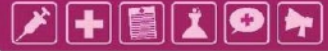




# ข่าวเพื่อสื่อมวลชน

กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข โทร 02 590 3859 โทรสาร 02 590 3386



## กรมควบคุมโรค เตือนภัยเห็ดพิษ "ไม่รู้จัก ไม่แน่ใจ ไม่เก็บ ไม่กิน"

กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข เตือนประชาชนให้ระมัดระวังการซื้อ หรือเก็บเห็ดป่ามาปรุงประกอบอาหาร เนื่องจากช่วงฤดูฝนมีเห็ดป่าขึ้นหลายชนิด ทั้งเห็ดกินได้และเห็ดพิษซึ่งมีลักษณะคล้ายกันมาก ทำให้แยกแยะได้ยาก หากรับประทานเห็ดพิษเข้าไปอาจป่วยรุนแรงหรือเสียชีวิตได้

วันนี้ (12 มิถุนายน 2568) นายแพทย์ภานุมาศ ญาณเวทย์สกุล อธิบดีกรมควบคุมโรค กล่าวว่า ในช่วงนี้มีฝนตกในหลายพื้นที่ ทำให้มีเห็ดป่า หรือเห็ดขึ้นเองตามธรรมชาติหลากหลายชนิด ประชาชนมักเก็บมาขายหรือนำมาปรุงประกอบอาหาร ซึ่งในแต่ละปีจะมีผู้ป่วยและผู้เสียชีวิตจากการกินเห็ดพิษเป็นประจำ เนื่องจากเห็ดป่าหรือเห็ดที่ขึ้นเองตามธรรมชาติมีทั้งเห็ดกินได้และเห็ดพิษซึ่งมีลักษณะใกล้เคียงกันมาก อาจทำให้ประชาชนเข้าใจผิด ทั้งนี้ สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ด จากระบบเฝ้าระวังโรค กองระบาดวิทยา ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม - 6 มิถุนายน 2568 พบผู้ป่วยทั้งหมด 1,039 ราย และพบผู้เสียชีวิต 3 ราย กลุ่มอายุที่พบจำนวนผู้ป่วยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ อายุ 60 ปีขึ้นไป จำนวน 395 ราย รองลงมาเป็น 50 - 59 ปี จำนวน 263 ราย และ 40 - 49 ปี จำนวน 161 ราย พื้นที่พบผู้ป่วยสูงสุด 5 ลำดับแรก ได้แก่ จังหวัดอุบลราชธานี จำนวน 279 ราย รองลงมาคือจังหวัดเลย จำนวน 108 ราย จังหวัดศรีสะเกษ จำนวน 93 ราย จังหวัดยโสธร จำนวน 78 ราย และจังหวัดบุรีรัมย์ จำนวน 37 ราย ตามลำดับ สำหรับผู้เสียชีวิตมีอายุ 60 ปีขึ้นไป จำนวน 2 ราย และอายุ 20 - 29 ปี จำนวน 1 ราย

นายแพทย์ภานุมาศ กล่าวต่อไปว่า อาการหลังกินเห็ดพิษมีตั้งแต่เล็กน้อย เช่น วิงเวียน อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายเหลว ไปจนถึงอาการรุนแรง ภาวะไตวายเฉียบพลัน ตับวาย และนำไปสู่การเสียชีวิตได้ ทั้งนี้ หากสงสัยว่ากินเห็ดพิษ ให้รีบรับประทานผงถ่านกัมมันต์ (Activated Carbon) และจิบน้ำเกลือแร่ หรือน้ำเปล่าเพื่อชดเชยน้ำที่เสียไป และรีบไปโรงพยาบาลที่ใกล้ที่สุดทันที พร้อมนำตัวอย่างเห็ดที่เหลือหรือภาพถ่ายเห็ดติดตัวไปด้วย ห้ามกระตุ้นให้อาเจียนเองเด็ดขาด เพราะอาจเป็นอันตราย

กรมควบคุมโรค มีความห่วงใย จึงขอให้ประชาชนหลีกเลี่ยงการเก็บและกินเห็ดป่า หรือเห็ดที่ขึ้นเองตามธรรมชาติที่ไม่รู้จัก หรือไม่แน่ใจว่ากินได้ ไม่เก็บเห็ดบริเวณที่มีการใช้สารเคมีเนื่องจากเห็ดจะดูดซับพิษจากสารเคมีมาไว้ในดอกเห็ด ไม่กินเห็ดดิบ เช่น เห็ดน้ำหมาก หรือกินเห็ดบางชนิดร่วมกับเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ เช่น เห็ดหิงห้อย เห็ดน้ำหมาก หรือเห็ดถั่วที่ขึ้นตามธรรมชาติ เพราะจะทำให้เกิดพิษได้ สำหรับผู้มีปัญหาชาวบ้านที่ใช้ทดสอบความเป็นพิษของเห็ด เช่น การจุ่มข้อนเงินลงไป ในหม้อต้มเห็ด การนำไปต้มกับข้าวสาร หรือใช้ปูนกินหมากป้ายที่ดอกเห็ด ถ้าเป็นเห็ดพิษจะกลายเป็นสีดำนั้นไม่สามารถใช้ได้จริง และเห็ดพิษทุกชนิดไม่สามารถทำลายพิษได้ด้วยความร้อน ที่สำคัญคือ "เห็ด ไม่รู้จัก ไม่แน่ใจ ไม่เก็บ ไม่กิน" หากมีข้อสงสัย สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ สายด่วนกรมควบคุมโรค โทร. 1422

\*\*\*\*\*

ข้อมูลจาก : กองระบาดวิทยา/กองโรคติดต่อทั่วไป/สำนักสื่อสารความเสี่ยงฯ กรมควบคุมโรค  
วันที่ 12 มิถุนายน 2568