

หน้าฝนระวัง "เห็ดพิษ" ใส่ใจสังเกต ก่อน "ขีต" ไม่รู้ตัว

อาการ

คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายเหลว ในรายที่ได้รับพิษจากเห็ดระโงกหิน จะมีอาการรุนแรง ทำให้ดับวาย และตายในที่สุด



การป้องกัน

"เห็ด ไม่รู้จัก ไม่แน่ใจ ไม่เก็บ ไม่กิน"



การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

กินผงถ่านกัมมันต์ (ถ่านมี) เพื่อดูดซับพิษและจับน้ำ เพื่อชดเชยของเหลวที่เสียไป รีบไปสถานพยาบาล ใกล้บ้านให้เร็วที่สุด พร้อมแจ้งประวัติการกินเห็ด และนำตัวอย่างเห็ดที่เหลือหรือภาพถ่ายเห็ดไปด้วย แจ้งผู้กินเห็ดร่วมกันให้สังเกตอาการ

ไม่แนะนำ

กระตุ้นให้อาเจียน จะเกิดการสำลัก ติดเชื้อจากการกินไข่ขาวดิบ ที่ปนเปื้อน เกิดบาดแผลในคอและช่องปาก จากการล้วงคอ ความดันโลหิตต่ำหรือระดับ กลีโคแลคติดปกติจากการอาเจียนที่มากเกินไป เพราะพิษของเห็ดทำให้อาเจียนมากอยู่แล้ว



เห็ดไข่ห่านขาว หรือเห็ดระโงกขาว (กินได้)



เห็ดระโงกหิน หรือเห็ดไข่ตายซาก (มีพิษถึงตาย)



"การต้มให้สุกไม่ทำลายพิษ"

เปรียบเทียบ เห็ดระโงกขาว (กินได้) เห็ดระโงกหิน (มีพิษร้ายแรงแม้กินเพียงดอกเดียว ความร้อนไม่สามารถทำลายพิษได้)



เห็ดพิษ (Mushroom poisoning)



เห็ดพิษ (Mushroom poisoning) พบมากช่วงเดือนพฤษภาคมถึงพฤศจิกายน โดยเฉพาะภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือ เห็ดหลายชนิดขึ้นเองตามธรรมชาติในป่า สวน ไร่ ทั้งรับประทานได้และรับประทานไม่ได้ ซึ่งมีลักษณะคล้ายกันมากโดยเฉพาะในระยะตูม จึงเกิดความเข้าใจผิด และนำเห็ดพิษมารับประทาน ส่งผลให้ผู้ป่วยและเสียชีวิตมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องทุกปี ดังนั้น **ควรหลีกเลี่ยงการกินเห็ดที่ไม่รู้จักหรือไม่แน่ใจว่าเป็นเห็ดพิษ**

ตัวอย่าง ภาพเห็ดพิษและเห็ดกินได้



ภาพจาก : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี นร. ลำปาง จ. ลำปาง

ปัจจัยเสี่ยงในการบริโภคเห็ด



การสังเกต เห็ดระโงกขาว (กินได้) เห็ดระโงกหิน (มีพิษร้ายแรง แม้กินเพียงดอกเดียว ความร้อนไม่สามารถทำลายพิษได้)

- คำชี้แจง:
- กองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค
 - ศูนย์พิษวิทยาพิษร้ายแรง กรมควบคุมโรค
 - ศูนย์พิษวิทยาพิษร้ายแรง กรมควบคุมโรค
 - ศูนย์พิษวิทยาพิษร้ายแรง กรมควบคุมโรค
 - ศูนย์พิษวิทยาพิษร้ายแรง กรมควบคุมโรค
 - ศูนย์พิษวิทยาพิษร้ายแรง กรมควบคุมโรค