



# ด่วนที่สุด บันทึกข้อความ

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอคำเขื่อนแก้ว
เลขที่รับ..... 357
วันที่..... 11 ก.ค. 2567
เวลา.....

ส่วนราชการ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดยโสธร กลุ่มงานควบคุมโรคติดต่อ โทร ๐ ๔๕๗๑ ๒๒๓๓ ต่อ ๑๓๙  
 ที่ ยส ๐๐๓๓.๐๐๗/๑ ๔๓๗๐ วันที่ ๑๑ กรกฎาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์แจ้งเตือนประชาชนให้ระวังเห็ดพิษ

เรียน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลยโสธร ผู้อำนวยการโรงพยาบาลชุมชนทุกแห่ง และสาธารณสุขอำเภอทุกอำเภอ

ตามที่ จังหวัดยโสธรพบผู้เสียชีวิตจากการรับประทานเห็ดพิษ จำนวน ๔ ราย แล้วยังมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นด้วยฝนที่ตกลงมาอย่างต่อเนื่องในช่วงฤดูฝนปีนี้ ทำให้ชาวบ้านเก็บเห็ดหลากหลายชนิดมารับประทาน และนำไปขายมีรายได้เพิ่มขึ้น ที่ต้องระวังคือ เห็ดที่มีพิษรูปร่างลักษณะใกล้เคียงกับเห็ดที่กินได้ ซึ่งที่ผ่านมามีประชาชนเข้าใจผิดและเก็บเห็ดมารับประทานจนเป็นอันตรายแก่ชีวิต โดยเห็ดที่มีพิษรุนแรงที่สุดและเป็นเหตุให้เสียชีวิตบ่อยที่สุด คือ เห็ดระโงก หรือเห็ดไข่ตายซาก เห็ดถ่านครีบเทียน และเห็ดถ่านเลือด จะมีสารพิษที่จะทำลายระบบทางเดินอาหาร ตับ ไต สมอ ระบบเลือด ระบบหายใจ ทำให้เสียชีวิตได้ ซึ่งสารพิษในเห็ดจะทนความร้อนได้ดี แม้เห็ดจะสุกแล้ว แต่ความเป็นพิษก็ยังมีสูง การปฐมพยาบาลที่สำคัญที่สุด คือทำให้ผู้ป่วยอาเจียนเอาเศษอาหารที่ตกค้างออกมาให้มาก หากผู้ป่วยอาเจียนออกยากให้ใช้เกลือแกง ๓ ช้อนชาผสมน้ำอุ่นดื่ม แล้วรีบนำส่งแพทย์เพื่อทำการรักษาโดยเร่งด่วน นั้น

ในการนี้ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดยโสธร จึงขอความร่วมมือท่านเร่งดำเนินการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เกี่ยวกับอันตรายในการรับประทานเห็ดที่มีพิษแก่ประชาชนและแจ้งเตือนประชาชนให้ระมัดระวังในการเก็บเห็ดที่มีพิษมารับประทาน รวมทั้งวิธีปฐมพยาบาลและวิธีปฏิบัติที่ถูกต้องกับผู้ป่วยที่รับประทานเห็ดที่มีพิษโดยรายละเอียดสื่อประชาสัมพันธ์สามารถเข้าถึงผ่านทาง QR Code ท้ายหนังสือนี้ ทั้งนี้ขอให้รายงานผลการดำเนินงานให้ทราบ ภายในวันที่ ๑๙ กรกฎาคม ๒๕๖๗ เพื่อจะได้รายงานผลให้จังหวัดทราบต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อทราบ และแจ้งผู้เกี่ยวข้องดำเนินการต่อไป

แจ้ง: กอ. สก. สก. สก. สก.  
 1. เพื่อ 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 841. 842. 843. 844. 845. 846. 847. 848. 849. 850. 851. 852. 853. 854. 855. 856. 857. 858. 859. 860. 861. 862. 863. 864. 865. 866. 867. 868. 869. 870. 871. 872. 873. 874. 875. 876. 877. 878. 879. 880. 881. 882. 883. 884. 885. 886. 887. 888. 889. 890. 891. 892. 893. 894. 895. 896. 897. 898. 899. 900. 901. 902. 903. 904. 905. 906. 907. 908. 909. 910. 911. 912. 913. 914. 915. 916. 917. 918. 919. 920. 921. 922. 923. 924. 925. 926. 927. 928. 929. 930. 931. 932. 933. 934. 935. 936. 937. 938. 939. 940. 941. 942. 943. 944. 945. 946. 947. 948. 949. 950. 951. 952. 953. 954. 955. 956. 957. 958. 959. 960. 961. 962. 963. 964. 965. 966. 967. 968. 969. 970. 971. 972. 973. 974. 975. 976. 977. 978. 979. 980. 981. 982. 983. 984. 985. 986. 987. 988. 989. 990. 991. 992. 993. 994. 995. 996. 997. 998. 999. 1000.

(นายบรรจบ แสนสุข)

นักวิชาการสาธารณสุขเชี่ยวชาญ (ด้านบริการทางวิชาการ)  
 ปฏิบัติราชการแทน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดยโสธร

- รศ.ดร. / ผอ. /  
 - ส.อ. ร.บ. ศ.บ. ก.บ. ก.ค.บ.

(นายพันธุทอง จันทรสว่าง)  
 สาธารณสุขอำเภอคำเขื่อนแก้ว



เป้าหมายการพัฒนาจังหวัดยโสธร “ยโสธรเมืองเกษตรอินทรีย์ เมืองแห่งวิถีอีสาน”

# ด่วนที่สุด

ที่ ยส ๐๐๑๘/๑๒๕๗๖



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดยโสธร  
 เลขรับ 9255  
 วันที่ 10 กค 2567  
 เวลา

ศาลากลางจังหวัดยโสธร  
 ถนนแจ้งสนิท ยส ๓๕๐๐๐

๑๐ กรกฎาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอให้แจ้งเตือนประชาชนให้ระวังเห็ดพิษ  
 เรียน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดยโสธร

ก่อนงานควบคุมโรคติดต่อ  
 เลขที่รับ 584  
 วันที่ 10 / ก.ค. 67  
 เวลา

ด้วยปรากฏข้อเท็จจริงว่า ปัจจุบันมีประชาชนบริโภคเห็ดที่มีพิษและเสียชีวิตอย่างต่อเนื่องเนื่องจากเห็ดที่มีพิษมีรูปร่างลักษณะใกล้เคียงกับเห็ดที่กินได้ ซึ่งที่ผ่านมาประชาชนเข้าใจผิดและเก็บเห็ดมาบริโภคจนเป็นอันตรายแก่ชีวิต ซึ่งสารพิษในเห็ดจะทนความร้อนได้ดีแม้เห็ดจะปรุงสุกแล้วแต่ความเป็นพิษก็ยังมีสูง เห็ดที่มีพิษจะมีสารพิษที่จะทำลายระบบทางเดินอาหาร ตับ ไต สมอง ระบบเลือด ระบบหายใจ ทำให้ประชาชนที่บริโภคเสียชีวิตได้

ดังนั้น เพื่อให้เกิดความปลอดภัยแก่ประชาชน จังหวัดยโสธรจึงขอความร่วมมือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดยโสธรให้พิจารณาอบหมายผู้อำนวยการโรงพยาบาล ผู้อำนวยการโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล บุคลากรทางการแพทย์ในสังกัด รวมทั้ง อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.) ลงพื้นที่โดยด่วนเพื่อประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เกี่ยวกับอันตรายในการบริโภคเห็ดที่มีพิษแก่ประชาชนและแจ้งเตือนประชาชนให้ระมัดระวังในการเก็บเห็ดที่มีพิษมารับประทาน รวมทั้งวิธีปฐมพยาบาลและวิธีปฏิบัติที่ถูกต้องกับผู้ป่วยกรณีบริโภคเห็ดที่มีพิษ ผลการดำเนินการเป็นประการใดรายงานผลให้จังหวัดยโสธรทราบด้วย

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

เรียน นายแพทย์ สสจ.ยโสธร

เพื่อโปรดทราบ

เห็นควรเวียนให้ทราบทั่วกัน

เห็นควร... ขอพบให้... ในส่วนงาน...

เพื่อให้เกิดความปลอดภัยแก่ประชาชนให้ระมัดระวังในการบริโภคเห็ดที่มีพิษ  
 และแจ้งเตือนประชาชนให้ระมัดระวังในการเก็บเห็ดที่มีพิษมารับประทาน  
 รวมทั้งวิธีปฐมพยาบาลและวิธีปฏิบัติที่ถูกต้องกับผู้ป่วยกรณีบริโภคเห็ดที่มีพิษ

(นายชรินทร์ ทองสุข)  
 ผู้ว่าราชการจังหวัดยโสธร

(นายบรรจบ แสนสุข)

นักวิชาการสาธารณสุขเชี่ยวชาญ (ด้านบริการทางวิชาการ)  
 ปฏิบัติราชการแทน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดยโสธร

10 กค 67

ที่ทำการปกครองจังหวัด

กลุ่มงานปกครอง

โทรศัพท์/โทรสาร. ๐ ๔๕๗๑ ๒๔๔๑

นายบรรจบ แสนสุข  
 หัวหน้ากลุ่มงานปกครอง  
 นท.๑๖  
 ๑๑.๐๕.๖๗

เป้าหมายการพัฒนาจังหวัดยโสธร : “ยโสธรเมืองเกษตรอินทรีย์ เมืองแห่งวิถีอีสาน”





# สถานการณ์โรคที่เฝ้าระวัง สัปดาห์ที่ 27 วันที่ 30 มิถุนายน - 11 กรกฎาคม 2567

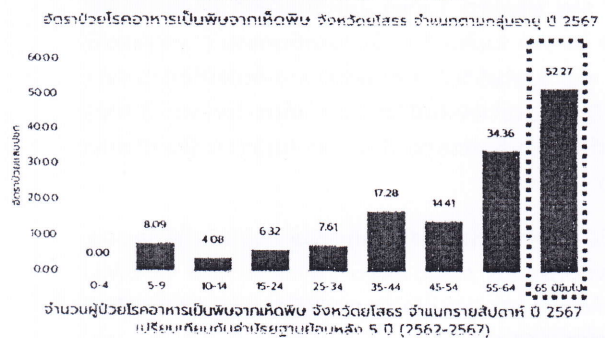
สถานการณ์ โรคอาหารเป็นพิษจากเห็ดพิษ จังหวัดยโสธร พ.ศ.2567  
วันที่ 1 ม.ค. - 11 ก.ค.2567

รายงานเพิ่มจากสัปดาห์ที่ผ่านมา

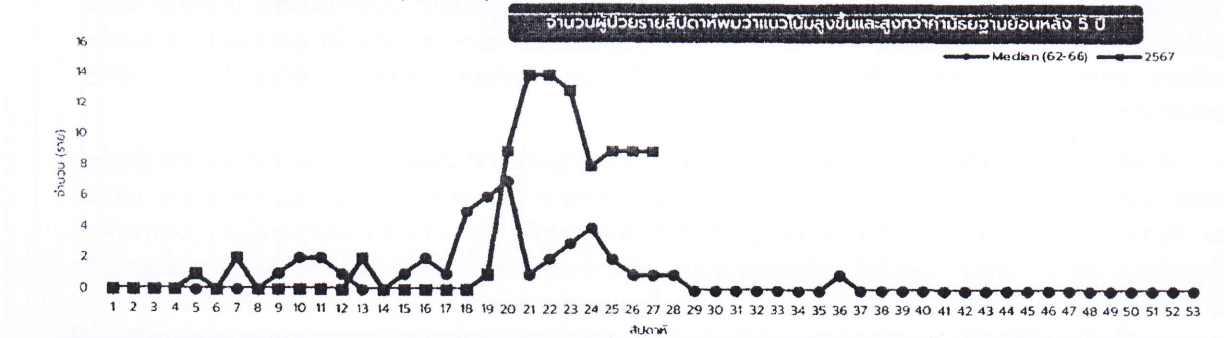
**\*\* ป่วยสะสม 107 ราย**  
**\*\* อัตราป่วย 24.52 ต่อ 100,000 ประชากร**  
**เสียชีวิต 4 ราย**

อำเภอที่มีผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษจากเห็ดพิษสูงสุด 3 อันดับ  
อำเภอคำชะอีมีผู้ป่วย จำนวน 38 ราย อัตราป่วย 58.15 ต่อ 100,000 ประชากร  
อำเภอพนมดงรัก จำนวน 28 ราย อัตราป่วย 52.12 ต่อ 100,000 ประชากร  
อำเภอเมืองยโสธร จำนวน 20 ราย อัตราป่วย 23.15 ต่อ 100,000 ประชากร

**ป่วย + 9 ราย**  
**\*\* อัตราป่วย 6.36 ต่อ 100,000 ประชากร**



อำเภอ	จำนวนผู้ป่วยสะสม สัปดาห์ที่ 1-27		สัปดาห์ที่ 27		เสียชีวิต (ราย)
	จำนวน (ราย)	อัตราป่วยต่อ 100,000 ประชากร	จำนวน (ราย)	อัตราป่วยต่อ 100,000 ประชากร	
คำชะอี	38	58.15	4	11.35	1
พนมดงรัก	28	52.12	2	5.63	0
พนมไพร	20	23.15	2	4.21	0
เมือง	2	11.59	1	14.98	0
เมืองโซธร	13	11.34	0	0	2
ดงแคน	5	9.62	0	0	0
ธวัช	1	6.41	0	0	1
รัตนวาปี	0	0.00	0	0	0
รัตนวาปี	0	0.00	0	0	0
รวม	107	24.52	9	6.36	4



- ▶ **กรมอนามัยแนะนำให้** ในข้อเห็ดที่ปรุงสุกก่อน รับประทาน สัมผัสจุดขาว บนเห็ดหรือกลิ่นรุนแรงบนเห็ดที่หั่น
- ▶ **ตระหนักว่า**มีเห็ดพิษในพื้นที่ หากเคยมีรายการป่วยตายจากการกินเห็ดพิษ ควรระมัดระวังเป็นพิเศษ
- ▶ **การตรวจแยกเชื้อพิษจากเห็ดพิษ**มีลักษณะเป็นสีชมพูอมแดง มีกลิ่นฉุนแรงของเห็ดพิษ ไม่ได้ผลตรวจเห็ดพิษที่ปรุงสุกแล้ว

กลุ่มงานควบคุมโรคติดต่อ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดยโสธร YASOTHON PUBLIC HEALTH OFFICE  
ที่มา : D506 จังหวัดยโสธร ณ วันที่ 11 ก.ค. 2567

QR Code : นพ.สสจ.ยส แจ้งเตือนภัยเห็ดพิษ





## “เห็ด ไม้รู้จัก ไม้แน่ใจ ไม้เก็บ ไม้กิน”

กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข เตือนประชาชนให้ระวังการเก็บเห็ดป่า เห็ดที่ขึ้นเองตามธรรมชาติมารับประทาน ซึ่งอาจเป็น “เห็ดพิษ” เสี่ยงเสียชีวิตได้ ซึ่งเห็ดป่าบางชนิดมีลักษณะคล้ายกัน จนบางครั้งไม่สามารถแยกได้ว่าเป็นเห็ดที่กินได้ หรือเห็ดพิษ แะ “เห็ด ไม้รู้จัก ไม้แน่ใจ ไม้เก็บ ไม้กิน”

วันนี้ (26 มิถุนายน 2567) นายแพทย์ทรงชัย กีรตสินตตยากร อธิบดีกรมควบคุมโรค กล่าวว่า ช่วงนี้มีเห็ดป่าขึ้นเองตามธรรมชาติหลากหลายชนิด มีทั้งเห็ดกินได้และเห็ดพิษ ซึ่งมีลักษณะภายนอกใกล้เคียงกันมากและแยกได้ยาก จึงมักพบผู้ป่วย และผู้เสียชีวิตจากการกินเห็ดพิษเป็นประจำทุกปี โดยเฉพาะพื้นที่ป่าเขา

สถานการณ์ผู้ป่วยอาหารเป็นพิษจากการกินเห็ดพิษในปีนี้ (ตั้งแต่ 1 มกราคม - 23 มิถุนายน 2567) มีรายงานผู้ป่วยอาหารเป็นพิษจากการกินเห็ดพิษรวม 14 เหตุการณ์ มีผู้ป่วยรวม 60 ราย เสียชีวิต 6 ราย ผู้ป่วยส่วนใหญ่เป็นเพศชาย และพบได้ทุกช่วงวัย ผู้ป่วยอายุน้อยที่สุด อายุ 1 ปี อายุมากที่สุด อายุ 87 ปี ส่วนใหญ่เป็นวัยผู้ใหญ่ตอนปลาย (36 - 60 ปี) 25 ราย (ร้อยละ 41.67) สำหรับผู้เสียชีวิต 6 รายนั้น มีอายุระหว่าง 19 - 76 ปี ในปีนี้มีการรายงานมาจาก 7 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดเลย (6 เหตุการณ์ ผู้ป่วย 16 ราย เสียชีวิต 2 ราย) จังหวัดตาก (2 เหตุการณ์ ผู้ป่วย 9 ราย เสียชีวิต 2 ราย) จังหวัดแม่ฮ่องสอน (1 เหตุการณ์ ผู้ป่วย 1 ราย เสียชีวิต 1 ราย) จังหวัดยโสธร (2 เหตุการณ์ ผู้ป่วย 12 ราย เสียชีวิต 1 ราย) จังหวัดอุดรธานี (1 เหตุการณ์ ผู้ป่วย 14 ราย ไม่เสียชีวิต) จังหวัดเขียงราย (1 เหตุการณ์ ผู้ป่วย 3 ราย ไม่เสียชีวิต) และจังหวัดชัยภูมิ (1 เหตุการณ์ ผู้ป่วย 5 ราย ไม่เสียชีวิต) แหล่งที่มาของเห็ดพิษได้มาจากป่าเขา หรือสวนแถวบ้าน หรือพื้นที่เคยเก็บเป็นประจำทุกปี เห็ดที่พบเป็นสาเหตุทำให้เสียชีวิต ได้แก่ เห็ดระโงกพิษ (3 ราย) เห็ดรวม (2 ราย) และเห็ดไม่ทราบชนิด 1 ราย ปัจจัยเสี่ยงสำคัญที่ทำให้นำเห็ดพิษมาบริโภค คือ ไม้มีความรู้ในการแยกชนิดเห็ด และเป็นผู้ที่เก็บเห็ดในป่าเป็นประจำแต่ยังดูชนิดเห็ดพลาด

นายแพทย์อภิชาติ วชิรพันธ์ รองอธิบดีกรมควบคุมโรค กล่าวเพิ่มเติมว่า มีเห็ดพิษหลายชนิดที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับเห็ดที่บริโภคได้ ซึ่งพบว่าเป็นสาเหตุทำให้เสียชีวิตที่พบบ่อยที่สุด ตัวอย่างเช่น เห็ดระโงกขาว (ไม่มีพิษ) มีความคล้ายคลึงกับเห็ดระโงกหิน (มีพิษ) ลักษณะที่ต่างกัน คือ เห็ดระโงกหิน รอบขอบหมวกไม่มีรอยขีด ผิวก้านเรียบ หรือมีขนเล็กน้อย กุหลาบโคนรูปถ้วยแนบติดกับโคนก้าน เมื่อผ่าก้านดูจะมีลักษณะตัน 2 เห็ดถ่านใหญ่ (ไม่มีพิษ) คล้ายกับเห็ดถ่านเลือด (มีพิษ) ลักษณะที่ต่างกันคือ เห็ดถ่านเลือดมีขนาดดอกที่เล็กกว่า และมีน้ำยางสีแดงส้ม 3 เห็ดโคน (ไม่มีพิษ) คล้ายกับเห็ดหมวกจีน (มีพิษ) ลักษณะที่ต่างกันคือ บนหมวกของเห็ดหมวกจีนจะมีปุ่มนูน ผิวหมวกเห็ดหยาบเป็นริ้ว เป็นต้น

สำหรับระยะเวลาที่ผู้ป่วยเริ่มมีอาการหลังกินเห็ดพิษ มีตั้งแต่เร็วเป็นนาที ถึงหลายชั่วโมง อาการของผู้ป่วยแตกต่างกัน บางรายมีอาการเพียงเล็กน้อย เช่น วิงเวียน อาเจียนปวดท้อง ถ่ายเหลว บางรายอาจมีอาการรุนแรง เช่น ไตวาย ตับวาย และเสียชีวิตในที่สุด ดังนั้นหากมีอาการผิดปกติหลังกินเห็ด ควรรีบไปสถานพยาบาลใกล้บ้านให้เร็วที่สุด พร้อมแจ้งประวัติการกินเห็ด และนำตัวอย่างเห็ดที่เหลือ หรือภาพถ่ายเห็ดไปด้วย และควรแจ้งผู้กินเห็ดจากแหล่งเดียวกันให้สังเกตอาการ สำหรับการปฐมพยาบาลเบื้องต้นนั้น หากมีผงถ่านคาร์บอน (Activated Charcoal) สามารถรับประทานเพื่อช่วยดูดซับพิษ และรีบนำเพื่อชดเชยของเหลวที่เสียไป อย่างไรก็ตามควรรีบไปสถานพยาบาลใกล้บ้านให้เร็วที่สุด

กรมควบคุมโรค ขอแนะนำประชาชนให้เก็บเห็ด เลือกซื้อเห็ดจากแหล่งที่รู้จัก หรือจากแหล่งเพาะพันธุ์ขาย หลีกเลี่ยงการเก็บหรือกินเห็ดป่า หรือเห็ดที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ เนื่องจากไม่สามารถทราบได้ว่าเป็นเห็ดมีพิษหรือไม่ รวมถึงไม่กินเห็ดดิบ หลีกเลี่ยงการดื่มแอลกอฮอล์พร้อมเห็ดเพราะอาจทำให้เกิดพิษได้ นอกจากนี้เห็ดพิษหลายชนิดไม่สามารถทำลายพิษได้ด้วยความร้อน ดังนั้น “เห็ด ไม้รู้จัก ไม้แน่ใจ ไม้เก็บ ไม้กิน” หากมีข้อสงสัยสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่สายด่วนกรมควบคุมโรค โทร. 1422

ข้อมูลจาก กองโรคติดต่อทั่วไป/สำนักสื่อสารความเสี่ยงฯ กรมควบคุมโรค

วันที่ 26 มิถุนายน 2567



## อาการหลังกินเห็ดพิษ

ระยะเวลาที่ผู้ป่วยเริ่มมีอาการหลังกินเห็ดพิษมีตั้งแต่เร็วเป็นนาทีจนถึงนานหลายชั่วโมง ผู้ป่วยจะมีอาการตั้งแต่เล็กน้อย ได้แก่ วิงเวียน อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายเหลว จนถึงอาการรุนแรง ไตวาย ตับวาย และเสียชีวิตในที่สุด จากเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นพบเห็ดที่มีพิษร้ายแรง ทำลายเซลล์ตับ ได้แก่ เห็ดระโงกหินหรือเห็ดไข่ตายซากหรือเห็ดระงากซึ่งชาวบ้านมักเข้าใจผิดว่าเป็นเห็ดไข่ห่านหรือเห็ดระโงกขาว เห็ดที่ทำลายระบบกล้ามเนื้อ ได้แก่ เห็ดถ่านเลือด ซึ่งมีรูปร่างลักษณะคล้ายเห็ดถ่านใหญ่มากแยกไม่ได้ด้วยรูปร่างลักษณะที่เห็นด้วยตา เห็ดถ่านเลือดมีพิษร้ายแรง ทำให้กล้ามเนื้ออ่อนแรงถึงตายได้ เห็ดที่มีฤทธิ์ต่อระบบประสาทส่วนกลาง ได้แก่ เห็ดหมวกจีน และเห็ดที่กินร่วมกับเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์จะมีผลต่อระบบประสาท เช่น เห็ดหิ่งห้อย เห็ดน้ำหมึก เป็นต้น

## แนวทางการปฐมพยาบาลที่บ้าน

เมื่อกินเห็ดแล้วมีอาการผิดปกติ เช่น คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายเหลว ควรปฏิบัติตัวดังนี้

1. ไม่แนะนำการกระตุ้นให้อาเจียน เนื่องจากทำให้เกิดความล่าช้าในการไปสถานพยาบาล สำลัก และอาจเกิดการติดเชื้อจากการกินไข่ขาวดิบ เกิดแผลในคอและช่องปากจากการล้วงคอ ความดันโลหิตต่ำหรือระดับเกลือแร่ผิดปกติจากการอาเจียนที่มากเกินไปเนื่องจากพิษจากเห็ดทำให้อาเจียนมากอยู่แล้ว

2. รีบไปสถานพยาบาลใกล้บ้านให้เร็วที่สุด เพื่อรับการประเมินและการดูแลรักษาเบื้องต้น หากที่บ้านมีผงถ่านกัมมันต์ให้กินในปริมาณ 50 กรัม เพื่อลดการดูดซึมพิษ (กินได้เท่าที่มีและไม่ควรทำให้เสียเวลาอาจกินระหว่างเดินทางไปสถานพยาบาล)

3. ควรนำเห็ดที่เหลือหรือภาพถ่ายเห็ดไปสถานพยาบาลด้วย เพื่อใช้ประโยชน์ในการประเมินชนิดของพิษที่ได้รับ

4. ควรแจ้งผู้ร่วมกินเห็ดหรือเก็บจากแหล่งเดียวกัน เพื่อสังเกตอาการและรีบไปสถานพยาบาลเพื่อรับการตรวจประเมินเช่นกัน

การป้องกัน ยึดหลัก “เห็ด ไม่รู้จัก ไม่แน่ใจ ไม่เก็บ ไม่กิน”

1. ไม่เก็บหรือกินเห็ดที่ไม่รู้จักหรือไม่แน่ใจว่ากินได้

2. ไม่เก็บเห็ดในระยะอ่อนมากเกินไป เช่น ระยะเป็นตุ่มหรือตุ่มที่มีรูปร่างคล้ายไข่ เนื่องจากเห็ดกินได้และเห็ดพิษมีลักษณะคล้ายกันมากจนไม่สามารถแยกออกจากกันได้ด้วยตาเปล่า

3. ไม่เก็บเห็ดในบริเวณที่มีการใช้สารเคมี เพราะเห็ดจะดูดซับสารพิษมาไว้ที่ดอกเห็ด

4. ไม่เก็บเห็ดรวมกันมาในตะกร้าเดียวกันเพราะจะทำให้แยกชนิดของเห็ดได้ยากและหากมีเห็ดพิษสปอร์ของเห็ดจะตกมาปนเปื้อนกับเห็ดรับประทานได้

5. ไม่กินเห็ดดิบโดยไม่ปรุงให้สุกก่อนกินจะทำให้เกิดพิษได้ เช่น เห็ดน้ำหมึก เป็นต้น

6. ไม่กินเห็ดร่วมกับแอลกอฮอล์ เช่น เห็ดหิ่งห้อย เห็ดน้ำหมึกหรือเห็ดถั่วที่ขึ้นตามธรรมชาติ เพราะจะทำให้เกิดพิษต่อระบบประสาท

7. ไม่กินเห็ดที่มีรูป รส กลิ่น สี ผิดไปจากเดิม

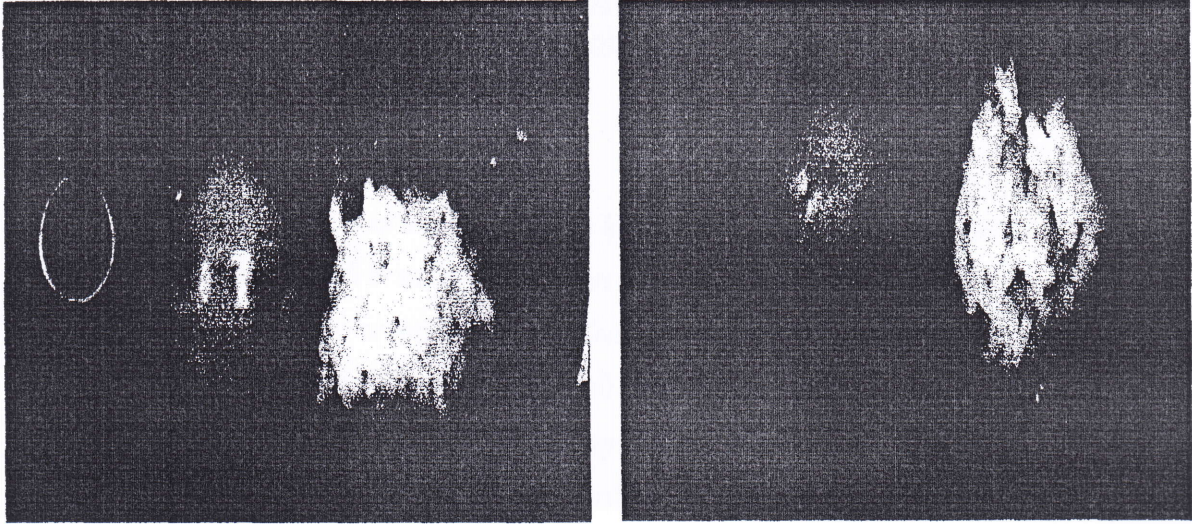
กลุ่มงานโครงการตามพระราชดำริ และโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ กองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค

4 มิถุนายน 2567



**ความเชื่อผิดๆ ในการตรวจสอบเห็ดพิษ**

การแยกเห็ดกินได้กับเห็ดพิษ บางคนมีความเชื่อว่า เมื่อนำเห็ดไปต้มรวมกับข้าวสารหรือหอมแดง หากข้าวหรือหอมแดงไม่เปลี่ยนสีแสดงว่าเป็นเห็ดกินได้ หรือหากนำเครื่องเงินไปจุ่มในหม้อต้มเห็ดแล้ว เครื่องเงินไม่ดำแสดงว่ากินได้ หรือเห็ดมีรอยสัตว์กัดแทะเป็นเห็ดกินได้ เหล่านี้ล้วนเป็นความเชื่อที่ผิด



สีของข้าวสาร ข้าวเหนียว หอมแดง และแหวนเงิน ต้มกับเห็ดระโงกหิน (*Amanita verna*)  
เห็ดพิษ (ภาพซ้าย) ต้มกับเห็ดเข็มทองและเห็ดออริจินิ กินได้ (ภาพขวา)

**“กรมควบคุมโรคห่วงใยอยากเห็นคนไทยสุขภาพดี”**

**\*\*\*ดาวน์โหลดสื่อประชาสัมพันธ์ได้ตาม QR Code\*\*\***



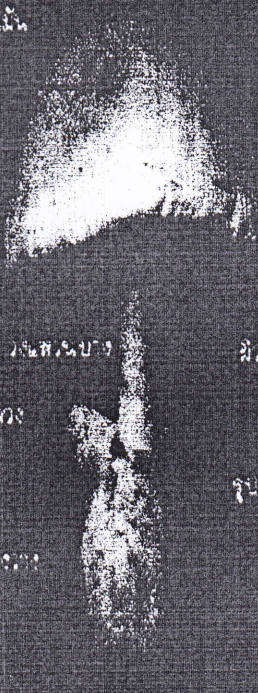


ตัวอย่างเห็ดรับประทานได้ (เห็ดระโงกขาว) และเห็ดมีพิษ (เห็ดระโงกหิน)



เห็ดไข่ห่านขาว  
หรือเห็ดระโงกขาว (กินได้)

มีสีขาวนวล เส้นใย เส้นใย  
เหนียวเหนียว



ปลายของเห็ด  
ใจกลางเห็ด

มีกลิ่นฉุน

รูปร่างของเห็ด  
สีขาวนวล



เห็ดระโงกหิน  
หรือเห็ดไข่ตายซาก (มีพิษถึงตาย)

ผิวสีนวลเป็นมัน  
สีกลิ่นฉุนหรือร้อน  
รสขมขื่นหรือ  
ไม่มีรส



ปลายของเห็ด

มีกลิ่นฉุนหรือร้อน

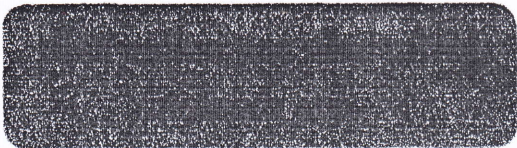
รูปร่างของเห็ด  
สีนวลเป็นมัน

ด้านสี  
และกลิ่นฉุน  
หรือร้อน



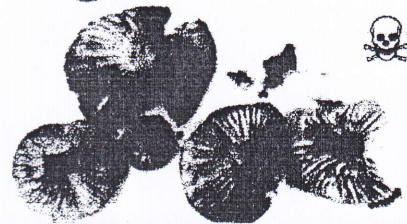


เห็ดถ่านใหญ่ *Russula nigricans* group รับประทานได้  
ไม่มีอันตราย จะไม่มีน้ำสีแดง หรือ สีแดงติดบริเวณเนื้อเห็ดที่  
โดนใบมีด หรือ รอยสัมผัส

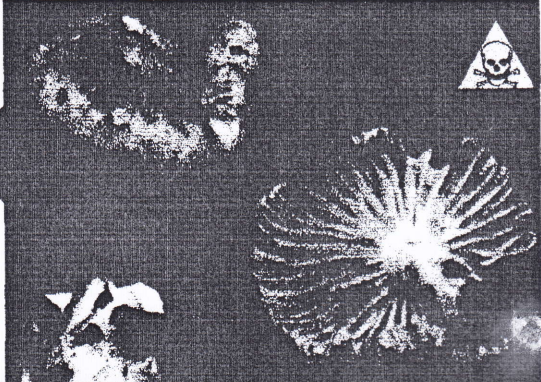


เห็ดถ่านเลือด

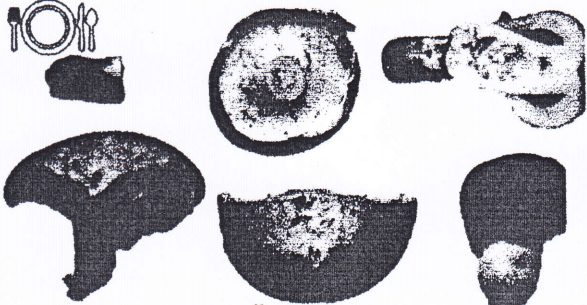
เสียชีวิต (เกิดสภาวะกล้ามเนื้อ  
สลาย จนกระทั่งเกิดอาการตับ  
และไตวายและเสียชีวิต)



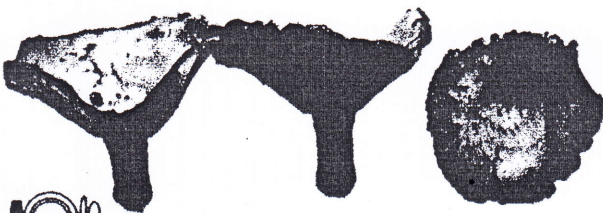
เห็ดถ่านเลือด (ใหญ่)  
รับประทานแล้วเกิดอาการ  
ระคายเคืองระบบทางเดิน  
อาหาร (ต้องเสียชีวิต)



จะถ่ายทำเป็นอนุสรณ์แก่คุณหมอวิฑูรย์ ภาสกรมณี และคุณหมอ ศุภพร ภาสกรมณี



เห็ดนกเอี้ยง *Russula* sp.



เห็ดถ่านใหญ่ *Russula* sp.

ลิขสิทธิ์ภาพเป็นของ สถาบันพัฒนาวิทยุเกษตรและเทคโนโลยีพระนครศรีอยุธยา



*Cantharocybe*  
cf. *gruberi*

