตา ผิวหนัง ปวดศีรษะ เวียนศีรษะ โรคระบบทางเดินหายใจ ระบบหลอดเลือดและหัวใจ ระบบทางเดินอาหารและระบบประสาท อาการภูมิแพ้ ไอ เจ็บหน้าอก ระคายเคืองตา คลื่นไส้และปวดศีรษะ พร้อมทั้งติดตามปริมาณสารเคมีที่พบในสัตว์ทะเลอย่างต่อเนื่อง และสื่อสารข้อมูลให้ประชาชนทราบเป็นระยะ

การป้องกันผลกระทบต่อสุขภาพ

สำหรับประชาชนทั่วไป

1. หลีกเลี่ยงการเข้าใกล้บริเวณที่มีการปนเปื้อนทั้งจากการสังเกตหรือได้กลิ่นเพื่อป้องกันการหายใจและสัมผัสสารเคมีเข้าสู่ร่างกาย โดยเฉพาะเด็กเล็ก หญิงตั้งครรภ์ หรือผู้ป่วยโรคระบบทางเดินหายใจ
2. ควรหลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารทะเลจนกว่าจะตรวจพบสารปนเปื้อนอยู่ในระดับที่ปลอดภัย
3. หลีกเลี่ยงการสัมผัสน้ำ ดิน สัตว์น้ำ หรือวัสดุต่าง ๆ ที่มีการปนเปื้อน เช่น ลงเล่นน้ำ เล่นกีฬาทางน้ำ หรือ จับปลาทะเล เป็นต้น
4. หากสัมผัสคราบน้ำมัน ควรล้างด้วยสบู่และน้ำสะอาดทันที
5. หากมีอาการคลื่นไส้ ปวดศีรษะ หายใจลำบาก ควรรีบพบแพทย์ทันที

การเลือกซื้ออาหารทะเลมาปรุงประกอบเพื่อจำหน่ายหรือเพื่อรับประทานเอง

1. ห้ามประชาชนนำสัตว์ทะเล เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา ที่ตายในบริเวณดังกล่าวไปบริโภคหรือจำหน่าย โดยเด็ดขาด
2. ในช่วงนี้หากจะเลือกซื้ออาหารทะเลมาจำหน่ายหรือบริโภค ควรพิจารณาเลือกซื้อสัตว์ทะเลที่ยังมีชีวิตอยู่มาจำหน่ายหรือบริโภค
3. หากเลือกซื้ออาหารทะเลในช่วงนี้ ควรดูว่ามีกลิ่นน้ำมันติดมากับสัตว์ทะเลนั้นหรือไม่ หากมีก็แสดงว่ามีการปนเปื้อนมาจากแหล่งที่เกิดการรั่วไหลของน้ำมันดังกล่าว
4. ลักษณะของอาหารทะเลที่ดี ควรมีความสด สะอาด เช่น ปลาต้องเนื้อแน่น กดไม่บวม ไม่มีกลิ่นเหม็นคาวและกลิ่นน้ำมัน เกล็ดไม่มีรอยแยกหรือแตกออก เพราะอาจทำให้เชื้อโรคหรือสารเคมีปนเปื้อนในเนื้อปลาได้ง่าย หรือการเลือกซื้อกุ้งสด ต้องเนื้อแน่น ครีบและหางเป็นมัน สีสดใส ไม่มีกลิ่นคาว หัวกุ้งติดแน่นไม่หลุดออก

สำหรับเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน (Clean up)

1. ควรสวมอุปกรณ์ป้องกันตนเอง ได้แก่ แว่นตา ผ้าปิดจมูก half-face vapor cartridge respirator เสื้อผ้าและถุงมือ รองเท้าบูท ที่สามารถกันน้ำได้ในขณะปฏิบัติงานทุกครั้ง
2. หลีกเลี่ยงการสัมผัสอากาศ น้ำ ดิน ฝุ่น ทราายหรืออื่น ๆ ที่ปนเปื้อนน้ำมันโดยตรง
3. ควรดื่มน้ำและพักผ่อนเป็นระยะ ๆ เพื่อป้องกันการเกิด Heat stroke/ Heat stress (ในกรณีที่ทำงานกลางแจ้งเป็นเวลานาน)
4. หากมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน เวียนศีรษะ หายใจลำบาก ให้รีบพบแพทย์ทันที

ข้อเสนอต่อกระทรวงสาธารณสุข

1. แจ้งเตือนผู้เกี่ยวข้องในการปฏิบัติการ
2. แจ้งเตือนประชาชนให้หลีกเลี่ยงการสัมผัสบริเวณที่ปนเปื้อนน้ำมันดิบ
3. แจ้งเตือนประชาชนให้ระวังอาการ หากมีปัญหาให้พบแพทย์
4. เสนอให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีการเฝ้าระวังตัวอย่างสิ่งแวดล้อมที่ประชาชนมีโอกาสสัมผัส เช่น น้ำประปา อากาศ ตัวอย่างปลา และแจ้งเตือนเป็นระยะ
