



มหาวิทยาลัยมหิดล

วิญญูชนาแผ่นดิน

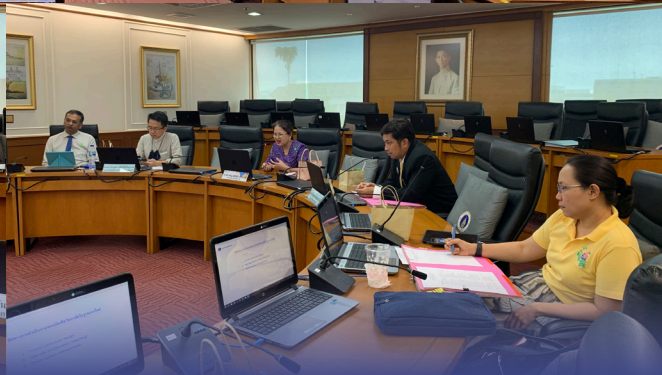
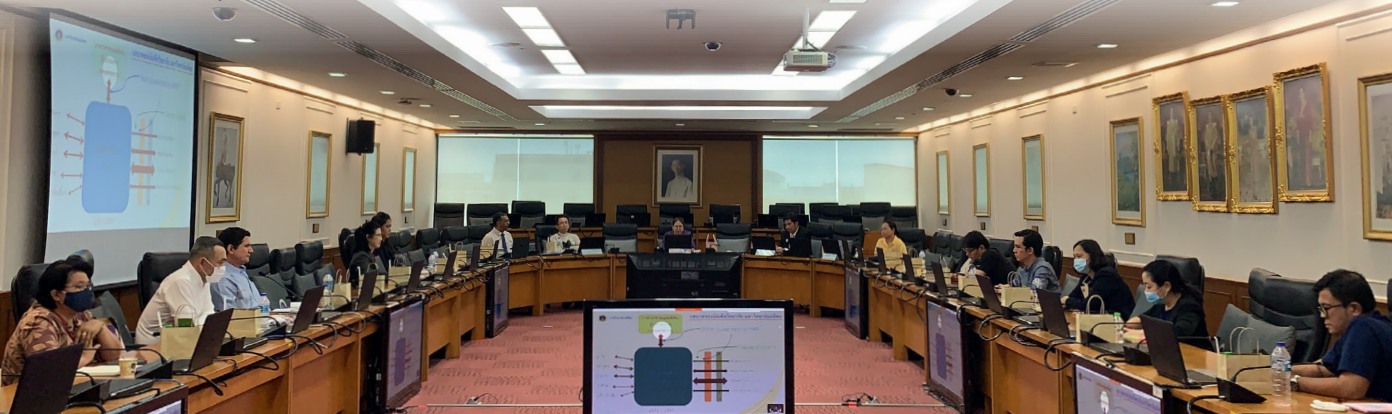
ข่าวสภาคณาจารย์มหาวิทยาลัยมหิดล

ISSN 0857 - 989 x ปีที่ 46 ฉบับที่ 11 เดือนพฤศจิกายน 2563

<http://www.senate.mahidol.ac.th>



อาจารย์ ดร.ธิตคม พิวพันธ์สวัสดิ์ ประธานสภาคณาจารย์ เข้าร่วมพิธีอัญเชิญองค์พระพุทธรูปหิมาลัยมณฑลปัญญานานเข้าประดิษฐาน ภายในหอพระพุทธรูปมหาสิริพิริยพัฒน์ เมื่อวันที่ 26 พฤศจิกายน 2563 ณ บริเวณหอพระฯ หน้าอาคารอำนวยการ สถาบันพัฒนาสุขภาพอาเซียน มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา



ศาสตราจารย์ ดร.พญ.พิชรีย์ เลิศฤกษ์ คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย บรรยายพิเศษ เกี่ยวกับทิศทางการดำเนินงานของบัณฑิตวิทยาลัยรูปแบบใหม่ ในการประชุมสภาคณาจารย์ สามัญ ครั้งที่ 11/2563 เมื่อวันที่ 4 พฤศจิกายน 2563 ณ ห้องประชุมศาสตราจารย์เกียรติคุณ นพ.นที รัถย์พลเมือง ชั้น 5 สำนักงานอธิการบดีมหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา



## สารจากประธานสภาคณาจารย์ โดย อาจารย์ ดร.ธิตคม พิวพันธ์



สวัสดีท่านผู้อ่านทุกท่าน

ในเดือนนี้นับเป็นโอกาสอันเป็นมงคลยิ่งที่มหาวิทยาลัยมหิดลได้ัญเชิญพระพุทธมหิดลมงคลปิณฑานุกาน ซึ่งถือว่าเป็นพระพุทธรูปประจำมหาวิทยาลัยของเรามาประดิษฐาน ณ หอพระพุทธมหาสิริพิริยพัฒน์ ซึ่งตั้งอยู่หน้าสถาบันพัฒนาสุขภาพอาเซียน ซึ่งจะมีการลงรักปิดทองต่อไปนะครับ

สำหรับในการประชุมสภาคณาจารย์ที่ผ่านมาได้เชิญ ศ.ดร.พญ.พัชรีย์ เลิศฤทธิ์ คุณบดีบัณฑิตวิทยาลัย มาบรรยายเกี่ยวกับแนวทางการทำงานแบบใหม่ของบัณฑิตวิทยาลัย และรับทราบปัญหาจากคณาจารย์ นอกจากนี้ในเดือนที่จะถึงนี้ สภาคณาจารย์จะจัดเวทีเสวนาเกี่ยวกับมุมมองใหม่ ๆ เกี่ยวกับการจัดทำข้อตกลงการปฏิบัติงาน ซึ่งเป็นอีกเรื่องหนึ่งที่ใกล้ตัวเราเช่นกัน ในวันที่ 4 ธันวาคมนี้ เชิญติดตามได้นะครับ

ในฉบับนี้ มีบทความที่น่าสนใจเกี่ยวกับ นโยบายการคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล ซึ่งมหาวิทยาลัยกำลังจะออกข้อบังคับในเรื่องดังกล่าวเร็ว ๆ นี้ นับเป็นอีกเรื่องหนึ่งที่จะมีความเกี่ยวข้องกับการจัดการเกี่ยวกับข้อมูลต่าง ๆ ของเรา ซึ่งจะต้องติดตามอย่างใกล้ชิด

นอกจากนี้ มีบทความเกี่ยวกับสุขภาพอีกสองบทความเกี่ยวกับฟันน้ำนมผุ และพิษจากบะหมี่แป้งหมัก สามารถติดตามได้ในฉบับนี้ครับ

พบกันใหม่ฉบับหน้า สวัสดีครับ

สารจากประธานสภาคณาจารย์  
พิน (น้ำนม) ผุ  
ประชาคมมหิดลและนโยบายคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล  
คอลัมน์ “กินดี ปลอดภัย โทลโรค”  
เรื่อง พิษในบะหมี่จากแป้งหมัก กินแล้วถึงตาย !!!  
บรรณาธิการแถลง

2  
3  
5  
6  
8





# ฟัน (น้ำนม) ผุ



โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ทพญ.วรณัน ประพันธ์ศิลป์  
ภาควิชาทันตกรรมสำหรับเด็ก คณะทันตแพทยศาสตร์

## ฟันน้ำนมผุเกิดจากอะไร ?

หนึ่งในสาเหตุที่ทำให้ฟันน้ำนมผุ มาจากการเลี้ยงดูของครอบครัว การปล่อยให้เด็กนอนหลับคาขวดนม ทำให้น้ำตาลที่อยู่ในนม สามารถเข้าไปทำลายเคลือบฟันของเด็กได้ เพราะคราบจุลินทรีย์จะย่อยน้ำตาลในนมที่ค้างอยู่บนผิวฟัน ทำให้เกิดการสะสมของกรด ละลายผิวฟันเป็นรู นอกจากเรื่องขวดนมแล้ว ปัญหาฟันน้ำนมผุ ยังอาจเกิดได้จากโครงสร้างของฟันเด็กที่ไม่สมบูรณ์อาจเป็นเพราะคลอดก่อนกำหนดมีน้ำหนักตัวแรกเกิดน้อย แม่ติดเชื้องาระตั้งครรภ์ รวมทั้งสาเหตุสำคัญที่ทำให้เด็กยุคนี้ฟันผุง่ายก็คือ การรับประทานอาหารตามใจชอบ แล้วไม่ยอมแปรงฟันนั่นเอง อีกทั้งผู้ปกครองหลายคนมักมีความเชื่อผิดๆ ว่า เตี้ยฟันน้ำนมก็ต้องหลุดไป มีฟันแท้มาแทนที่ จึงไม่ได้ใส่ใจการรับประทานอาหารและการแปรงฟันของลูกมากนัก และลูกก็ยังไม่สามารถทำความเข้าใจฟันผุได้อย่างมีประสิทธิภาพได้ด้วยตัวเอง จึงทำให้ฟันผุได้ง่ายนั่นเอง



## รู้จัก 3 ระยะ ของโรคฟันผุ

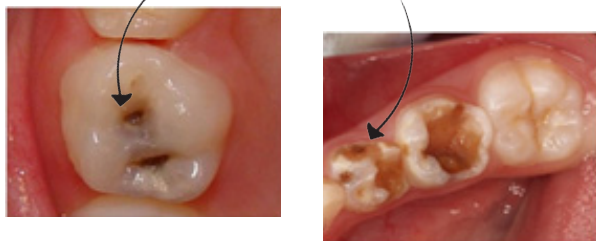
1. ฟันผุในระยะแรก จะพบลักษณะรอยโรคขุนขาวบริเวณเคลือบฟันหรือหลุมร่องฟัน ซึ่งจะยังไม่แสดงอาการ
2. ฟันผุที่ชั้นเคลือบฟันและเนื้อฟัน จะมีการแตกหักของเนื้อฟันจนเกิดรอยผุเป็นรูบนตัวฟัน เด็กจะเริ่มมีอาการเสียวฟัน ปวดฟัน เวลาเศษอาหารติด
3. ฟันผุทะลุโพรงประสาทฟัน จะมีอาการปวดฟัน ประสาทฟันอักเสบร่วมกับการอักเสบของเหงือกและอวัยวะรอบๆ ฟัน

ระยะที่ 1 : ขุนขาวบริเวณ  
เคลือบฟัน หรือ  
หลุมร่องฟัน

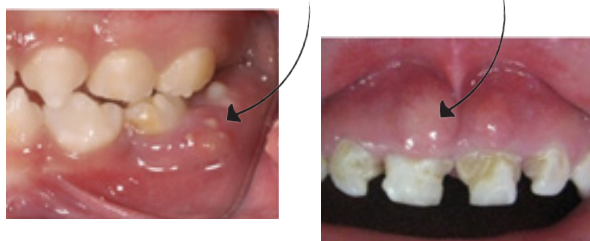


ระยะที่ 2 : เนื้อฟันแตกหัก

ระยะที่ 2 : เริ่มมีอาการเสียวฟัน ปวดฟัน เวลาเศษอาหารติด



ระยะที่ 3 : ปวดฟัน ประสาทฟันอักเสบร่วมกับการอักเสบของเหงือก มีหนอง



### ฟันน้ำนมผุได้ตั้งแต่อายุเท่าไร ?

ปัญหาฟันน้ำนมผุ หรือ ฟันผุในวัยเด็ก สามารถเกิดได้ตั้งแต่เด็กมีฟันขึ้นในช่องปาก ซึ่งก็คืออายุประมาณ 6 เดือน เนื่องจากชั้นเคลือบฟันน้ำนมหนาประมาณครึ่งหนึ่งของฟันแท้เท่านั้น ทำให้ฟันน้ำนมผุได้ง่ายกว่ามาก และยังมีแคลเซียม ฟอสฟอรัส เป็นองค์ประกอบน้อยกว่าอีก โดยฟันน้ำนมซี่หน้าบนจะผุได้ง่ายกว่าฟันหน้าล่าง รวมถึงอีกจุดที่ผุง่ายก็คือ ฟันกรามด้านบดเคี้ยว เพราะเป็นซี่ใน หมนหวานมักติดค้างอยู่ในร่องฟัน จึงทำความสะอาดได้ยากนั่นเอง

### การรักษาฟันน้ำนมผุ

หากลูกมีฟันผุระยะแรกเริ่ม คุณหมอจะให้คำแนะนำในการรับประทานอาหาร และการทำความสะอาดหรือเคลือบหลุมร่องฟัน คุณหมอมัจะทำการอุดฟันหรือ ครอบฟันในฟันที่ผุถึงชั้นเนื้อฟัน แต่หากฟันผุทะลุเข้าไปถึงโพรงประสาทฟัน คุณหมอจะต้องรักษาด้วยการรักษารากฟัน หรือ ถอนฟันแทน แต่สำหรับกรณีที่ฟันผุยังไม่ได้ทำลายรากฟัน และกระดูกเข้าฟันไปมาก คุณหมอจะแนะนำให้เก็บรักษาฟันน้ำนมไว้ใช้งาน รอจนฟันแท้จะขึ้นมาแทนที่ การอุดฟันที่ผุลึกมาก การถอนฟัน หรือการรักษารากฟัน คุณหมอจะใช้ยาชา เพื่อไม่ให้เด็ก ๆ รู้สึกเจ็บปวดจนทนไม่ไหว

### วิธีป้องกันไม่ให้ฟันน้ำนมผุ

- ฝึกให้เด็กทารกเข้าอนโดยไม่มียีสติดขวดนม
- สอนให้เด็กใช้แก้วน้ำแทนขวดนมและฝึกดูดจากหลอด ตั้งแต่อายุ 6 - 12 เดือน และควรเลิกใช้ขวดนมเมื่ออายุ 1 ปี ไปแล้ว
- ฝึกนิสัยไม่ให้ลูกทานนมจุกจิบ อาหารรสหวาน เพราะเป็นสาเหตุของฟันผุ หากลูกอยากรับประทานอาหารรับประทานในมื้ออาหาร
- เลือกอาหารว่างที่มีประโยชน์ไม่เติมน้ำตาลและไม่ทำให้ฟันผุ เช่น นมจืด ผลไม้ แซนวิช กล้วย ปลายเส้น เป็นต้น
- ให้ลูกบ้วนปากหลังดื่มนม รับประทานอาหาร หรือหลังรับประทานอาหารทุกครั้ง
- แปรงฟันให้ลูกด้วยยาสีฟันที่ผสมฟลูออไรด์ วันละ 2 ครั้ง เวลาเช้า - ก่อนนอน
- เมื่อลูกอายุ 4 ขวบ ฝึกให้ลูกแปรงฟันอย่างถูกวิธี และช่วยแปรงซ้ำเป็นประจำ
- พาลูกไปพบทันตแพทย์ เมื่ออายุ 1 ปี และตรวจฟันเป็นประจำทุก 6 เดือน เพื่อจะได้รับความรู้และแนวทางปฏิบัติในการดูแลสุขภาพในช่องปากอย่างถูกต้อง

สามารถติดตามสาระดี ๆ เพื่อสร้างความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับทันตกรรมสำหรับเด็ก โดยสแกน QR Code



# ประชาคมมหิดลและ นโยบายคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล



โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โบทธีรัตต ธรรมบุษดี  
กลุ่มสาขาเทคโนโลยีการจัดการระบบสารสนเทศ คณะวิศวกรรมศาสตร์  
คณะกรรมการเตรียมความพร้อมในการคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล มหาวิทยาลัยมหิดล

ความเป็นส่วนตัว (privacy) เป็นสิ่งที่ถูกพูดถึงและหยิบมาพิจารณาในบริบทของการเมืองการปกครองมาช้านาน แต่ในยุคที่เครื่องมือสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศพัฒนาอย่างก้าวกระโดด เพราะเราทุกคนล้วนสร้างข้อมูลเข้าไปสู่ระบบอินเทอร์เน็ต และระบบเทคโนโลยีสารสนเทศต่าง ๆ ภายในองค์กร ทั้งที่รู้ตัวและไม่รู้ตัว ในมุมมองการใช้ประโยชน์จากข้อมูลเหล่านั้น เราสามารถนำข้อมูลมาวิเคราะห์หา Insight เช่น พฤติกรรมของลูกค้า รูปแบบการใช้งานอินเทอร์เน็ต หรือการแนะนำการบริการต่าง ๆ และบางครั้งเราก็คุ้นเคย และเพลิดเพลินกับมัน แต่ถ้ามองในมุมมองของคนหรือหน่วยงานที่ต้องเก็บหรือใช้ข้อมูลส่วนบุคคล ข้อมูลที่เก็บหรือใช้ก็มีความเสี่ยงต่อการละเมิดความเป็นส่วนตัว เช่น การเข้าถึงข้อมูลส่วนตัว การเผยแพร่ภาพถ่าย โดยที่เจ้าของข้อมูลไม่รับทราบมาก่อน เป็นต้น

วันที่ 1 มิถุนายน 2564 นี้ พระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. 2562) Personal Data Protection Act: PDPA) จะถูกบังคับใช้อย่างเป็นทางการ ซึ่งผลกระทบบของกฎหมายฉบับนี้จะทำให้บุคคลหรือหน่วยงานที่ทำการเก็บรวบรวม ใช้ หรือเปิดเผยข้อมูลส่วนบุคคล (ผู้ควบคุมข้อมูล: Data Controller) ต้องมีความระมัดระวังในการดำเนินการที่เกี่ยวข้องกับข้อมูล เพราะกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับข้อมูลส่วนบุคคลไม่ว่าจะอยู่ในรูปแบบใดจะต้องมีฐานทางกฎหมายมารองรับ (เช่น การปฏิบัติตามสัญญา การปฏิบัติตามกฎหมาย เพื่อป้องกันหรือระงับอันตราย ฯลฯ) มิฉะนั้นต้องมีการขอความยินยอม (Consent) ยิ่งไปกว่านั้นจะต้องระมัดระวังไม่ให้มีการใช้ข้อมูลผิดจากวัตถุประสงค์จากที่เคยแจ้งกับทางเจ้าของข้อมูล (Data Subject) ไว้ และต้องดำเนินการรักษาความมั่นคงปลอดภัยของข้อมูล เพื่อไม่ให้ข้อมูลถูกขโมยหรือรั่วไหลออกไปภายนอกได้

สาระสำคัญของกฎหมายฉบับนี้มีหลายประเด็นมากมายครับ แต่ประเด็นที่องค์กรในฐานะผู้ควบคุมข้อมูลส่วนบุคคล (Data Controller) จะต้องดำเนินการเป็นหลักก็คือจะต้องตรวจสอบว่า กระบวนการหรือการให้บริการใดขององค์กรได้มีการเก็บรวบรวม ใช้ หรือเปิดเผยข้อมูลส่วนบุคคล ที่ไม่จะเป็นทางตรงหรือทางอ้อม และการประมวลผลนั้น จำเป็นต้องขอความยินยอมหรือตรงกับฐานการประมวลผลทางกฎหมายใดบ้าง การรักษาความมั่นคง

ปลอดภัยของข้อมูลตลอดวงจรชีวิตของข้อมูล (Data Life-cycle) รวมถึงประเด็นในการโอนย้ายข้อมูลไปยังหน่วยงานอื่น และสิทธิ์ต่าง ๆ ของทาง Data Subject ที่มีสิทธิ์ในการได้รับการแจ้ง เข้าถึง แก้ไข ลบ โอนย้าย หรือเพิกถอนข้อมูลของเขาได้

มหาวิทยาลัยมหิดลของเรา ได้มีการออกประกาศนโยบายคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคลเมื่อวันที่ 13 พฤศจิกายนที่ผ่านมา โดยนโยบายของเราจะนำเอา PDPA มาปรับให้สอดคล้องกับบริบทของการให้บริการต่าง ๆ ของมหิดล โดยมีสาระสำคัญดังนี้

1) ข้อมูลส่วนบุคคลที่มหาวิทยาลัยมหิดลเก็บรวบรวมใช้ หรือเปิดเผย จะต้องเป็นไปเพื่อการดำเนินงานตามอำนาจหน้าที่ของมหาวิทยาลัย เช่น การจัดการการศึกษา การทำวิจัย การผลิตบัณฑิต การพัฒนาวิชาการ การให้บริการทางการแพทย์และสาธารณสุข การบริการทางวิชาการ การถ่ายทอดองค์ความรู้ รวมถึงการบำรุงรักษา และใช้ประโยชน์จากสิ่งแวดล้อม

2) การเก็บรวบรวมใช้หรือเปิดเผยข้อมูลส่วนบุคคล จะต้องเป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่ได้แจ้งไว้

3) มหาวิทยาลัยจะเก็บรวบรวมข้อมูลส่วนบุคคลเพื่อดำเนินงาน ได้เท่าที่จำเป็นภายใต้วัตถุประสงค์อันชอบด้วยกฎหมายโดยอาศัยฐานทางกฎหมายในการประมวลผลข้อมูลส่วนบุคคลตาม PDPA

4) ถ้าจำเป็นต้องขอความยินยอม จะต้องกระทำโดยชัดเจนเป็นลายลักษณ์อักษร และเข้าใจง่าย

5) ในกรณีที่ส่งหรือโอนข้อมูลส่วนบุคคลไปยังต่างประเทศ มหาวิทยาลัยจะดำเนินการเพื่อให้มีความมั่นใจว่าประเทศปลายทางมีมาตรฐานการคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคลเพียงพอ

6) ต้องดำเนินการเพื่อให้ Data Subject มีสิทธิ์ในข้อมูลของเขาตาม PDPA

7) มหาวิทยาลัยและส่วนงานต้องจัดให้มีมาตรการรักษาความปลอดภัยของข้อมูล

8) เมื่อเกิดเหตุละเมิด ส่วนงานต้องแจ้งเหตุการณ์ละเมิดนั้นต่อมหาวิทยาลัยและเจ้าหน้าที่คุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล (Data Protection Officer: DPO) ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้ง

9) มหาวิทยาลัยและส่วนงานจะต้องดำเนินการคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคลให้เป็นส่วนหนึ่งของการบริหารความเสี่ยง (Enterprise Risk Management)

ที่ยกมาข้างต้นเป็นเพียงประเด็นสำคัญที่ผู้ปฏิบัติงานต้องรับทราบจากนโยบายครับ จะมีประเด็นเชิงบริหารจัดการภายใน ที่ไม่ได้กล่าวถึงในบทความนี้

โดยในขณะนี้ มหาวิทยาลัยกำลังดำเนินการอยู่หลายช่องทาง เพื่อสร้างให้ประชาคมมหิดลมีความพร้อม และสามารถร่วมกันเตรียมการ เพื่อให้มหาวิทยาลัยของเราลดความเสี่ยงในการละเมิด PDPA ได้ โดยมหาวิทยาลัยกำลังดำเนินการดังต่อไปนี้

1. จัดทำสื่อการเรียนรู้ออนไลน์และสื่อประชาสัมพันธ์ เพื่อให้มีความตระหนักรู้เกี่ยวกับ Privacy และ Security
2. จัด Workshop เพื่อให้บุคลากรมีความรู้และ

เตรียมการในกิจกรรมที่ส่วนงานจะต้องดำเนินการต่อไป  
3. การจัดทำกระบวนการการใช้ข้อมูลภายในส่วนงาน เพื่อให้ทราบถึงการไหลของข้อมูลตั้งแต่สร้าง จัดเก็บ จนถึงการเอาไปใช้และทำลาย รวมถึงการประเมินความเสี่ยงของการละเมิดข้อมูลในการปฏิบัติงานขั้นตอนต่าง ๆ

4. จัดทำแนวปฏิบัติสำหรับส่วนงาน ทั้งในเรื่องของบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบ แนวทางการปฏิบัติงานด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องข้อมูล และแนวปฏิบัติด้านเทคโนโลยี รวมไปถึงรูปแบบ เกมเพลตของเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น เอกสารการขอความยินยอม ข้อความคุกกี้บนเว็บไซต์

5. จัดทำนโยบายด้านความมั่นคงปลอดภัยสารสนเทศเพื่อนำไปสู่ Compliance ระดับองค์กรและระดับส่วนงานต่อไป

อย่างไรก็ตามการจัดระเบียบ นโยบาย มาตรฐาน กระบวนการ บทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบ และการมอนิเตอร์การดำเนินงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องข้อมูล จะนำไปสู่ธรรมาภิบาลข้อมูล (Data Governance) ที่จะทำการคุ้มครองข้อมูลมีความมั่นคงปลอดภัย ถูกใช้ได้อย่างเหมาะสม สร้างมูลค่าให้กับองค์กรได้ รวมถึงเพิ่มการมีส่วนร่วมการทำงานภายในองค์กรจะทำให้มหาวิทยาลัยของเราเป็น Data-driven organization ได้ต่อไปครับ

สุดท้ายนี้ขอพระคุณ อ.ดร.นพ.วณรรณ ธีระอัมพรพันธุ์ รองคณบดีฝ่ายปฏิบัติการ คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี และที่ปรึกษาคณะกรรมการเตรียมความพร้อมในการคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล มหาวิทยาลัยมหิดล ที่กรุณาให้ความเห็นและแนะนำด้าน Lawful basis และ Enterprise Risk Management ให้ชัดเจนยิ่งขึ้นครับ **\_\_mu**

คอลัมน์ “กินดีปลอดภัย ไก่โรตี่”

# พิษในเบะหมีจากแป้งหมักกินแล้วถึงตาย !!!

โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทพญ.ศุภยพร ตราชูธรรม  
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย  
สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล



ถือเป็นข่าวที่น่าสลดใจกับการเสียชีวิตของคนทั้งครอบครัวที่ประเทศจีน ดังนั้นในวิชาสัมมนา น้อง ๆ นักศึกษาปริญญาโทภาคพิเศษ หลักสูตรพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย จึงสืบเสาะสาเหตุ และค้นคว้าเพิ่มเติม พบว่า เหตุเกิดจากสารพิษในเบะหมีทำเอง ทำกินกันทั้งครอบครัว เบะหมีทำมาจากแป้งข้าวโพดหมักที่เก็บมานาน ปนเปื้อนเชื้อเบอร์โคโดสีย โคโควินีแอนส์ นึก ๆ ดูก็น่าแปลกนะคะ จริง ๆ เบะหมีเป็นของที่ทำสุก ผ่านความร้อนในการลวกเส้นแกมมีน้ำซุปร้อนราดลงไปอีก ถูกความร้อนสูง เชื้อโรคน่าจะไม่เหลือแล้วใช่ไหมคะ แต่ความจริงที่น่ากลัว คือ เจ้าเชื้อที่ว่านี้ ทนความร้อนได้ แกมไม่บักลิน ไม่มีรสชาติอีก

พุดง่าย ๆ คือ เชื้อซoonแอบ นั้นแหละคะ น่ากลัวมาก พิษจากเชื้อนี้มักพบในอาหารหมักที่ไม่สะอาด เพราะมีสภาพที่เหมาะสมกับการเติบโตของเชื้อ เมื่อคนได้รับเชื้อเข้าไป สารพิษคือกรดบองเครกิก จะทำให้เกิดอาการต่าง ๆ อย่างเฉียบพลันจนเสียชีวิตได้ใน 1-20 ชั่วโมง!!! ปัจจุบัน ไม่มียารักษาหรือฆ่าเชื้อนี้ที่ดีที่สุดคือเราต้องป้องกันตัวเอง โดยการเลือกวัตถุดิบคุณภาพดี นำเชื้อที่ออกมาทำเบะหมี ไม่ควรเก็บแป้งเก่า ๆ ไว้ในตู้กับข้าวนาน ๆ หรือ เก็บเบะหมีที่ซื้อมาไว้ในตู้เย็นนาน ๆ ค่ะ เพราะมีโอกาสปนเปื้อนได้ ทางที่ดีควรใช้วัตถุดิบสดใหม่ในการทำเบะหมี และเลือกร้านที่สะอาด ๆ ค่ะ

อินโฟกราฟฟิคโดย นางสาวพรพรรณ อนุศาสนี  
เนื้อเรื่องโดย นายนิติพล แก้วสิทธิ์ นางสาวพรพรรณ อนุศาสนี และนางสาวอสิชา ทาวงศ์  
นักศึกษาระดับปริญญาโทสาขาพิษวิทยาและโภชนาการเพื่ออาหารปลอดภัย  
ตรวจทานโดย อาจารย์ ดร.สุวภัทร กิตติบัญญัติกุล



# พิษในบะหมี่จากแบงหมัก กินแล้วถึงตาย!!!

บะหมี่แบงหมักที่ทำจากแป้งข้าวโพดอาจปนเปื้อนแบคทีเรีย

“*Burkholderia cocovenenans*”



แบคทีเรียผลิตสารพิษ Bongkreikic acid  
จากกระบวนการหมักที่ไม่สมบูรณ์

Bongkreikic acid เป็นสารพิษที่ไม่มีกลิ่น ไม่มีรสชาติ และทนต่อความร้อน

## ความเป็นพิษ

รบกวนการทำงานของไมโทคอนเดรียในเซลล์ซึ่งเป็น  
แหล่งสร้างพลังงาน

ทำให้เซลล์ในร่างกายสร้างพลังงานไม่ได้!

สารพิษ Bongkreikic acid เพียง

1-1.5 มิลลิกรัม

ทำให้เสียชีวิต



## ตัวอย่างอาการหลังได้รับสารพิษ Bongkreikic acid



ปวดท้อง ท้องเสีย มีเลือดปนในปัสสาวะ หัวใจเต้นผิดปกติ  
หายใจผิดปกติ ชีวิด โดมา จนเสียชีวิต



สามารถเสียชีวิตหลังแสดงอาการผิดปกติภายใน 1-20 ชั่วโมง

## การรักษา

ยังไม่มียารักษา (Antidote) เป็นการรักษาตามอาการ

เนื่องจาก *Burkholderia cocovenenans* พบได้ในดิน

ดังนั้นสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้โดย...



- ✓ เลือковиัตถุดิบที่มีคุณภาพ เช่น แป้งข้าวโพด แป้งข้าว สำหรับนำไปทำบะหมี่แบงหมัก
- ✓ ทำความสะอาดวัตถุดิบก่อนนำมาใช้เตรียมอาหาร
- ✓ แยกใช้ภาชนะสำหรับวัตถุดิบที่ทำความสะอาดแล้ว
- ✓ หลีกเลี่ยงการเก็บวัตถุดิบไว้เป็นระยะเวลานาน

### ข้อมูลอ้างอิง

- Deshpande SS. Bongkrek toxins. In: Handbook of food toxicology. New York: Marcel Dekker; 2002. p. 661-662.
- Welling W, Cohen JA, Berends W. Disturbance of oxidative phosphorylation by an antibioticum produced by *Pseudomonas cocovenenans*. *Biochem Pharmacol.* 1960; 3: 122-135.
- Shi R, Long C, Dui Y, Huang Q, Gao Y, Zhang N, Chen Y, Liu S, Ma Q, Quan L, Zhang Y, Luo B. Bongkreikic acid poisoning: Severe liver function damage combined with multiple organ failure caused by eating spoiled food. *Legal Medicine.* 2019; 41: 101622.
- Anwar M., Kasper A., Steck AR, Schier JG. Bongkreikic Acid—a Review of a Lesser-Known Mitochondrial Toxin. *Med Toxicol.* 2017; 13: 173-179.

# Uรรณาธิการแถลง

โดย อาจารย์ ทพญ.ปณิดา กาวีโล



Wisdom of the Land

## สวัสดิ์ค่ะ เพื่อน ๆ ชาวมหิดลทุกท่าน

ข่าวสารสภาคณาจารย์ฉบับนี้ เปลี่ยนบรรยากาศกันหน่อยนะคะ เนื่องจากบรรณาธิการเป็นทันตแพทย์เด็ก จึงขอนำเสนอความรู้ด้านทันตกรรมสำหรับเด็ก จาก ผศ.ทพญ.วรรณิ ประพันธ์ศิลป์ เพื่อเป็น Starter kit ในการดูแลฟันนี้บ้านของบุตรหลานของท่าน และ QR code เพื่อความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการไปพบทันตแพทย์ของเด็ก ๆ ค่ะ

นอกจากนี้ ฝ่ายเลขานุการของสภาคณาจารย์ ที่ได้รับการอบรมเกี่ยวกับนโยบายข้อมูลส่วนบุคคล และเห็นว่าเป็นเรื่องที่มีประโยชน์ จึงเรียนเชิญ ผศ.ดร.โชทศรัทธ ธรรมบุษดี ซึ่งเป็นวิทยากรให้เขียนบทความเพื่อให้ประชาคมมหิดลมีความพร้อมเกี่ยวกับ พ.ร.บ.คุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. 2562 ที่จะถูกบังคับใช้ในปี พ.ศ. 2564 นี้

ทางฝ่ายบรรณาธิการจึงหวังว่า ข่าวสภาคณาจารย์ฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์กับทุกท่านที่ติดตาม ทั้งนี้ หากท่านมีข้อเสนอแนะ ท่านสามารถส่งข้อเสนอแนะต่าง ๆ ให้เราได้ทั้งทาง Facebook page “MU Faculty Senate” หรือ senate@mahidol.ac.th ได้ค่ะ

พบกันใหม่กับข่าวสภาคณาจารย์ฉบับหน้าค่ะ

### ข่าวสภาคณาจารย์

เป็นหนังสือในมหาวิทยาลัย และเป็นสื่อระหว่างคณาจารย์ในการรับฟังแลกเปลี่ยนทัศนคติ ข้อคิดเห็น ทั้งด้านการบริหาร ด้านวิชาการ ด้านสวัสดิการ และอื่น ๆ ของมหาวิทยาลัย บทความ ข้อคิดจดหมาย เป็นความเห็นของผู้อ่านท่านนั้น มิใช่ความเห็นของสภาคณาจารย์ เกณฑ์การพิจารณาบทความเป็นไปตาม [www.senate.mahidol.ac.th/th/regulation.html](http://www.senate.mahidol.ac.th/th/regulation.html)

<b>บรรณาธิการประจำฉบับ</b>	อ.ทพญ.ปณิดา กาวีโล
<b>กองบรรณาธิการ</b>	ผศ.ดร.ชาญยศ ปลื้มปีติวิริยะเวช รศ.ทพญ.นิลรัตน์ วรรณศิลป์ อ.ทพญ.ปณิดา กาวีโล อ.ดร.ประทีป ว่องวิระยุทธ ผศ.ดร.โมเรศ ปรีชญพฤกษ์ ผศ.ดร.วันวิสาห์ ศรีสุเมธชัย อ.ดร.สุภาสมต ยุนะสิทธิ์ อ.ดร.วิรัชการพานิช
<b>ประสานงานกลาง</b>	พิชญา วงษ์รัตนนีย์ คาริน พรหมศิลป์
<b>ออกแบบและจัดทำรูปเล่ม</b>	พศศิริ บุญมาวงค์
<b>เจ้าของ</b>	สภาคณาจารย์มหาวิทยาลัยมหิดล สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดล ชั้น 5 999 ถนนพุทธมณฑลสาย 4 ต.ศาลายา อ.พุทธมณฑล จ.นครปฐม 73170 โทรศัพท์ : 0-2849-6351-2 โทรสาร : 0-2849-6350