



เห็ดพิษ (Mushroom poisoning)



กรมควบคุมโรค
Department of Disease Control

เทศบาลตำบลศรีโพธิ์เงิน

เห็ดพิษ (Mushroom poisoning) พบมากช่วงเดือนพฤษภาคมถึงพฤศจิกายน โดยเฉพาะภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือ เห็ดหลายชนิดขึ้นเองตามธรรมชาติในป่า สวน ไร่ ทั้งรับประทานได้และรับประทานไม่ได้ ซึ่งมีลักษณะคล้ายกันมากโดยเฉพาะในระยะตูม จึงเกิดความเข้าใจผิด และนำเห็ดพิษมารับประทาน ส่งผลให้ผู้ป่วยและเสียชีวิตมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องทุกปี ดังนั้น **ควรหลีกเลี่ยงการกินเห็ดที่ไม่รู้จักหรือไม่แน่ใจว่าเป็นเห็ดพิษ**

ตัวอย่าง ภาพเห็ดพิษและเห็ดกินได้

เห็ดพิษ



เห็ดกินได้



ภาพจาก : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มจร. สำนานา จ. น่าน

ปัจจัยเสี่ยงในการบริโภคเห็ด

1. กินร่วมกับแอลกอฮอล์ ทำให้เกิดพิษ เช่น เห็ดน้ำหมึก
2. การกินเห็ดที่ไม่รู้จัก หรือไม่แน่ใจว่า กินได้หรือไม่
3. กินดิบทำให้เกิดพิษ เช่น เห็ดน้ำหมึก
4. การต้มเห็ดรวมกับ ข้าวสาร ข้าวหอม และเครื่องเทศ แล้วไม่เปลี่ยนสีแสดงว่าเป็นเห็ดกินได้ เป็นความเชื่อที่ผิด

เห็ดไข่มุกขาว หรือเห็ดระโงกขาว (กินได้)

เห็ดระโงกหิน หรือเห็ดไข่ตายซาก (มีพิษถึงตาย)

อาการหลังรับประทานเห็ดพิษ

เห็ดมีพิษไม่รุนแรง

คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายเหลว เกิดภายในไม่กี่นาทีแต่ไม่เกิน 4 ชั่วโมง ส่วนใหญ่หายเองได้เมื่อได้รับการรักษา

เห็ดมีพิษรุนแรง

ตับวาย ไตวาย ชักรุนแรงต่อเนื่อง หมดสติ และเสียชีวิตได้ เกิดอาการ 4 ชั่วโมงขึ้นไป หลังรับประทานเห็ด

การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

ลดการดูดซึมพิษ โดยให้ดื่มผงถ่านกัมมันต์ 50 g. ละลายน้ำเปล่า (ผงถ่านกัมมันต์ 1 g. ต่อน้ำหนักตัวผู้ป่วย 1 kg.) *ถ่านหุงต้มไม่สามารถใช้ได้

โดยทั่วไปไม่แนะนำให้อาเจียน การอาเจียนมากเกินไปจะทำให้ความดันต่ำหรือระดับเกลือแร่ผิดปกติ และเสี่ยงต่อการติดเชื้อจากการใส่ไข้วและเกิดบาดแผลในคอจากการสำลัก (เพราะพิษจากเห็ดทำให้อาเจียนมากอยู่แล้ว)

รีบพบแพทย์โดยเร็ว และนำเห็ดที่เหลือจากการรับประทานไปด้วย

อ้างอิง: 1. กองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค 2. ศูนย์พิษวิทยา รพ.รามาธิบดี 3. สมาคมพิษวิทยาสมัคร 4. ศูนย์พิษวิทยา โรงพยาบาลรามาธิบดี 5. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 6. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

หน้าฝนระวัง “เห็ดพิษ”

ใส่ใจสักนิด

ก่อน “ขีต”

ไม่รู้ตัว



เทศบาลตำบลศรีโพธิ์เงิน



กรมควบคุมโรค
กองโรคติดต่อทั่วไป

เทศบาลตำบลศรีโพธิ์เงิน

อาการ

คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายเหลว
ในรายที่ได้รับพิษจากเห็ดระโงกหิน จะมีอาการรุนแรง
ทำให้ดับวาย และตายในที่สุด



การป้องกัน

“เห็ด ไม่รู้จัก ไม่แน่ใจ ไม่เก็บ ไม่กิน”



การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

กินผงถ่านกัมมันต์ (ถ่านมี) เพื่อดูดซับพิษและจับน้ำ
เพื่อชดเชยของเหลวที่เสียไป รีบไปสถานพยาบาล
ใกล้บ้านให้เร็วที่สุด พร้อมแจ้งประวัติการกินเห็ด
และนำตัวอย่างเห็ดที่เหลือหรือภาพถ่ายเห็ดไปด้วย
แจ้งผู้กินเห็ดร่วมกันให้สังเกตอาการ

ไม่แนะนำ

กระตุ้นให้อาเจียน
จะเกิดการสำลัก ติดเชื้อจากการกินไข่ขาวดิบ
ที่ปนเปื้อน เกิดบาดแผลในคอและช่องปาก
จากการล้วงคอ ความดันโลหิตต่ำหรือระดับ
เกลือแร่ผิดปกติจากการอาเจียนที่มากเกินไป
เพราะพิษของเห็ดทำให้อาเจียนมากอยู่แล้ว



เห็ดไข่ห่านขาว หรือเห็ดระโงกขาว (กินได้)



เห็ดระโงกหิน หรือเห็ดไข่ตายซาก (มีพิษถึงตาย)



การต้มให้สุกไม่ทำลายพิษ

เปรียบเทียบ เห็ดระโงกขาว (กินได้) เห็ดระโงกหิน (มีพิษร้ายแรงแม้กินเพียงดอกเดียว ความร้อนไม่สามารถทำลายพิษได้)



<https://ddc.moph.go.th/dcd/>

<https://www.facebook.com/moph.dcd/>



ที่มา: กลุ่มงานโครงการตามพระราชดำริ และโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ
ออกแบบโดย: กลุ่มช่วยอำนวยความสะดวก กองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค



<https://siphongoen.go.th/>

0-5360-2836



sriphon417@gmail.com



เทศบาลตำบลศรีโพธิ์เงิน