

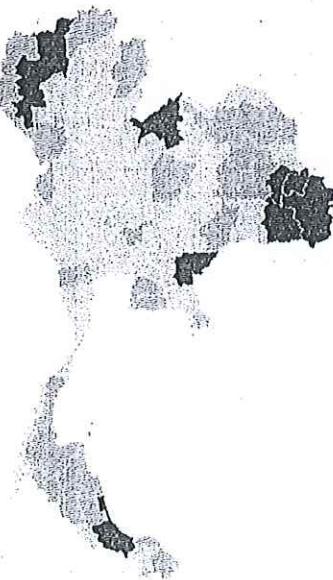
## “เห็ด ไม้รัก ไม้เนื้อ ไม่เก็บ ไม่กิน”

สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษ ปี พ.ศ. 2563 - 2567

ข้อมูลจากโปรแกรมตรวจสอบข่าวภาระด่วน กองระบบคุวคุมโรค ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2563 – 2567 พบรสถานการณ์ระบบโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นหลังปี พ.ศ. 2564 โดยเฉพาะในปี พ.ศ. 2566 ที่ผ่านมาพบมากถึง 40 เหตุการณ์ มีผู้ป่วย 158 ราย และมีผู้เสียชีวิต 12 ราย คิดเป็นอัตราป่วยตาย ร้อยละ 7.59 ปีนี้เข้าสู่ฤดูฝนเพียงเดือนเดียวพบเหตุการณ์ระบบสูงถึง 3 เหตุการณ์ มีผู้ป่วย 15 ราย และมีผู้เสียชีวิตแล้ว 1 ราย คิดเป็นอัตราป่วยตาย ร้อยละ 6.67 จึงคาดการณ์ได้ว่าในปีนี้การเจ็บป่วยจากการรับประทานเห็ดพิษน่าจะมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นและอาจพบผู้ป่วยได้จนถึงเดือนตุลาคม เห็ดพิษพบทั่วทุกภูมิภาคโดยเฉพาะในพื้นที่ป่าเขาไม่สามารถคาดเดาได้ว่าจะพบในพื้นที่ใด สนับสนุนให้สามารถปฏิวัติไปได้ใกล้ ดังนั้น พื้นที่เคยพบเห็ดกินได้ก็อาจมีเห็ดพิษປะปนได้

ปี พ.ศ.	จำนวน เหตุการณ์	ผู้ป่วย (ราย)	ผู้เสียชีวิต (ราย)	อัตราป่วยตาย (ร้อยละ)
2563	26	107	11	10.28
2564	4	15	2	13.33
2565	10	55	2	3.64
2566	40	158	12	7.59
2567	8	31	2	6.45
รวม	88	366	29	7.92

เหตุการณ์ระบบโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษ ปี พ.ศ. 2563 – 2567 จำแนกรายจังหวัด



- พบรเหตุการณ์เห็ดพิษมากกว่า 3 เหตุการณ์
- พบรเหตุการณ์เห็ดพิษ 1 – 3 เหตุการณ์
- ▨ ไม่พบรเหตุการณ์เห็ดพิษ

## อาการหลังกินเห็ดพิษ

ระยะเวลาที่ผู้ป่วยเริ่มมีอาการหลังกินเห็ดพิษมีตั้งแต่เร็วเป็นนาทีจนถึงนานหลายชั่วโมง ผู้ป่วยจะมีอาการตั้งแต่เล็กน้อย ได้แก่ วิงเวียน อาเจียน ปวดห้อง ถ่ายเหลว จนถึงอาการรุนแรง โศกหาย ตับวาย และเสียชีวิตในที่สุด จากเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นพบเหตุที่มีพิษร้ายแรง ทำลายเซลล์ตับ ได้แก่ เห็ดระโนกหนินหรือเห็ดไข่ต่ายซากาหรือเห็ดรงจากซึ่งชาวบ้านมักเข้าใจผิดว่าเป็นเห็ดไข่ห่านหรือเห็ดรงขาว เห็ดที่ทำลายระบบกล้ามเนื้อ ได้แก่ เห็ดถ่านเลือด ซึ่งมีรูปร่างลักษณะคล้ายเห็ดถ่านใหญ่มากແยกร้าวไม่ได้ด้วยรูปร่างลักษณะที่เที่ยวดวยตัว เห็ดถ่านเลือดมีพิษร้ายแรง ทำให้กล้ามเนื้ออ่อนแรงถึงตายได้ เห็ดที่มีฤทธิ์ต่อระบบประสาทส่วนกลาง ได้แก่ เห็ดหมากจีน และเห็ดที่กินร่วมกับเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์จะมีผลต่อระบบประสาท เช่น เห็ดหิงห้อย เห็ดน้ำหมึก เป็นต้น

## แนวทางการปฐมพยาบาลที่บ้าน

เมื่อกินเห็ดแล้วมีอาการผิดปกติ เช่น คลื่นไส้ อาเจียน ปวดห้อง ถ่ายเหลว ควรปฏิบัติตัวดังนี้

1. ไม่แนะนำการกระตุนให้อาเจียน เนื่องจากทำให้เกิดความล่าช้าในการไปสถานพยาบาล สำลัก และอาจเกิดการติดเชื้อจากการกินไข่ขาวดิบ เกิดแพลงค์ตอนและซ่องปากจากการล้วงคอ ความดันโลหิตต่ำหรือระดับเกลือแร่ผิดปกติจากการอาเจียนที่มากเกินไปเนื่องจากพิษจากเห็ดทำให้อาเจียนมากอยู่แล้ว
2. รีบไปสถานพยาบาลใกล้บ้านให้เร็วที่สุด เพื่อรับการประเมินและการดูแลรักษาเบื้องต้น หากที่บ้านมีผงถ่านก้มมันต์ให้กินในปริมาณ 50 กรัม เพื่อลดการดูดซึมพิษ (กินได้เท่าที่มีและไม่ควรทำให้เสียเวลาอาจกินระหว่างเดินทางไปสถานพยาบาล)
3. ควรนำเห็ดที่เหลือหรือภาพถ่ายเห็ดไปสถานพยาบาลด้วย เพื่อใช้ประโยชน์ในการประเมินชนิดของพิษที่ได้รับ
4. ควรแจ้งผู้ร่วมกินเห็ดหรือเก็บจากแหล่งเดียวกัน เพื่อสังเกตอาการและรีบไปสถานพยาบาลเพื่อรับการตรวจประเมินเข่นกัน

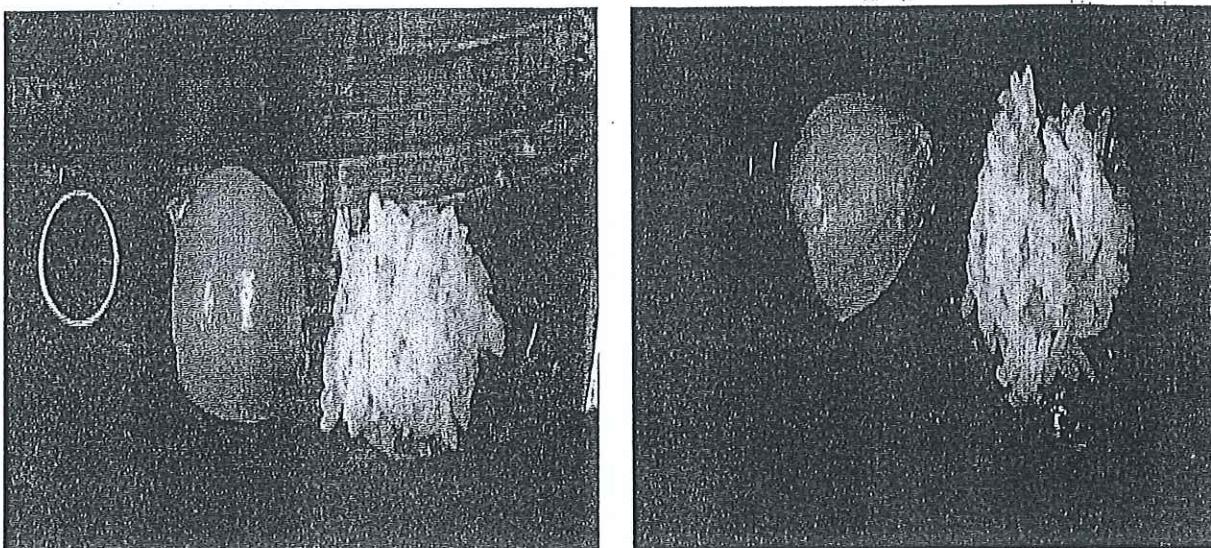
การป้องกัน ยึดหลัก “เห็ด ไม่รู้จัก ไม่แน่ใจ ไม่เก็บ ไม่กิน”

1. ไม่เก็บหรือกินเห็ดที่ไม่รู้จักหรือไม่แน่ใจว่ากินได้
2. ไม่เก็บเห็ดในระยะอ่อนมากกิน เช่น ระยะเป็นตุ่มหรือตุ่มที่มีรูปร่างคล้ายไข่ เนื่องจากเห็ดกินได้และเห็ดพิษมีลักษณะคล้ายกันมากจนไม่สามารถแยกออกจากกันได้ด้วยตาเปล่า
3. ไม่เก็บเห็ดในบริเวณที่มีการใช้สารเคมี เพราะเห็ดจะดูดซึบสารพิษมาไว้ที่ตอกเห็ด
4. ไม่เก็บเห็ดรวมกันมาในตะกร้าเดียวกัน เพราะจะทำให้แยกชนิดของเห็ดได้ยากและหากมีเห็ดพิษสปอร์ของเห็ดจะติดมาปนเปื้อนกับเห็ดรับประทานได้
5. ไม่กินเห็ดดิบโดยไม่ปรุงให้สุกก่อนกินจะทำให้เกิดพิษได้ เช่น เห็ดน้ำหมึก เป็นต้น
6. ไม่กินเห็ดร่วมกับแอลกอฮอล์ เช่น เห็ดหิงห้อย เห็ดน้ำหมึกหรือเห็ดถั่วที่ขึ้นตามธรรมชาติ เพราะจะทำให้เกิดพิษต่อระบบประสาท
7. ไม่กินเห็ดที่มีรูป รส กลิ่น สี ผิดไปจากเดิม

กสุ่นงานโครงการตามพระราชดำริ และโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ กองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค

## ความเชื่อผิดๆ ในการตรวจสอบเห็ดพิษ

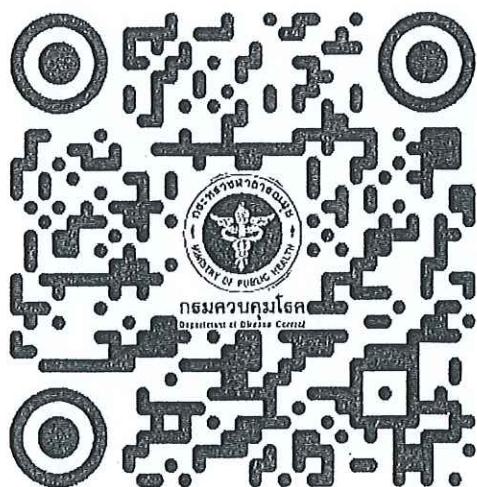
การแยกเห็ดกินได้กับเห็ดพิษ บางคนมีความเชื่อว่า เมื่อนำเห็ดไปต้มรวมกับข้าวสารหรือห้อมแดง หากข้าวหรือห้อมแดงไม่เปลี่ยนสีแสดงว่าเป็นเห็ดกินได้ หรือหากนำเครื่องเงินไปจุ่มน้ำหัวต้มเห็ดแล้ว เครื่องเงินไม่ดำแสดงว่ากินได้ หรือเห็ดมีรอยสัตว์กัดแทะเป็นเห็ดกินได้ เหล่านี้ล้วนเป็นความเชื่อที่ผิด



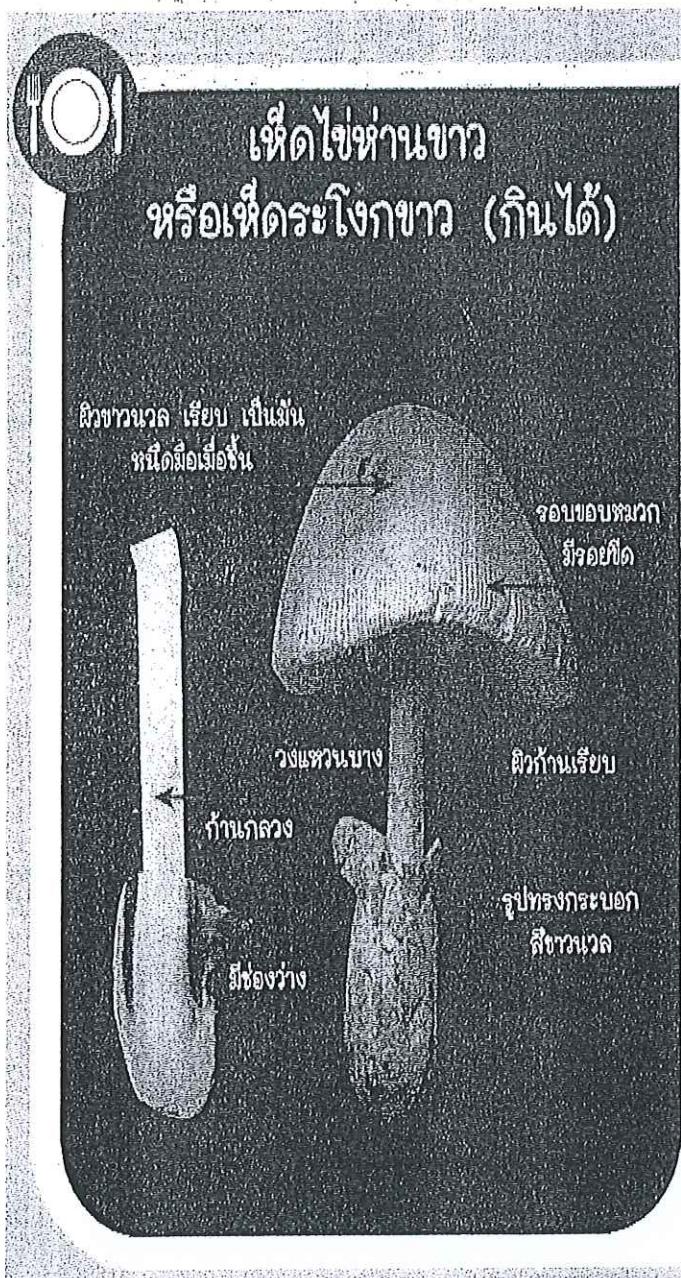
สีของข้าวสาร ข้าวเหนียว ห้อมแดง และหวานเงิน ต้มกับเห็ดระงอกhin (*Amanita verna*)  
เห็ดพิษ (ภาปซ้าย) ต้มกับเห็ดเข็มทองและเห็ดออรินจิ กินได้ (ภาปขวา)

“กรมควบคุมโรคห่วงใยอยากรหึ่นคนไทยสุขภาพดี”

\*\*\*ดาวน์โหลดลือประชาสัมพันธ์ได้ตาม QR Code\*\*\*



ตัวอย่างเห็ดรับประทานได้ (เห็ดระโงขาว) และเห็ดมีพิษ (เห็ดระโงหิน)



## บทความประชาสัมพันธ์แจ้งเตือนประชาชน

กรมควบคุมโรค เตือนประชาชน เข้าหน้าฝนระมัดระวังการซื้อหรือเก็บเห็ดป่า เห็ดขี้น่องตามธรรมชาติตามกิน อาจเป็น “เห็ดพิษ” ปีนี้พบผู้เสียชีวิตแล้ว 2 ราย

กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข เตือนประชาชน ช่วงหน้าฝนระมัดระวังการซื้อหรือเก็บเห็ดป่า เห็ดขี้น่องตามธรรมชาติตามกิน อาจเป็นเห็ดพิษ เสี่ยงเสียชีวิตได้ แนะนำ “เห็ด ไม่รู้จัก ไม่แน่ใจ ไม่เก็บ ไม่กิน”

ช่วงนี้เข้าสู่ฤดูฝนทำให้มีเห็ดป่าหรือเห็ดขี้น่องตามธรรมชาติหลากหลายชนิดซึ่งมีลักษณะคล้ายกันมากจนไม่สามารถแยกได้ด้วยตาเปล่าอาจทำให้เข้าใจผิดและนำเห็ดพิษมากินจนเกิดอาการเจ็บป่วยและเสียชีวิตได้ ข้อมูลจากกองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค ปีที่ผ่านมาพบผู้ป่วยอาหารเป็นพิษจากการกินเห็ดพิษ 158 ราย เสียชีวิต 12 ราย หรือกล่าวได้ว่าผู้ป่วยทุก 100 ราย จะมีผู้เสียชีวิตประมาณ 7 - 8 ราย ปีนี้ตั้งแต่ 1 ม.ค. - 5 มิ.ย. 67 ได้รับรายงานผู้ป่วยอาหารเป็นพิษจากการกินเห็ดพิษแล้ว 27 ราย เสียชีวิต 2 ราย

เห็ดพิษที่เป็นสาเหตุทำให้เสียชีวิต คือ เห็ดโรงโภพิษ บางแห่งเรียกเห็ดโรงโภตินเห็ดrangle หรือเห็ดไช่ตايชา กเห็ดพิษชนิดนี้มีลักษณะคล้ายคลึงกับเห็ดโรงขาวหรือเห็ดไช่ห่านซึ่งเป็นเห็ดกินได้ แต่ต่างกันตรงที่เห็ดโรงขาวกินได้จะมีรอยขีดสันๆ เมื่อยกับชี้หรือที่ผิวรอบขอบหมวก เมื่อผ่าก้านจะเห็นว่าก้านกลวง หลังกินเห็ดโรงโภพิษมักไม่เกิดอาการทันทีแต่จะมีอาการหลัง 4 ชั่วโมงไปแล้ว ควรรีบไปพบแพทย์แม้อาการจะดีขึ้นในช่วงแรกก็ตาม เพราะหากไม่ได้รับการรักษาอย่างทันท่วงทีพิษอาจทำลายตับและทำให้เสียชีวิตได้แม้กินเพียงดอกเดียว นอกจากนี้ยังพบเห็ดคล้ายเห็ดเผาที่อาจไม่ได้เป็นพิษรายแรงถึงขั้นเสียชีวิต แต่มีพิษต่อระบบทางเดินอาหาร ทำให้เกิดอาการอาเจียน ท้องเสีย ส่วนมากอาการมักเกิดเร็วภายในไม่เกิน 4 ชั่วโมงหลังกิน เรียกเห็ดไช่หงส์หรือเห็ดเผา มีรากเป็นเห็ดพิษมีลักษณะคล้ายกับเห็ดเผา กินได้แต่ต่างกันตรงที่เห็ดเผา กินได้ไม่มีราก

อาการหลังกินเห็ดพิษมีตั้งแต่เล็กน้อย ได้แก่ วิงเวียน อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายเหลว จนถึงอาการรุนแรง ไข้วย ตับวาย และเสียชีวิต การปฐมพยาบาลเบื้องต้น หากที่บ้านมีผงถ่านก้มมันต์หรือกินเพื่อตุดขับพิษและจมน้ำเพื่อขดขยายของเหลวที่เสียไป ที่สำคัญควรรีบไปสถานพยาบาลใกล้บ้านให้เร็วที่สุด พร้อมแจ้งประวัติการกินเห็ดและนำตัวอย่างเห็ดที่เหลือหรือภาพถ่ายเห็ดไปด้วย ไม่ควรกระตุนให้อาเจียน เช่น การล้างคอหรือกินไข่ขาวดิบ เพราะอาจทำให้สำลัก เกิดการติดเชื้อ เกิดแผลในคอและช่องปาก ความดันต่ำหรือระดับเกลือแร่ผิดปกติจากการอาเจียนที่มากเกินไปเนื่องจากพิษจากเห็ดทำให้อาเจียนมากอยู่แล้ว

กรมควบคุมโรค มีความห่วงใย จึงขอให้ประชาชนซื้อเห็ดจากแหล่งที่มีการเพาะพันธุ์ หลีกเลี่ยงการเก็บเห็ดป่าหรือเห็ดที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ ไม่เก็บเห็ดบริเวณที่มีการใช้สารเคมีเนื่องจากเห็ดจะดูดซึมพิษจากสารเคมีมาไว้ในตัวเห็ด “ไม่กินเห็ดดิบ เช่น เห็ดน้ำมาก หรือกินเห็ดร่วมกับเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ เช่น เห็ดทิงห้อย เห็ดน้ำหมึก หรือเห็ดถั่วที่ขึ้นตามธรรมชาติ เพราะจะทำให้เกิดพิษได้ ที่สำคัญ คือ “เห็ด ไม่รู้จักไม่แน่ใจ ไม่เก็บ ไม่กิน” หากมีข้อสงสัยสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่สายด่วนกรมควบคุมโรค

โทร.1422