



# ข่าวเพื่อสื่อมวลชน

## สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 11 นครศรีธรรมราช

The Office of Disease Prevention and Control 11, Nakhon Si Thammarat  
478/74 ถนนเทวบุรี ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000

ข่าวที่...30../2566

### “สคร.11 เตือนระวังการนำเห็ดป่ามาปรุงอาหาร อาจเป็น “เห็ดพิษ” เสี่ยงเสียชีวิตได้”

สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 11 จังหวัดนครศรีธรรมราช เตือนประชาชนให้ระวังการเก็บเห็ดป่ามาปรุงอาหาร เนื่องจากเห็ดที่ขึ้นในป่ามีลักษณะคล้ายกันจนบางครั้งไม่สามารถแยกได้ว่าเป็นเห็ดที่กินได้หรือเห็ดพิษ และเมื่อกินเห็ดพิษเข้าไปจะมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน หากไม่แน่ใจหรือสงสัยว่าเป็นเห็ดพิษไม่ควรนำมาปรุงอาหาร

สถานการณ์โรคเห็ดเป็นพิษ ในเขตสุขภาพที่ 11 ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม – 20 กันยายน 2566 พบผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษ จำนวน 10 ราย ไม่มีผู้เสียชีวิต โดยในเดือนมกราคม พบผู้ป่วยในจังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน 2 ราย เดือนมิถุนายน พบผู้ป่วยในจังหวัดกระบี่ จำนวน 2 ราย และเดือนกันยายน พบผู้ป่วยในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 6 ราย

นายแพทย์ไกรสร โตทับเที่ยง ผู้อำนวยการสำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 11 จังหวัดนครศรีธรรมราช กล่าวว่า ช่วงนี้มีฝนตกลงมาหลายพื้นที่ ทำให้เห็ดหลายชนิดเจริญเติบโตได้ดี โดยเฉพาะเห็ดป่าในพื้นที่ธรรมชาติ ซึ่งมีทั้งเห็ดกินได้ และเห็ดพิษ เมื่อเห็ดอยู่ในระยะดอกตูม จะมีความคล้ายคลึงกันมาก อาจทำให้ประชาชนเข้าใจผิด และนำเห็ดพิษมาปรุงประกอบอาหารได้ สำหรับเห็ดพิษที่เป็นสาเหตุทำให้เสียชีวิตส่วนใหญ่ เช่น 1) เห็ดระโงกพิษ หรือบางที่เรียกว่าเห็ดระโงกหิน เห็ดระงาก เห็ดไข่ตายซาก ซึ่งเห็ดชนิดนี้คล้ายคลึงกับเห็ดระโงกขาว ที่กินได้ แต่มีลักษณะต่างกัน คือ เห็ดระโงกพิษ รอบขอบหมวกไม่มีรอยขีดผิวก้านเรียบหรือมีขนเล็กน้อย ถูหุ้มโคนรูปถ้วยแนบติดกับโคนก้าน เมื่อผ่าก้านดูจะมีลักษณะตัน 2) เห็ดถ่านเลือด มีลักษณะคล้ายกับเห็ดถ่านเล็กที่กินได้ ขนาดดอกจะเล็กกว่า และไม่มีน้ำยางสีแดงส้ม 3) เห็ดเมือกไครเหลือง ที่ประชาชนมักสับสนกับเห็ดขิง ซึ่งชนิดที่เป็นพิษจะมีเมือกปกคลุมและมีสีดอกเข้มกว่า 4) เห็ดหมวกจีน มีความคล้ายกับเห็ดโคนที่กินได้ เป็นต้น

นายแพทย์ไกรสร กล่าวเพิ่มเติมว่า กล่าวถึง อาการหลังจากกินเห็ดพิษแล้ว จะทำให้คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง หรือถ่ายอุจจาระเหลว เน้นย้ำอย่าล้วงคอหรือกินไข่ขาวดิบเพื่อกระตุ้นให้อาเจียน เพราะอาจทำให้เกิดแผลในคอ และการกินไข่ขาวดิบจะยิ่งทำให้ผู้ป่วยท้องเสียเพิ่มหรือติดเชื้อได้ และไม่ควรซื้อยากินเองหรือไปรักษากับหมอพื้นบ้าน จะต้องรีบไปพบแพทย์ และแจ้งประวัติการกินเห็ดโดยละเอียด พร้อมกับนำตัวอย่างเห็ดพิษไปด้วย (หากยังเหลืออยู่) และควรให้ผู้ป่วยนอนรักษาตัวในโรงพยาบาล หรือนัดติดตามอาการทุกวันจนกว่าจะหายเป็นปกติ เนื่องจากเห็ดพิษชนิดร้ายแรงจะทำให้ผู้ป่วยมีอาการคลื่นไส้ อาเจียนในช่วงวันแรก แต่หลังจากนั้นผู้ป่วยอาจมีอาการรุนแรงตามมา คือ การทำงานของตับ และไตล้มเหลว อาจทำให้เสียชีวิตได้ ขอเน้นย้ำพี่น้องประชาชน "เห็ดพิษ" เสี่ยงอันตรายถึงชีวิต "เห็ด ไม่รู้จัก ไม่แน่ใจ ไม่เก็บ ไม่กิน" นอกจากนี้ ควรหลีกเลี่ยงการรับประทานเห็ดร่วมกับการดื่มสุรา เพราะฤทธิ์จากแอลกอฮอล์จะทำให้พิษเห็ดแพร่กระจายไปอย่างรวดเร็ว และทำให้อาการรุนแรงขึ้นด้วย หากประชาชนมีข้อสงสัยสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่สายด่วนกรมควบคุมโรค โทร. 1422

ผู้เขียนข่าว...ธัญธร...เยววยอด...

..... ผู้ตรวจ

วันที่...21...กันยายน...2566...

..... ผู้อนุมัติ



โทรศัพท์ 0-753-41151 โทรสาร 0-753-42328

