

## แจ้งเตือนอันตรายอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษ จังหวัดร้อยเอ็ด

ทีม SAT ฝ่ายระบาดวิทยา สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดร้อยเอ็ด

๒๕ กรกฎาคม ๒๕๖๐

จากรายงาน การเฝ้าระวังโรค กระทรวงสาธารณสุข มีรายงานผู้ป่วยอาหารเป็นพิษจากเห็ดพิษ เพิ่มสูงขึ้นในช่วงฤดูฝน เดือนพฤษภาคม – สิงหาคม แต่จะพบผู้ป่วยและเสียชีวิตจากการกินเห็ดพิษที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ โดยเฉพาะในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือ

สำหรับสถานการณ์จังหวัดร้อยเอ็ด พบว่ามีรายงานอาหารเป็นพิษจากเห็ดพิษทุกปี สำหรับปี ๒๕๖๐ มีรายงานผู้ป่วย จำนวน ๑๗ ราย เสียชีวิต ๒ ราย พบผู้ป่วยสูงสุดในเดือนกรกฎาคม จำนวน ๓ เหตุการณ์ ดังนี้

๑. วันที่ ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๐ ต.โนนรัง อ.เมืองร้อยเอ็ด พบผู้ป่วย ๔ ราย อยู่ในครอบครัวเดียวกัน มีอาการปวดท้อง อาเจียน ถ่ายเหลวหลายครั้ง หลังจากรับประทานเห็ดไม่ทราบชนิด ลักษณะคล้ายเห็ดระโงก รับการรักษา ที่ รพ.ร้อยเอ็ด อาการไม่รุนแรง หายเป็นปกติ

๒. วันที่ ๒๐ กรกฎาคม ๒๕๖๐ พบผู้ป่วย ๘ ราย จาก ๒ ครอบครัว ในตำบลดอกไม้ และตำบลน้ำคำ รับการรักษาที่ รพ.สุวรรณภูมิ ด้วยอาการปวดท้อง อาเจียน ถ่ายเหลวหลายครั้ง หลังจากรับประทานเห็ด ไม่ทราบชนิดซึ่งเก็บมาจากป่าในชุมชน และได้ส่งมารักษาต่อโรงพยาบาลร้อยเอ็ด ๕ ราย อาการรุนแรง ๓ ราย และเสียชีวิต ๒ ราย

๓. วันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๖๐ ต.เมืองบัว อ.เกษตรวิสัย พบผู้ป่วย ๓ ราย มีอาการปวดท้อง อาเจียน ถ่ายเหลวหลายครั้งรับการรักษาหลังรับประทานเห็ดไม่ทราบชนิด ซึ่งเก็บมาจากป่าเดียวกันในชุมชน รับการรักษาที่ รพ.เกษตรวิสัย และส่งต่อ รพ.ร้อยเอ็ด ๑ ราย หญิงตั้งครรภ์ ๒๘ สัปดาห์

ในช่วงฤดูฝนนี้ มีเห็ดหลายชนิดเกิดขึ้นตามธรรมชาติ ดังนั้นการเลือกรับประทานเห็ดป่าควรเพิ่มความระมัดระวังในการเลือกรับประทาน เพื่อเป็นการป้องกันอันตรายและเสียชีวิตจากการรับประทานเห็ดพิษ เพื่อเป็นการป้องกันอันตรายจากการรับประทานเห็ด จึงขอความร่วมมือประชาชน หน่วยงาน/องค์กร ภาคีเครือข่ายทุกภาคส่วน ร่วมกันประชาสัมพันธ์ และสื่อสารความเสี่ยงจากการเลือกรับประทานเห็ดป่า ดังนี้

๑. ไม่นำเห็ดป่าที่ไม่เคยรับประทาน หรือไม่มั่นใจว่ารับประทานได้หรือไม่ มาทำอาหาร หรือจำหน่ายเด็ดขาด

๒. ห้ามรับประทานเห็ดที่ไม่ทราบชนิดร่วมกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เพราะฤทธิ์จากแอลกอฮอล์จะทำให้พิษแพร่กระจายไปอย่างรวดเร็ว

๓. เห็ดพิษ มีสารพิษที่ทนต่อความร้อน ดังนั้น การต้ม หรือแกง ก็ไม่สามารถทำลายสารพิษนั้นได้

๔. ไม่ควรนำเห็ดจากสวนยางพารา ป่ามัน ที่ใช้สารกำจัดศัตรูพืชปริมาณสูง มารับประทาน เพราะอาจมีสารพิษตกค้าง

๕. การใส่ข้าวสาร, หอม หรือขี้เถ้าในแกงเห็ด ไม่สามารถทดสอบสารพิษได้

๖. หากพบผู้ป่วยสงสัยเห็ดพิษ ให้ทำให้อาเจียน โดยการล้วงคอหรือกลืนไข่ขาว เพื่อเอาเศษเห็ดและน้ำเห็ดออก นำส่งโรงพยาบาลทันที หรือโทร ๑๖๖๙

ฝ่ายระบาดวิทยา สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดร้อยเอ็ด โทร ๐ ๔๓๕๑ ๕๒๐๖ , ๐๘ ๖๔๕๖ ๒๗๙๒

# อันตรายจากเห็ดพิษ รุนแรงถึงขั้นเสียชีวิต

เห็ดไม่รุนแรง



คล้ายอาหาร  
เป็นพิษ  
มีนเมา สับสน  
อาการมักเกิดเร็ว  
ภายใน 3 ชั่วโมง  
หลังกิน



เห็ดรุนแรง

ทำลายตับ  
ทำลายกล้ามเนื้อ  
ไตวาย  
และเสียชีวิตได้  
อาการมักเกิด  
ช้ากว่า 5 ชั่วโมง  
หลังกิน



ผู้ป่วยที่กินเห็ดพิษจะมีอาการ  
คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้องหรือถ่ายเหลว  
ควรรีบมาพบแพทย์ให้เร็วที่สุด  
ไม่ควรซื้อยากินเองหรือรักษากับหมอพื้นบ้าน



ข้อเท็จจริงเกี่ยวกับเห็ดพิษ



การลุ่มซอนในหม้อต้มเห็ด  
เพื่อทดสอบสีของซอน  
ไม่สามารถทดสอบเห็ดมีพิษได้



การนำเห็ดมาต้มกับข้าวสาร  
หรือนึ่งกับข้าวเหนียว  
ไม่สามารถทดสอบเห็ดมีพิษได้



การปรุงสุกไม่ได้  
ทำลายสารพิษในเห็ด



เห็ดที่มีรอยกัดกินของ  
แมลงหรือสัตว์  
อาจเป็นเห็ดมีพิษหรือไม่มีพิษก็ได้

<http://med.mahidol.ac.th/infographics>

LINE  
@ramathibodi

ศ. นพ.วินัย วนานุกูล หัวหน้าศูนย์พิษวิทยา  
คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล