



อบต. นายางกลัก  
 เลขที่รับ ๒๕๖๗/๒๕๖๗  
 วันที่ ๑๐ ก.ค. ๒๕๖๗  
 เวลา ๑๑:๕๕

ที่ ขย ๐๐๒๓.๖/ว ๗๐๒๓

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอทุกอำเภอ สำนักงานองค์การบริหารส่วนจังหวัดชัยภูมิ และสำนักงานเทศบาลเมืองชัยภูมิ

ด้วย กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากกรมควบคุมโรคว่า ขณะนี้ประเทศไทยเข้าสู่ฤดูฝน อากาศมีความเย็นชื้นขึ้นเหมาะต่อการเจริญเติบโตของเห็ดป่าหลายชนิดทั้งเห็ดรับประทานได้และเห็ดมีพิษ เห็ดป่าพบได้ทุกภูมิภาคโดยเฉพาะพื้นที่ป่าเขาเนื่องจากสภาพภูมิประเทศมีความเหมาะสม ประกอบกับ วัฒนธรรมพื้นถิ่นที่นิยมการรับประทานเห็ดป่า จึงทำให้พบผู้ป่วยและผู้เสียชีวิตจากการรับประทานเห็ดพิษเป็นประจำทุกปี ข้อมูลโปรแกรมตรวจสอบข่าวการระบาด กรมควบคุมโรค ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๗ จนถึงปัจจุบัน พบเหตุการณ์ระบาศโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษ จำนวน ๓ เหตุการณ์ พบผู้ป่วย ๑๔ ราย ผู้เสียชีวิต ๑ ราย ในปีนี้สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นตั้งแต่ต้นฤดูฝน โดยพบเหตุการณ์ระบาศตั้งแต่เดือนเมษายนซึ่งเริ่มมีฝนประปรายจนถึงเดือน พฤษภาคมที่มีฝนตกชุกในหลายพื้นที่

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดชัยภูมิพิจารณาแล้ว จึงให้อำเภอประชาสัมพันธ์ ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแจ้งเตือนเฝ้าระวังการป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษ ทั้งนี้ สามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ กองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค โทรศัพท์หมายเลข ๐ ๒๕๕๐ ๓๑๘๗ และสามารถดาวน์โหลดสิ่งที่ส่งมาด้วยได้ที่ <https://shorturl.asia/lamyX> รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

เรียน นายก อบต.นายางกลัก

- เพื่อโปรดทราบ/พิจารณา
- เห็นควรจึงให้

สำนักปลัด  กองช่าง  กองคลัง

กองสวัสดิการสังคม  กองการศึกษา

กองสาธารณสุข

อื่นๆ.....



(นางสาวอ๋อนจันทร์ เคนเหลื่อม)  
 นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ รักษาการแทน  
 หัวหน้าสำนักปลัด อบต.

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด  
 กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นและประสานงานท้องถิ่นอำเภอ  
 โทร./โทรสาร ๐-๔๔๘๒-๒๒๐๓

นายบุญฤทธิ์ คำโค  
 เจ้าหน้าที่งานธุรการชำนาญงาน

(นายอนันตเดช ไซตินอก)  
 ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลนายางกลัก

(นายวุฒิไกร ผิวขาว)  
 นายกองค์การบริหารส่วนตำบลนายางกลัก



ที่ มท ๐๘๑๙.๓/ว.๖๖๖

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ทุกจังหวัด

ด้วยกรมควบคุมโรคแจ้งว่า ด้วยขณะนี้ประเทศไทยเข้าสู่ฤดูฝน อากาศมีความเย็นชื้นขึ้น เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเห็ดป่าหลายชนิดทั้งที่รับประทานได้และเห็ดมีพิษ เห็ดป่าพบได้ทุกภูมิภาค โดยเฉพาะพื้นที่ป่าเขาเนื่องจากสภาพภูมิประเทศมีความเหมาะสม ประกอบกับวัฒนธรรมพื้นถิ่นที่นิยมการรับประทานเห็ดป่า จึงทำให้พบผู้ป่วยและผู้เสียชีวิตจากการรับประทานเห็ดพิษเป็นประจำทุกปี ข้อมูลโปรแกรมตรวจสอบข่าวการระบาด กรมควบคุมโรค ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๗ จนถึงปัจจุบัน พบเหตุการณ์ระบาดของโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษ จำนวน ๓ เหตุการณ์ พบผู้ป่วย ๑๔ ราย ผู้เสียชีวิต ๑ ราย ในปีนี้สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นตั้งแต่ต้นฤดูฝน โดยพบเหตุการณ์ระบาดตั้งแต่เดือนเมษายนซึ่งเริ่มมีฝนประปรายจนถึงเดือนพฤษภาคมที่มีฝนตกชุก ในหลายพื้นที่ รายละเอียดปรากฏตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจึงขอความร่วมมือจังหวัดประชาสัมพันธ์ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแจ้งเตือนเฝ้าระวังการป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษ ทั้งนี้ สามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ กองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค โทรศัพท์หมายเลข ๐ ๒๕๙๐ ๓๑๘๗ และสามารถดาวน์โหลดสิ่งที่ส่งมาด้วยได้ที่ <https://shorturl.asia/lamyX> หรือ QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้



กองสาธารณสุขท้องถิ่น

กลุ่มงานป้องกันโรค

โทร. ๐ ๒๒๕๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๕๔๐๗

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@dla.go.th

ผู้ประสานงาน นางสาวรัตนภรณ์ สองแก้ว

ว่าที่ร้อยตรีสันติ สาตร์ช่วง

กรมควบคุมโรค  
เลขที่ 13-0-2567  
15.16



กรมควบคุมโรค  
เลขที่ 27697  
วันที่ 15 มิ.ย. 2567  
ปี พ.ศ. ๒๕๖๗

# ด่วนที่สุด

ที่ สธ ๐๔๑๐.๖/ว ๑๘๔๐

กรมควบคุมโรค

ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แจ้งเตือนเฝ้าระวังการป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษ  
เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่น

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษฯ ปี พ.ศ.๒๕๖๓ - ๒๕๖๗ จำนวน ๔ แผ่น
- ๒. บทความประชาสัมพันธ์แจ้งเตือนประชาชน จำนวน ๒ แผ่น

ด้วยขณะนี้ประเทศไทยเข้าสู่ฤดูฝน อากาศมีความเย็นชื้นเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเห็ดป่า  
หลายชนิดทั้งเห็ดรับประทานได้และเห็ดมีพิษ เห็ดป่าพบได้ทุกภูมิภาคโดยเฉพาะพื้นที่ป่าเขาเนื่องจากสภาพ  
ภูมิประเทศมีความเหมาะสม ประกอบกับวัฒนธรรมพื้นถิ่นที่นิยมการรับประทานเห็ดป่า จึงทำให้พบผู้ป่วย  
และผู้เสียชีวิตจากการรับประทานเห็ดพิษเป็นประจำทุกปี ข้อมูลจากโปรแกรมตรวจสอบข่าวการระบาด กรมควบคุมโรค  
ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๗ จนถึงปัจจุบัน พบเหตุการณ์ระบาดของโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษ  
จำนวน ๓ เหตุการณ์ พบผู้ป่วย ๑๔ ราย ผู้เสียชีวิต ๑ ราย ในปีนี้สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษจากการ  
รับประทานเห็ดพิษมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นตั้งแต่ต้นฤดูฝน โดยพบเหตุการณ์ระบาดตั้งแต่เดือนเมษายนซึ่งเริ่มมีฝน  
ประปรายจนถึงเดือนพฤษภาคมที่มีฝนตกชุกในหลายพื้นที่

กรมควบคุมโรค พิจารณาแล้ว จึงขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แจ้งเตือนเฝ้าระวังการป่วย  
ด้วยโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษ ให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและประชาชนในพื้นที่ทราบ รายละเอียด  
ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดประชาสัมพันธ์แจ้งเตือนเฝ้าระวังเรื่องดังกล่าวต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายดิเรก ชำแป้น)  
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน  
อธิบดีกรมควบคุมโรค

กองโรคติดต่อทั่วไป  
โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๓๑๘๗  
โทรสาร ๐ ๒๕๕๑ ๘๔๓๒

“เห็ด ไม่รู้จัก ไม่แน่ใจ ไม่เก็บ ไม่กิน”

สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษ ปี พ.ศ. 2563 - 2567

ข้อมูลจากโปรแกรมตรวจสอบข่าวการระบาด กองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2563 - 2567 พบสถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นหลังปี พ.ศ. 2564 โดยเฉพาะในปี พ.ศ. 2566 ที่ผ่านมามีมากถึง 40 เหตุการณ์ มีผู้ป่วย 158 ราย และมีผู้เสียชีวิต 12 ราย คิดเป็นอัตราป่วยตาย ร้อยละ 7.59 ปีนี้เข้าสู่ฤดูฝนเพียงเดือนเดียวพบเหตุการณ์ระดับสูงถึง 3 เหตุการณ์ มีผู้ป่วย 15 ราย และมีผู้เสียชีวิตแล้ว 1 ราย คิดเป็นอัตราป่วยตาย ร้อยละ 6.67 จึงคาดการณ์ได้ว่าในปีนี้จะมีการเจ็บป่วยจากการรับประทานเห็ดพิษน่าจะมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นและอาจพบผู้ป่วยได้จนถึงเดือนตุลาคม เห็ดพิษพบทั่วทุกภูมิภาคโดยเฉพาะในพื้นที่ป่าเขาไม่สามารถคาดเดาได้ว่าจะพบในพื้นที่ใด สปอร์ของเห็ดสามารถปลิวไปได้ไกล ดังนั้น พื้นที่เคยพบเห็ดกินได้ก็อาจมีเห็ดพิษปะปนได้

| ปี พ.ศ. | จำนวน<br>เหตุการณ์ | ผู้ป่วย<br>(ราย) | ผู้เสียชีวิต<br>(ราย) | อัตราป่วยตาย<br>(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



- พบเหตุการณ์เห็ดพิษมากกว่า 3 เหตุการณ์
- พบเหตุการณ์เห็ดพิษ 1 - 3 เหตุการณ์
- ▨ ไม่พบเหตุการณ์เห็ดพิษ

## อาการหลังกินเห็ดพิษ

ระยะเวลาที่ผู้ป่วยเริ่มมีอาการหลังกินเห็ดพิษมีตั้งแต่เร็วเป็นนาทีจนถึงนานหลายชั่วโมง ผู้ป่วยจะมีอาการตั้งแต่เล็กน้อย ได้แก่ วิงเวียน อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายเหลว จนถึงอาการรุนแรง ไตวาย ตับวาย และเสียชีวิตในที่สุด จากเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นพบเห็ดที่มีพิษร้ายแรง ทำลายเซลล์ตับ ได้แก่ เห็ดระโงกหินหรือเห็ดไซด้ายซากหรือเห็ดระงากซึ่งชาวบ้านมักเข้าใจผิดว่าเป็นเห็ดไข่ห่านหรือเห็ดระโงกขาว 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 เพื่อสังเกตอาการและรีบไปสถานพยาบาลเพื่อการตรวจประเมินเช่นกัน

การป้องกัน ยึดหลัก “เห็ด ไม่รู้จัก ไม่แน่ใจ ไม่เก็บ ไม่กิน”

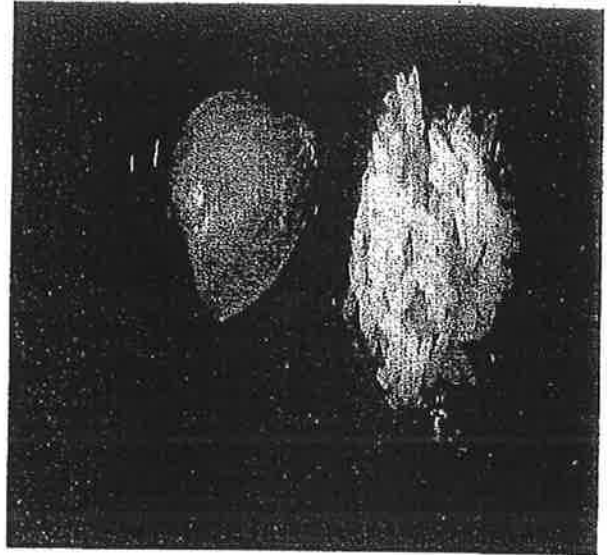
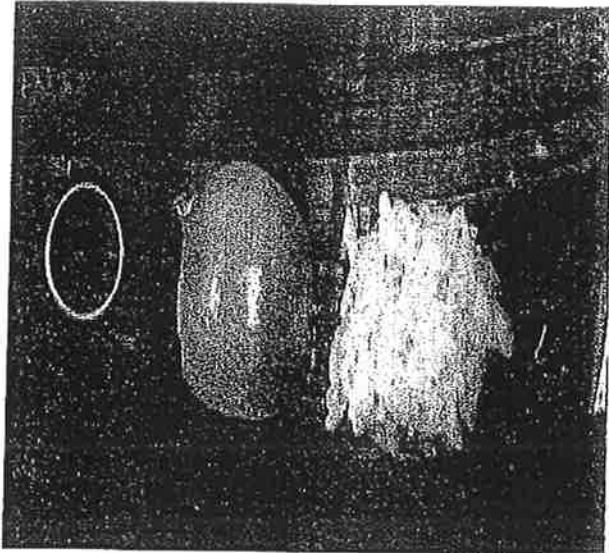
1. ไม่เก็บหรือกินเห็ดที่ไม่รู้จักหรือไม่แน่ใจว่ากินได้
2. ไม่เก็บเห็ดในระยะอ่อนมากเกินไป เช่น ระยะเป็นตุ่มหรือตุ่มที่มีรูปร่างคล้ายไข่ เนื่องจากเห็ดกินได้และเห็ดพิษมีลักษณะคล้ายกันมากจนไม่สามารถแยกออกจากกันได้ด้วยตาเปล่า
3. ไม่เก็บเห็ดในบริเวณที่มีการใช้สารเคมี เพราะเห็ดจะดูดซับสารพิษมาไว้ที่ดอกเห็ด
4. ไม่เก็บเห็ดรวมกันมาในตะกร้าเดียวกันเพราะจะทำให้แยกชนิดของเห็ดได้ยากและหากมีเห็ดพิษสปอร์ของเห็ดจะตกมาปนเปื้อนกับเห็ดรับประทานได้
5. ไม่กินเห็ดดิบโดยไม่ปรุงให้สุกก่อนกินจะทำให้เกิดพิษได้ เช่น เห็ดน้ำหมาก 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\*\*\*



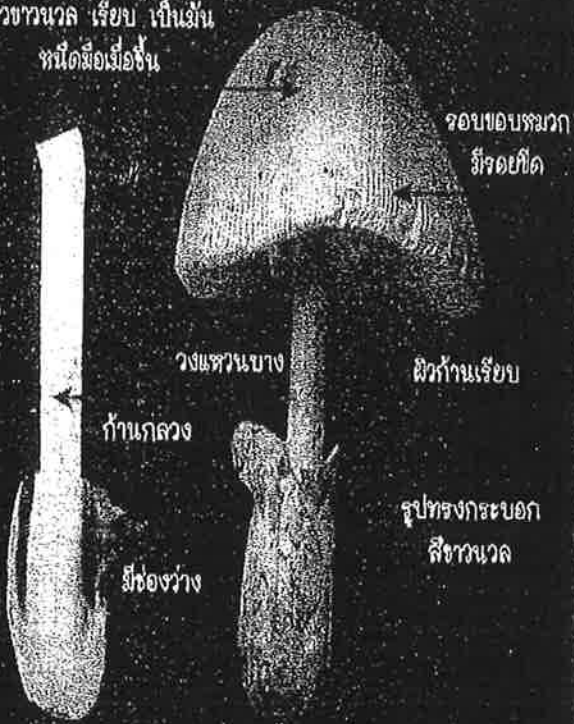
กลุ่มงานโครงการตามพระราชดำริ และโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ กองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค  
4 มิถุนายน 2567

ตัวอย่างเห็ดรับประทานได้ (เห็ดระโงกขาว) และเห็ดมีพิษ (เห็ดระโงกหิน)



**เห็ดไข่ห่านขาว  
หรือเห็ดระโงกขาว (กินได้)**

ผิวขนวนวล เียบ เป็นมัน  
หนืดเมื่อเอียง



**เห็ดระโงกหิน  
หรือเห็ดไข่ตายซาก (มีพิษถึงตาย)**

ผิวเรียบเป็นมัน  
เล็กโยบหรือด้าน  
รอบขอบหมวก  
ไม่มีรอยขีด





## บทความประชาสัมพันธ์แจ้งเตือนประชาชน

กรมควบคุมโรค เตือนประชาชน เข้าหน้าฝนระมัดระวังการซื้อหรือเก็บเห็ดป่า เห็ดขึ้นเองตามธรรมชาติมากเกินไป อาจเป็น “เห็ดพิษ” ปีนี้พบผู้เสียชีวิตแล้ว 2 ราย

กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข เตือนประชาชน ช่วงหน้าฝนระมัดระวังการซื้อหรือเก็บเห็ดป่า เห็ดขึ้นเองตามธรรมชาติมากเกินไป อาจเป็นเห็ดพิษ เสี่ยงเสียชีวิตได้ แนะนำ “เห็ด ไม่รู้จัก ไม่แน่ใจ ไม่เก็บ ไม่กิน”

ช่วงนี้เข้าสู่ฤดูฝนทำให้มีเห็ดป่าหรือเห็ดขึ้นเองตามธรรมชาติหลากหลายชนิดซึ่งมีลักษณะคล้ายกันมากจนไม่สามารถแยกได้ด้วยตาเปล่าอาจทำให้เข้าใจผิดและนำเห็ดพิษมากเกินไปจนเกิดอาการเจ็บป่วยและเสียชีวิตได้ ข้อมูลจากกองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค ปีที่ผ่านมาพบผู้ป่วยอาหารเป็นพิษจากการกินเห็ดพิษ 158 ราย เสียชีวิต 12 ราย หรือกล่าวได้ว่าผู้ป่วยทุก 100 ราย จะมีผู้เสียชีวิตประมาณ 7 - 8 ราย ปีนี้ตั้งแต่ 1 ม.ค. - 5 มิ.ย. 67 ได้รับรายงานผู้ป่วยอาหารเป็นพิษจากการกินเห็ดพิษแล้ว 27 ราย เสียชีวิต 2 ราย

เห็ดพิษที่เป็นสาเหตุทำให้เสียชีวิต คือ เห็ดระโงกพิษ บางแห่งเรียกเห็ดระโงกหิน เห็ดระงาก หรือเห็ดไข่ตายซาก เห็ดพิษชนิดนี้มีลักษณะคล้ายคลึงกับเห็ดระโงกขาวหรือเห็ดไข่ห่านซึ่งเป็นเห็ดกินได้ แตกต่างกันตรงที่เห็ดระโงกขาวกินได้จะมีรอยขีดสั้นๆ เหมือนกับซี่หวีที่ฝักรอบขอบหมวก เมื่อผ่าก้านจะเห็นว่าก้านกลวง หลังกินเห็ดระโงกพิษมักไม่เกิดอาการทันทีแต่จะมีอาการหลัง 4 ชั่วโมงไปแล้ว ควรรีบไปพบแพทย์แม้อาการจะดีขึ้นในช่วงแรกก็ตาม เพราะหากไม่ได้รับการรักษาอย่างทันที่พิษอาจทำลายตับและทำให้เสียชีวิตได้แม้กินเพียงดอกเดียว นอกจากนี้ยังพบเห็ดคล้ายเห็ดเผาะที่อาจไม่ได้เป็นพิษร้ายแรงถึงขั้นเสียชีวิต แต่มีพิษต่อระบบทางเดินอาหาร ทำให้เกิดอาการอาเจียน ท้องเสีย ส่วนมากอาการมักเกิดเร็วภายในไม่เกิน 4 ชั่วโมงหลังกิน เรียกเห็ดไข่หงส์หรือเห็ดเผาะมีรากเป็นเห็ดพิษมีลักษณะคล้ายกับเห็ดเผาะกินได้แต่ต่างกันตรงที่เห็ดเผาะกินได้ไม่มีราก



อาการหลังกินเห็ดพิษมีตั้งแต่เล็กน้อย ได้แก่ วิงเวียน อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายเหลว จนถึงอาการรุนแรง ไตวาย ตับวาย และเสียชีวิต การปฐมพยาบาลเบื้องต้น หากที่บ้านมีผงถ่านกัมมันต์ให้รีบกินเพื่อดูดซับพิษและจิบน้ำเพื่อชดเชยของเหลวที่เสียไป ที่สำคัญควรรีบไปสถานพยาบาลใกล้บ้านให้เร็วที่สุด พร้อมแจ้งประวัติการกินเห็ดและนำตัวอย่างเห็ดที่เหลือหรือภาพถ่ายเห็ดไปด้วย ไม่ควรกระตุ้นให้อาเจียน เช่น การล้วงคอหรือกินไข่ขาวดิบ เพราะอาจทำให้สำลัก เกิดการติดเชื้อ เกิดแผลในคอและช่องปาก ความดันต่ำหรือระดับเกลือแร่ผิดปกติจากการอาเจียนที่มากเกินไปเนื่องจากพิษจากเห็ดทำให้อาเจียนมากอยู่แล้ว

กรมควบคุมโรค มีความห่วงใย จึงขอให้ประชาชนซื้อเห็ดจากแหล่งที่มีการเพาะพันธุ์ หลีกเลี่ยงการเก็บเห็ดป่าหรือเห็ดที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ ไม่เก็บเห็ดบริเวณที่มีการใช้สารเคมีเนื่องจากเห็ดจะดูดซับพิษจากสารเคมีมาไว้ในดอกเห็ด ไม่กินเห็ดดิบ เช่น เห็ดน้ำหมาก หรือกินเห็ดร่วมกับเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ เช่น เห็ดหิงห้อย เห็ดน้ำหมึก หรือเห็ดถั่วที่ขึ้นตามธรรมชาติ เพราะจะทำให้เกิดพิษได้ ที่สำคัญ คือ “เห็ด ไม่รู้จัก ไม่แน่ใจ ไม่เก็บ ไม่กิน” หากมีข้อสงสัยสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่สายด่วนกรมควบคุมโรค โทร.1422