



ภูมิปัญญาชาวบ้าน ในการสังเกตเห็ดพิษ



ภูมิปัญญาพื้นบ้าน

การใส่หน้าดินโบราณางในแกงเห็ด ช่วยลดความเป็นพิษในเห็ดได้ เนื่องจากย่านางเป็นสมุนไพรในกลุ่มช่วยล้างพิษ



เห็ดโคน



เห็ดเผาะ



เห็ดระโงกขาว



เห็ดขอน





กรมควบคุมโรค
Department of Disease Control

กิน “เห็ดพิษ”

อันตราย / ดั่งชีวิต



“เห็ดพิษ” มีลักษณะใกล้เคียงกับเห็ดที่กินได้ ทำให้ประชาชน
เข้าใจผิด เก็บมารับประทาน จนเกิดอาการป่วยและถึงแก่ชีวิต



คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง
ถ่ายอุจจาระเหลว อาจมี
อาการรุนแรงตามมา
คือ การทำงานของตับ
และไตล้มเหลว
ทำให้เสียชีวิตได้

การช่วยเหลือเบื้องต้น

ทำให้ผู้ป่วยผู้อาเจียน
โดยการล้วงคอ หรือ
กรอกไข่ขาว
จากนั้นรีบพาผู้ป่วย
ไปพบแพทย์ทันที



**หากไม่แน่ใจ ไม่รู้จัก หรือสงสัยว่าเป็นเห็ดพิษ ไม่ควรเก็บหรือซื้อมาปรุงอาหาร และควรหลีกเลี่ยง
การกินเห็ดพร้อมกับดื่มสุรา เพราะฤทธิ์จากแอลกอฮอล์จะทำให้พิษเห็ดแพร่กระจายไปอย่างรวดเร็ว**



DDC
กรมควบคุมโรค
Department of Disease Control

ส่วนสื่อสารความเสี่ยง
และพัฒนากิจกรรมสุขภาพ
Bureau of Risk Communication
and Health Behavior Development



สายด่วน
กรมควบคุมโรค
1422



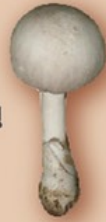
กรมควบคุมโรค
Department of Disease Control

เรื่องควรรู้ เกี่ยวกับ "เห็ด"

เห็ดพิษ



เห็ดระโงกเหลืองก้านตัน



เห็ดกระโถกตีนตัน



เห็ดคล้ายเห็ดโคน



เห็ดข่า



เห็ดขี้ควาย



เห็ดระโงกหิน



เห็ดไข่



เห็ดมันปูใหญ่



เห็ดดอกกระถิน



เห็ดแดงก้านแดง



เห็ดเผาะ(มีราก)



เห็ดขี้วัว



เห็ดไข่หงษ์



เห็ดโคนส้ม



เห็ดระโงกขาว



เห็ดโคนฟาน



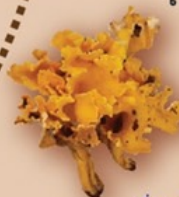
เห็ดไข่



เห็ดหล่มกระเจียว



เห็ดพุงหมู



เห็ดมันปู



เห็ดแดงกุหลาบ



เห็ดไข่เหลือง



เห็ดโคน



เห็ดก้อเหลือง



เห็ดกุด



เห็ดตับเต่า



เห็ดน้ำแป้ง



เห็ดข้าวเหนียว



เห็ดเผาะ (ไม่มีราก)



เห็ดจัน

ที่มารูปภาพเห็ด: จากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มทร.ล้านนา จ.น่าน

DDC
กรมควบคุมโรค
Department of Disease Control

สำนักสื่อสารความเสี่ยง
และพัฒนากฎการสุขภาพ
Bureau of Risk Communication
and Health Behavior Development



สายด่วน
กรมควบคุมโรค
1422