

กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข เตือนในช่วงหน้าฝนนี้ มีเห็ดป่าขึ้นเองตามธรรมชาติ ประชาชน จึงเริ่มเข้าป่าเพื่อเก็บเห็ดมาขายหรือนำมาปรุงอาหาร ซึ่งเห็ดที่เก็บมาอาจเป็นเห็ดพิษ เมื่อรับประทาน เข้าไปอาจเป็นอันตรายและเสี่ยงเสียชีวิตได้ แนะนำไม่แน่ใจว่าเป็นเห็ดพิษหรือเป็นเห็ดที่รับประทาน ได้ ไม่ควรนำมาปรุงอาหาร

วันนี้ (2 มิถุนายน 2563) นายแพทย์อัษฎางค์ รวยอาจิณ รองอธิบดีและโฆษกกรมควบคุมโรค กล่าวว่า ช่วงนี้มีฝนตกในหลายพื้นที่ ซึ่งหลังจากฝนตกประมาณ 2 วัน จะมีการเจริญเติบโตของเห็ดป่าขึ้นเองตาม ธรรมชาติ ประชาชนมักนิยมเก็บเห็ดป่ามาขายหรือนำมาปรุงอาหาร ซึ่งในแต่ละปีจะพบผู้ป่วยจากการ รับประทานเห็ดพิษเป็นประจำ เนื่องจากเห็ดป่ามีทั้งเห็ดที่รับประทานได้และเห็ดพิษ ซึ่งมีลักษณะใกล้เคียง กันมาก อาจทำให้ประชาชนเข้าใจผิดได้ โดยข้อมูลจากรายงานโรคในระบบเฝ้าระวังตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม - 25 พฤษภาคม 2563 พบผู้ป่วย 85 ราย ไม่มีผู้เสียชีวิต กลุ่มอายุที่พบมากที่สุด 3 กลุ่ม คือ กลุ่มอายุ 45- 54 ปี รองลงมา กลุ่มอายุ 65 ปีขึ้นไป และ 25-34 ปี ตามลำดับ

เห็ดพิษที่เป็นสาเหตุทำให้เสียชีวิตส่วนใหญ่ คือ เห็ดระโงกพิษ บางแห่งเรียกว่าเห็ดระโงกหิน เห็ดระงาก หรือเห็ดไข่ตายซาก ซึ่งเห็ดชนิดนี้คล้ายคลึงกับเห็ดระโงกขาว หรือไข่ห่าน ที่สามารถรับประทานได้ แต่ แตกต่างกันคือ เห็ดระโงกพิษจะมีก้านสูง กลางดอกหวมวงจะนูนเล็กน้อย มีกลิ่นค่อนข้างแรง นอกจากนี้ยังมี เห็ดป่าชนิดที่มีพิษรุนแรงคือ เห็ดเมือกไครเหลือ้ง โดยประชาชนมักสับสนกับเห็ดขิง ซึ่งชนิดที่เป็นพิษจะมี เมือกปกคลุมและมีสีดอกเข้มกว่า ซึ่งยากแก่การสังเกตด้วยตาเปล่า

ทั้งนี้ ภูมิปัญญาชาวบ้านที่ใช้ทดสอบความเป็นพิษของเห็ด เช่น การจุ่มขี้เถ้าลงในหม้อต้มเห็ด การนำไปต้มกับข้าวสาร หรือใช้ปูนกินหมากป้าย ที่ดอกเห็ด ถ้าเป็นเห็ดพิษจะกลายเป็นสีดำ เป็นต้น วิธี เหล่านี้ยังไม่มีหลักฐานทางวิชาการอ้างอิงในการใช้ทดสอบพิษกับเห็ดกลุ่มนี้ได้ โดยเฉพาะเห็ดระโงกพิษที่มี สารที่ทนต่อ ความร้อน แม้จะปรุงให้สุกแล้ว เช่น ต้ม แกง ก็ไม่สามารถทำลายสารพิษนั้นได้

นายแพทย์อัษฎางค์ กล่าวต่อไปว่า สำหรับอาการหลังจากกินเห็ดพิษแล้ว จะทำให้คลื่นไส้ อาเจียน ปวด ท้อง หรือถ่ายอุจจาระเหลว ไม่ควรซื้อยามากินเองหรือไปปรึกษากับหมอพื้นบ้าน จะต้องรีบไปพบแพทย์ และ แจ้งประวัติการกินเห็ดโดยละเอียด พร้อมกับนำตัวอย่างเห็ดพิษไปด้วย (หากยังเหลืออยู่) และควรให้ผู้ป่วย นอนรักษาตัวในโรงพยาบาล หรือนัดติดตามอาการทุกวันจนกว่าจะหายเป็นปกติ เนื่องจากเห็ดพิษชนิด ร้ายแรงจะทำให้ผู้ป่วยมีอาการคลื่นไส้ อาเจียนในช่วงวันแรก แต่หลังจากนั้นผู้ป่วยอาจมีอาการรุนแรง ตามมาคือ การทำงานของตับและไตล้มเหลว อาจทำให้เสียชีวิตได้ สำหรับการช่วยเหลือผู้ป่วยที่กินเห็ดพิษ เบื้องต้นให้ผู้ป่วยอาเจียนเอาเศษอาหารที่ตกค้างออกมาให้มากที่สุด โดยการล้วงคอ หรือกรอกไข่ขาว จากนั้นรีบนำผู้ป่วยไปพบแพทย์ทันที

ทั้งนี้ กรมควบคุมโรค ขอเตือนประชาชนหากไม่แน่ใจว่าเห็ดที่เก็บมาเป็นเห็ดพิษหรือเป็นเห็ดที่ รับประทานได้ ไม่รู้จัก หรือสงสัยว่าเป็นเห็ดพิษ ไม่ควรเก็บหรือซื้อมาปรุงอาหารรับประทาน ควรเลือก รับประทานเห็ดที่มาจากฟาร์มเพาะขยายพันธุ์ เช่น เห็ดนางฟ้า หรือเห็ดฟาง นอกจากนี้ ควรหลีกเลี่ยงการ รับประทานเห็ดร่วมกับดื่มสุรา เพราะฤทธิ์จากแอลกอฮอล์จะทำให้พิษเห็ดแพร่กระจายไปอย่างรวดเร็ว และทำให้อาการรุนแรงขึ้นด้วย หากประชาชนมีข้อสงสัยสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่สายด่วนกรมควบคุม โรค โทร.1422



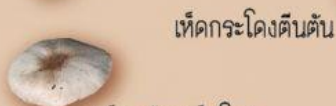
กรมควบคุมโรค
Department of Disease Control

เรื่องควรรู้เกี่ยวกับ "เห็ด"

เห็ดพิษ



เห็ดระโงกเหลืองก้านตัน



เห็ดกระโถงตีนตัน



เห็ดคล้ายเห็ดโคน



เห็ดข่า



เห็ดขี้ควาย



เห็ดระโงกหิน



เห็ดไข่



เห็ดมันปูใหญ่



เห็ดดอกกระถิน



เห็ดแดงก้านแดง



เห็ดขี้วัว



เห็ดไข่หงษ์



เห็ดเผาะ (มีราก)



เห็ดโคนส้ม



เห็ดกินได้



เห็ดแดงกุกุลาบ



เห็ดไข่เหลือง



เห็ดระโงกขาว



เห็ดโคนฟาน



เห็ดก้อเหลือง



เห็ดโคน



เห็ดไข่



เห็ดดับเต่า



เห็ดน้ำแป้ง



เห็ดหล่มกระเจียว



เห็ดข้าวเหนียว



เห็ดเผาะ (ไม่มีราก)



เห็ดพุงหมู



เห็ดมันปู



เห็ดจั่น

ที่มารูปภาพเห็ด: จากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มทร.ล้านนา งาม่าน

DDC
กรมควบคุมโรค
Department of Disease Control

สำนักสื่อสารความเสี่ยง
และพัฒนาพฤติกรรมสุขภาพ
Bureau of Risk Communication
and Health Behavior Development



สายด่วน
กรมควบคุมโรค
1422