**รู้ทันมะเร็ง : น้ำมันดิบรั่วก่อมะเร็ง**

**รู้ทันมะเร็ง : น้ำมันดิบรั่วก่อมะเร็ง : นพ.วีรวุฒิ อิ่มสำราญ**

                       ข่าวการรั่วไหลของน้ำมันดิบในทะเล จ.ระยอง เป็นข่าวใหญ่คึกโครมอยู่หลายวัน ภาพคราบน้ำมันสีดำเหนียวข้นสกปรกลอยอยู่ใกล้ชายหาด บนหาดทราย บนโขดหินชายฝั่งอ่าวพร้าว เกาะเสม็ด ทำเอานักท่องเที่ยวหนีกลับไปหมด ยิ่งไปกว่านั้นผู้บริโภคยังพากันไม่กล้ากินอาหารทะเลจากทะเลระยองเสียอีก ทำเอาเศรษฐกิจแถบนั้นซบเซาลงไปทันตาเห็น

                       โดยทั่วไปเมื่อมีการรั่วของน้ำมันดิบลงทะเลจำนวนมากเกิดขึ้น แนวทางปฏิบัติที่เป็นที่ยอมรับในทางสากลคือต้องรีบหาทางควบคุมไม่ให้การกระจายของน้ำมันดิบขยายวงกว้างออกไป กันคนที่อยู่ละแวกนั้นออกนอกพื้นที่ ห้ามจับสัตว์น้ำบริเวณนั้นมาบริโภค แม้ว่าบรรดาสัตว์น้ำจะพากันหนีออกจากบริเวณนั้นโดยธรรมชาติอยู่แล้ว แต่พวกสัตว์ที่เคลื่อนไหวได้ช้า เช่น พวกหอยชนิดต่างๆ ก็มีโอกาสได้รับสารพิษจากน้ำมันดิบคือพวกสารไฮโดรคาร์บอน พวกโลหะหนัก เช่น สังกะสี แมงกานีส สารหนู ซึ่งสัตว์ทะเลทั้งหลายที่ได้รับสารพิษเหล่านี้ก็จะส่งผลกระทบต่อสุขภาพผู้บริโภคได้ทั้งระยะสั้นและระยะยาว

                       ผลกระทบต่อสุขภาพในระยะยาวที่น่ากลัวเป็นอะไรไปไม่ได้นอกจากมะเร็ง จากการที่ในน้ำมันดิบมีสารโพลีไซคลิกอะโรมาติกไฮโดรคาร์บอน หรือสารพีเอเอช ที่สำคัญคือเจ้าสารพีเอเอชที่ว่าเป็นกลุ่มของสารก่อมะเร็งที่มีสมาชิกมากมายหลายตัวไม่ต่ำกว่า 18 ตัว เป็นสาเหตุของมะเร็งหลายชนิด เช่น มะเร็งปอด มะเร็งผิวหนัง มะเร็งเม็ดเลือดขาว สารพีเอเอชสามารถเข้าสู่ร่างกายทั้งทางการหายใจ การสัมผัสโดยตรง การบริโภคสัตว์ทะเลที่มีการสะสมของสารพีเอเอชอยู่ เพราะฉะนั้นไม่ว่าจะเป็นคนในพื้นที่ใกล้เคียง บรรดาอาสาสมัครจิตอาสาที่เข้าไปช่วยเก็บกวาดคราบน้ำมันจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องรู้จักการป้องกันตัวอย่างถูกวิธี ด้วยการสวมชุดป้องกัน หมวก แว่นตา ถุงมือ หน้ากากอนามัย รองเท้าบู๊ท ไม่เช่นนั้นก็มีโอกาสสูงที่จะได้รับสารก่อมะเร็งติดตัวกลับไปเป็นของแถมโดยไม่รู้ตัว

                       ในส่วนของประชาชนผู้บริโภคนอกจากจะต้องหลีกเลี่ยงอาหารทะเลจากท้องทะเลแถบนั้นแล้ว ยังต้องสังเกตอาหารทะเลสดที่จะซื้อมาบริโภคในช่วงนี้ด้วย ส่วนที่เหลือเป็นหน้าที่หลักของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องที่ต้องเฝ้าติดตามคุณภาพของอาหารทะเลบริเวณนั้น ด้วยการตรวจหาสารพีเอเอชในอาหารทะเลสดเป็นระยะติดต่อกันอย่างน้อย 6 เดือน โดยสัตว์ทะเลที่มีโอกาสเสี่ยงที่จะมีการสะสมสารกลุ่มพีเอเอช ได้แก่ กุ้ง ปู หอยนางรม เนื่องจากสัตว์กลุ่มนี้มีความสามารถในการกำจัดสารพิษออกจากร่างกายได้น้อยกว่าสัตว์ทะเลประเภทอื่น แต่ตอนนี้ยังไม่มีข่าวการตรวจพบสารพีเอเอชจากสัตว์ทะเลบริเวณนั้นแต่อย่างใด ผู้บริโภคจึงมั่นใจได้ระดับหนึ่งในเวลานี้ แต่ชาวบ้านแถบนั้นก็อย่าเพิ่งชะล่าใจ เพราะพื้นที่แถบภาคตะวันออกมักมีข่าวสารเคมีต่างๆ รั่วจากโรงงานอุตสาหกรรมแถวนั้นเป็นระยะและมีรายงานประชาชนละแวกนั้นป่วยเป็นโรคทางเดินหายใจเรื้อรังและมะเร็งจากสภาวะแวดล้อมมากกว่าพื้นที่อื่นอยู่แล้ว ก็ต้องพยายามอยู่ให้ห่างและรู้จักป้องกันตัวเองจากสารก่อมะเร็งเหล่านั้นล่ะครับ ปลอดภัยที่สุด...เชื่อผมสิ