

“เหตุ “ไม่รัก” ไม่แนวโน้มเก็บ “ไม่กิน”

สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษ ปี พ.ศ. 2563 - 2567

ข้อมูลจากโปรแกรมตรวจสอบข่าวการระบาด กองราชบาลวิทยา กรมควบคุมโรค ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2563 - 2567 พบรสถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นหลังปี พ.ศ. 2564 โดยเฉพาะในปี พ.ศ. 2566 ที่ผ่านมาพบมากถึง 40 เหตุการณ์ มีผู้ป่วย 158 ราย และมีผู้เสียชีวิต 12 ราย คิดเป็นอัตราป่วยตาย ร้อยละ 7.59 ปัจจุบันสูดคุณเพียงเดือนเดียวพบเหตุการณ์ระบาดสูงถึง 3 เหตุการณ์ มีผู้ป่วย 15 ราย และมีผู้เสียชีวิตแล้ว 1 ราย คิดเป็นอัตราป่วยตาย ร้อยละ 6.67 จึงคาดการณ์ได้ว่าในปีนี้การเจ็บป่วยจากการรับประทานเห็ดพิษจะมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นและอาจพบผู้ป่วยได้จนถึงเดือนตุลาคม เห็ดพิษพบทั่วทุกภูมิภาคโดยเฉพาะในพื้นที่ป่าเขาไม่สามารถคาดเดาได้ว่าจะพบในพื้นที่ใด สปอร์ของเห็ดสามารถกลิ่นไปได้ไกล ดังนั้น พื้นที่เคยพบเห็ดกินได้ก็อาจมีเห็ดพิษปะปนได้

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

เหตุการณ์โรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษ ปี พ.ศ. 2563 – 2567 จำแนกรายจังหวัด



กลุ่มงานโครงการตามพระราชดำริ และโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ กองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค
4 มิถุนายน 2567

อาการหลังกินเห็ดพิษ

ระยะเวลาที่ผู้ป่วยเริ่มนึกอาการหลังกินเห็ดพิษมีตั้งแต่เร็วเป็นนาทีจนถึงนานหลายชั่วโมง ผู้ป่วยจะมีอาการตั้งแต่เล็กน้อย ได้แก่ วิงเวียน อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายเหลว จนถึงอาการรุนแรง ไตวาย ตับวาย และเสียชีวิตในที่สุด จากเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นพบเหตุที่มีพิษร้ายแรง ทำลายเซลล์ตับ ได้แก่ เห็ดระengoทินหรือเห็ด "ไซด์เชาห์" หรือเห็ดกระจาดปูซานมักเข้าใจผิดว่าเป็นเห็ดไข่ห่านหรือเห็ดกระโงข้าว เห็ดที่ทำลายระบบกล้ามเนื้อ ได้แก่ เห็ดถ่านเลือด ซึ่งมีรูปร่างลักษณะคล้ายเห็ดถ่านใหญ่มากแยกไม่ได้ด้วยรูปร่างลักษณะที่เห็นด้วยตา เห็ดถ่านเลือดมีพิษร้ายแรง ทำให้กล้ามเนื้ออ่อนแรงลงตามไปด้วยเห็ดที่มีฤทธิ์ต่อระบบประสาทส่วนกลาง ได้แก่ เห็ดหมากจัน แล้วเห็ดที่กินร่วมกับเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ซึ่งมีผลต่อระบบประสาท เช่น เห็ดหงหอย เห็ดน้ำหมึก เป็นต้น

แนวทางการปฐมพยาบาลที่บ้าน

เมื่อกินเห็ดแล้วมีอาการผิดปกติ เช่น คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายเหลว ควรปฏิบัติตัวดังนี้

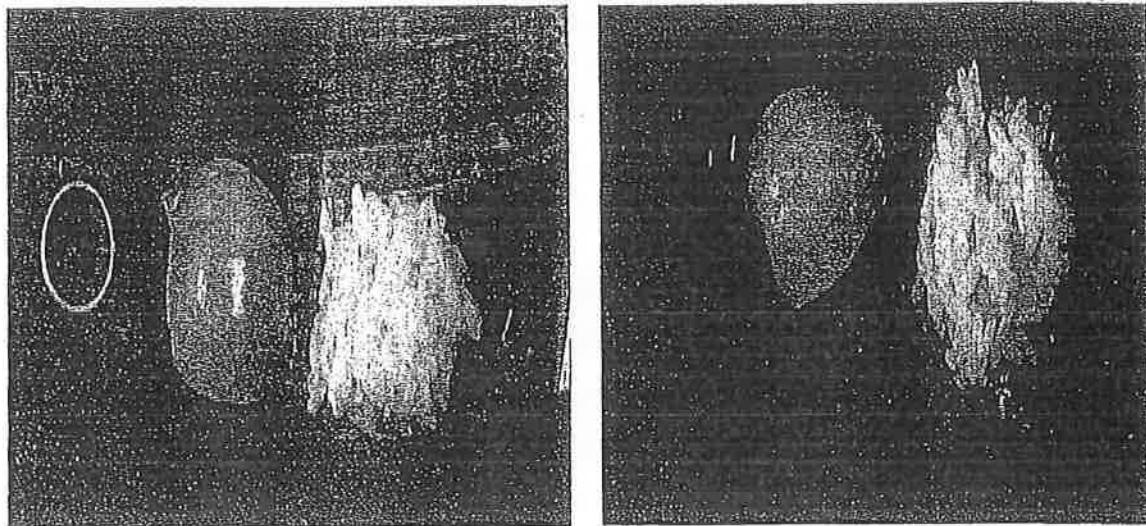
1. ไม่แนะนำการกระตุนให้อาเจียน เนื่องจากทำให้เกิดความล่าช้าในการไปสถานพยาบาล สำลักและอาจเกิดการติดเชื้อจากการกินไข่ขาวดิบ เกิดแผลในคอและช่องปากจากการล้วงคอ ความดันโลหิตต่ำหรือระดับเกลือแร่ผิดปกติจากการอาเจียนที่มากเกินไปเนื่องจากพิษจากเห็ดทำให้อาเจียนมากอยู่แล้ว
2. รีบไปสถานพยาบาลใกล้บ้านให้เร็วที่สุด เพื่อรับการประเมินและการดูแลรักษาเบื้องต้น หากที่บ้านมีผงถ่านก้มน้ำต้มให้กินในปริมาณ 50 กรัม เพื่อลดการดูดซึมพิษ (กินได้เท่าที่มีและไม่ควรทำให้เสียเวลา อาจกินระหว่างเดินทางไปสถานพยาบาล)
3. ควรนำเห็ดที่เหลือหรือภาพถ่ายเห็ดไปสถานพยาบาลด้วย เพื่อใช้ประโยชน์ในการประเมินชนิดของพิษที่ได้รับ
4. ควรแจ้งผู้ร่วมกินเห็ดหรือเก็บจากแหล่งเดียวกัน เพื่อสังเกตอาการและรีบไปสถานพยาบาลเพื่อรับการตรวจประเมินเช่นกัน

การป้องกัน ยืดหลัก "เห็ด ไม่รู้จัก ไม่แม่ใจ ไม่เก็บ ไม่กิน"

1. ไม่เก็บหรือกินเห็ดที่ไม่รู้จักหรือไม่แน่ใจว่ากินได้
2. ไม่เก็บเห็ดในระยะอ่อนมา กิน เช่น ระยะเป็นตุ่มหรือตุ่มที่มีรูปร่างคล้ายไข่ เนื่องจากเห็ดกินได้และเห็ดพิษมีลักษณะคล้ายกันมากจนไม่สามารถแยกออกจากกันได้ด้วยตาเปล่า
3. ไม่เก็บเห็ดในบริเวณที่มีการใช้สารเคมี เพราะเห็ดจะดูดซับสารพิษมาไว้ที่ต่อกันเหตุ
4. ไม่เก็บเห็ดรวมกันมาในตะกร้าเดียวกัน เพราะจะทำให้แยกชนิดของเห็ดได้ยากและหากมีเห็ดพิษสปอร์ของเห็ดจะต่อกันป่านเปื้อนกันเหตุรับประทานได้
5. ไม่กินเห็ดดิบโดยไม่ปรุงให้สุกก่อนกินจะทำให้เกิดพิษได้ เช่น เห็ดน้ำหมาก เป็นต้น
6. ไม่กินเห็ดร่วมกับแอลกอฮอล์ เช่น เห็ดหงหอย เห็ดน้ำหมึกหรือเห็ดถั่วที่ขึ้นตามธรรมชาติ เพราะจะทำให้เกิดพิษต่อระบบประสาท
7. ไม่กินเห็ดที่มีรูป รส กลิ่น สี ผิดไปจากเดิม

ความเชื่อผิดๆ ในการตรวจสอบเห็ดพิษ

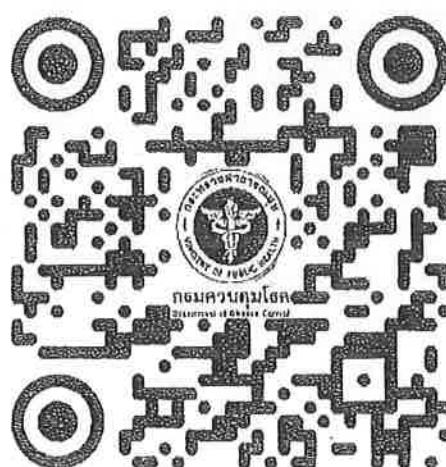
การแยกเห็ดกินได้กับเห็ดพิษ บางคนมีความเชื่อว่า เมื่อนำมาหั่นเป็นชิ้นๆ กับข้าวสารหรือห้อมแดง หากข้าวหรือห้อมแดงไม่เปลี่ยนสีแสดงว่าเป็นเห็ดกินได้ หรือหากนำเครื่องเงินไปจุ่มน้ำมือต้มเห็ดแล้ว เครื่องเงินไม่ด่างแสดงว่ากินได้ หรือเห็ดมีรอยสัตว์กัดแหะเป็นเห็ดกินได้ เหล่านี้ล้วนเป็นความเชื่อที่ผิด



สีของข้าวสาร ข้าวเหนียว ห้อมแดง และเหวนเงิน ต้มกับเห็ดระโนกพิชน (Amanita verna) เห็ดพิษ (ภาพข้าง) ต้มกับเห็ดเข็มทองและเห็ดดอริโนจิ กินได้ (ภาพขวา)

“กรมควบคุมโรคห่วงใยอยากรเณนคนไทยสุขภาพดี”

ดาวน์โหลดสื่อประชาสัมพันธ์ได้ตาม QR Code



ตัวอย่างเหตุรับประทานได้ (เหตุระโภชava) และเหตุมีพิษ (เหตุระโภพิน)



เหตุปี้ท่านขาว หรือเหตุระโภชava (กินได้)

หัวขันหมาก เรือง เป็นเย็น
หนังสือเมืองชั้น



ก้ามกระดง

มีเมืองห้าง

วัฒนธรรม

ขอบขอบหมาก
มีรอยเดด

ผิวหัวเขียว

รูปทรงกระบอก
ผิวขาวแล้ว

มีเมืองห้าง



เหตุระโภพิน หรือเหตุไก่ตายชา (มีพิษถึงตาย)

หัวเรียบเป็นเย็น
เด็กน้อยหรือด้าน
ดอนของหัวใจ
ไม่ใช่ของนิด



รูหัวเม็ด
รูปไข่แบบเดด
ก้นโดดก้าน

วัฒนธรรม



หัวเรียบหรือรี
ชนิดก้านอย

ก้านตื้น
และโดยแป้น
กระปา

กู้ภัยในการทานพะราชาคำริ และโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ กองโรคติดต่อที่มีไป กรมควบคุมโรค

