



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอวัฒนานคร (อนามัยสิ่งแวดล้อม) อำเภอวัฒนานคร จังหวัดสระแก้ว
ที่ สก ๐๔๓๓/ วันที่
เรื่อง ขอดำเนินการเฝ้าระวัง ป้องกัน โรคอาหารเป็นพิษเหตุพิษ

เรียน โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลทุกแห่ง

ตามที่ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสระแก้ว สก๐๐๓๓.๐๐๓/ว๔๔๖๙ วันที่ ๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๗ เรื่องขอดำเนินการเฝ้าระวัง ป้องกัน โรคอาหารเป็นพิษเหตุพิษ ดังนั้นจึงขอให้เจ้าหน้าที่ถือปฏิบัติการประชาสัมพันธ์ในเขตพื้นที่รับผิดชอบ นั้น

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอวัฒนานคร จึงขอให้ดำเนินการเฝ้าระวัง ป้องกัน โรคอาหารเป็นพิษเหตุพิษประชาสัมพันธ์และดำเนินการต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อดำเนินการต่อไป

(นายบุญยืน ทิศพรหม)
สาธารณสุขอำเภอวัฒนานคร



บันทึกข้อความ

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสระแก้ว	
เลขที่	922
วันที่	17 มิ.ย. 2567
เวลา	17:34 น.

ส่วนราชการ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสระแก้ว (กลุ่มงานควบคุมโรคติดต่อ) โทร. ๐ ๓๗๔๒ ๕๑๔๑-๔ ต่อ ๓๐๙

ที่ สก ๐๐๓๓.๐๐๓ / ว ๕๔๖๙

วันที่ ๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอให้ดำเนินการเฝ้าระวัง ป้องกัน โรคอาหารเป็นพิษจากเห็ดพิษ

เรียน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลทุกแห่ง สาธารณสุขอำเภอทุกอำเภอ

ตามหนังสือกรมควบคุมโรคที่ สธ.๐๔๓๐.๖/ว๑๘๔๐ ลงวันที่ ๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๗ เรื่องขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แจ้งเตือน เฝ้าระวังการป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษ จากการรับประทานเห็ดพิษ เนื่องจากขณะนี้ประเทศไทยเข้าสู่ฤดูฝน อากาศมีความเย็นชื้น เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเห็ดป่าหลายชนิดทั้งเห็ดรับประทานได้และเห็ดมีพิษ เห็ดป่าพบได้ทุกภูมิภาคโดยเฉพาะพื้นที่ป่าเขา เนื่องจากสภาพภูมิประเทศมีความเหมาะสม ประกอบกับวัฒนธรรมพื้นถิ่นที่นิยมการรับประทานเห็ดป่า จึงทำให้พบผู้ป่วยและผู้เสียชีวิตจากการรับประทานเห็ดพิษเป็นประจำทุกปี ข้อมูลจากโปรแกรมตรวจสอบข่าวการระบาด กรมควบคุมโรค ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๗ จนถึงปัจจุบัน พบเหตุการณ์ระบาดของโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษจำนวน ๓ เหตุการณ์ พบผู้ป่วย ๑๔ ราย ผู้เสียชีวิต ๑ ราย ในปีนี้สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นตั้งแต่ต้นฤดูฝน โดยพบเหตุการณ์ระบาดตั้งแต่เดือนเมษายน ซึ่งเริ่มมีฝนประปรายจนถึงเดือนพฤษภาคมที่มีฝนตกชุกในหลายพื้นที่ นั้น

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสระแก้ว ขอให้หน่วยงานของท่าน ดำเนินการดังนี้

๑. ขอให้ติดตามสถานการณ์ ประชาสัมพันธ์และดำเนินการเฝ้าระวัง ป้องกัน และแนวทางการปฐมพยาบาลผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษจากเห็ดพิษให้ประชาชนในพื้นที่ทราบ
๒. หากพบผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษเป็นกลุ่มก้อน ขอให้ดำเนินการสอบสวนโรค และดำเนินการเก็บตัวอย่างอาเจียน ในกรณีพบผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษจากเห็ดพิษเป็นกลุ่มก้อน เพื่อส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ โดยขอให้ประสานมายังกลุ่มงานควบคุมโรคติดต่อ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสระแก้วทันที โดยมอบหมายให้ นางสาวสุชาณุ ดวงจันทร์โชติ ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุข เป็นผู้ประสาน โทร ๐ ๓๗๔๒ ๕๑๔๑-๔ ต่อ ๓๐๘,๓๐๙ รายละเอียดตามหนังสือที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อแจ้งผู้เกี่ยวข้องดำเนินการต่อไป

(นายอิทธิพล อุดตมะปัญญา)

นายแพทย์เชี่ยวชาญ (ด้านเวชกรรมป้องกัน)

ปฏิบัติราชการแทน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดสระแก้ว

เรียน สาธารณสุขอำเภอวัฒนานคร

- สสจ. สระแก้ว ขอให้ดำเนินการเฝ้าระวัง ป้องกัน โรคอาหารเป็นพิษจากเห็ดพิษ โดยประชาสัมพันธ์แจ้งเตือน เฝ้าระวังการป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษ เพื่อเฝ้าระวังและป้องกัน เนื่องจากพบเหตุการณ์ระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ จากการรับประทานเห็ดพิษในหลายพื้นที่
- จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

มอบ พรทิพย์ สุพรม

๑๙ มิ.ย. ๖๗

๑๗ มิ.ย. ๖๗

๑๙ มิ.ย. ๖๗

ด่วนที่สุด

ที่ สธ ๐๔๑๐.๖/ว ๑๘๔๐



กรมควบคุมโรค

ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๗

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	
เลขที่	6464
วันที่	13 มิ.ย. 2567
เวลา	16.43 น.
กลุ่มงานควบคุมโรคติดต่อ	
เลขที่	555
วันที่	13 มิ.ย. 2567
เวลา	16:50 น.

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แจ้งเตือนเฝ้าระวังการป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษ

เรียน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษฯ ปี พ.ศ.๒๕๖๓ - ๒๕๖๗

จำนวน ๔ แผ่น

๒. บทความประชาสัมพันธ์แจ้งเตือนประชาชน

จำนวน ๒ แผ่น

ด้วยขณะนี้ประเทศไทยเข้าสู่ฤดูฝน อากาศมีความเย็นชื้นเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเห็ดป่าหลายชนิดทั้งเห็ดรับประทานได้และเห็ดมีพิษ เห็ดป่าพบได้ทุกภูมิภาคโดยเฉพาะพื้นที่ป่าเขาเนื่องจากสภาพภูมิประเทศมีความเหมาะสม ประกอบกับวัฒนธรรมพื้นถิ่นที่นิยมการรับประทานเห็ดป่า จึงทำให้พบผู้ป่วยและผู้เสียชีวิตจากการรับประทานเห็ดพิษเป็นประจำทุกปี ข้อมูลจากโปรแกรมตรวจสอบข่าวการระบาด กรมควบคุมโรค ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๗ จนถึงปัจจุบัน พบเหตุการณ์ระบาดของโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษจำนวน ๓ เหตุการณ์ พบผู้ป่วย ๑๔ ราย ผู้เสียชีวิต ๑ ราย ในปีนี้สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นตั้งแต่ต้นฤดูฝน โดยพบเหตุการณ์ระบาดตั้งแต่เดือนเมษายนซึ่งเริ่มมีฝนประปรายจนถึงเดือนพฤษภาคมที่มีฝนตกชุกในหลายพื้นที่

กรมควบคุมโรค พิจารณาแล้ว จึงขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แจ้งเตือนเฝ้าระวังการป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษ ให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและประชาชนในพื้นที่ทราบ รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดประชาสัมพันธ์แจ้งเตือนเฝ้าระวังเรื่องดังกล่าวต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

เรียน นพ.สสจ.สก

- กรมคร. ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แจ้งเตือนเฝ้าระวังการป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษ เพื่อเฝ้าระวังและป้องกัน เนื่องจากพบเหตุการณ์ระบาดของโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษในหลายพื้นที่
- เพื่อโปรดพิจารณา เห็นควรแจ้ง ผู้รับผิดชอบงานของรพ. สสอ.ทุกแห่ง ดำเนินการประชาสัมพันธ์และเฝ้าระวังต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายดิเรก ชำแปน)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมควบคุมโรค

วิษณุกร

๑๓ มิ.ย.

๑๔ มิ.ย. ๖๗

แจ้งงานสุศึกษา/ยุทธา ประชาสัมพันธ์

๑๔ มิ.ย. ๖๗

กองโรคติดต่อทั่วไป

โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๓๑๘๗

โทรสาร ๐ ๒๕๕๑ ๘๔๓๒

ทราบ-ดำเนินการ

๑๔ มิ.ย. ๖๗

(นายอิทธิพล อุดตมะปัญญา)

นายแพทย์เชี่ยวชาญ (ด้านเวชกรรมป้องกัน)

ปฏิบัติราชการแทน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดสระแก้ว

“เห็ด ไม่รู้จัก ไม่แน่ใจ ไม่เก็บ ไม่กิน”

สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษ ปี พ.ศ. 2563 - 2567

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

ปี พ.ศ.	จำนวน เหตุการณ์	ผู้ป่วย (ราย)	ผู้เสียชีวิต (ราย)	อัตราป่วยตาย (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

เหตุการณ์ระบาดของโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษ ปี พ.ศ. 2563 - 2567 จำแนกรายจังหวัด



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

กลุ่มงานโครงการตามพระราชดำริ และโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ กองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค
4 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

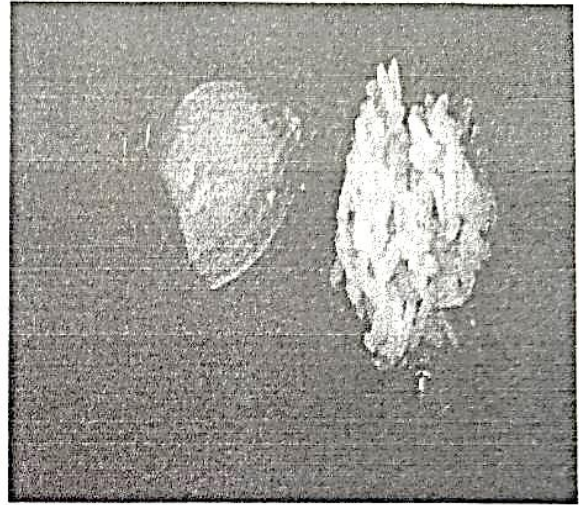
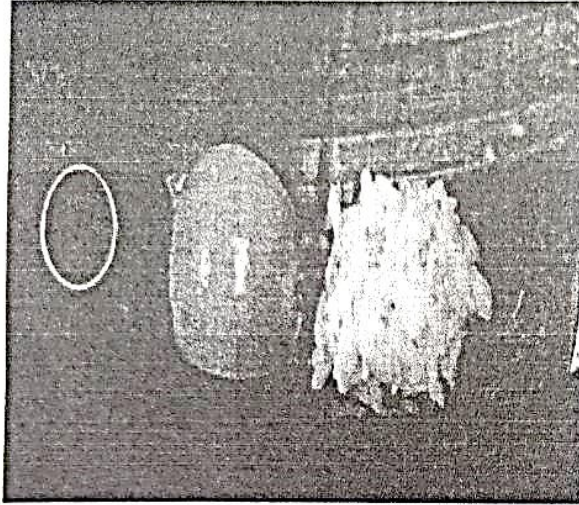
การป้องกัน ยึดหลัก “เห็ด ไม่รู้จัก ไม่แน่ใจ ไม่เก็บ ไม่กิน”

1. ไม่เก็บหรือกินเห็ดที่ไม่รู้จักหรือไม่แน่ใจว่ากินได้
2. ไม่เก็บเห็ดในระยะอ่อนมากิน 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) ต้มกับเห็ดเข็มทองและเห็ดออริโนจิ กินได้ (ภาพขวา)

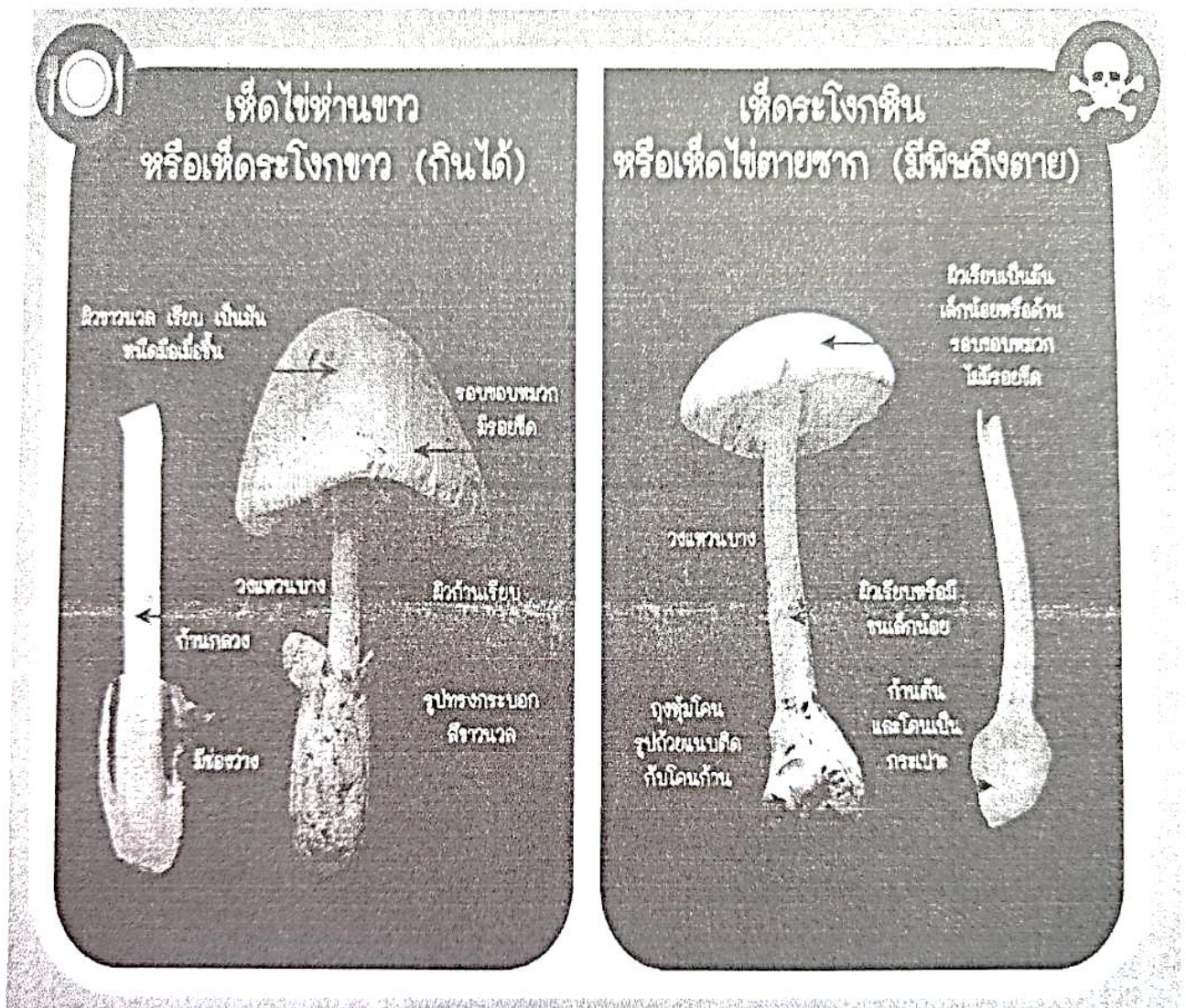
“กรมควบคุมโรคห่วงใยอยากเห็นคนไทยสุขภาพดี”

ดาวน์โหลดสื่อประชาสัมพันธ์ได้ตาม QR Code



กลุ่มงานโครงการตามพระราชดำริ และโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ กองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค
4 มิถุนายน 2567

ตัวอย่างเห็ดรับประทานได้ (เห็ดระโงกขาว) และเห็ดมีพิษ (เห็ดระโงกหิน)



กลุ่มงานโครงการตามพระราชดำริ และโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ กองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค
4 มิถุนายน 2567

บทความประชาสัมพันธ์แจ้งเตือนประชาชน

กรมควบคุมโรค เตือนประชาชน เข้าหน้าฝนระมัดระวังการซื้อหรือเก็บเห็ดป่า เห็ดขึ้นเองตามธรรมชาติมากิน อาจเป็น “เห็ดพิษ” ปีนี้พบผู้เสียชีวิตแล้ว 2 ราย

กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข เตือนประชาชน ช่วงหน้าฝนระมัดระวังการซื้อหรือเก็บเห็ดป่า เห็ดขึ้นเองตามธรรมชาติมากิน อาจเป็นเห็ดพิษ เสี่ยงเสียชีวิตได้ เนะ “เห็ด ไม่รู้จัก ไม่แน่ใจ ไม่เก็บ ไม่กิน”

ช่วงนี้เข้าสู่ฤดูฝนทำให้มีเห็ดป่าหรือเห็ดขึ้นเองตามธรรมชาติหลากหลายชนิดซึ่งมีลักษณะคล้ายกันมากจนไม่สามารถแยกได้ด้วยตาเปล่าอาจทำให้เข้าใจผิดและนำเห็ดพิษมากินจนเกิดอาการเจ็บป่วยและเสียชีวิตได้ 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 เหมือนกับซี่หวีที่ฉีกรอบขอบหมวก เมื่อผ่าก้านจะเห็นว่าก้านกลวง หลังกินเห็ดระโงกพิษมักไม่เกิดอาการทันทีแต่จะมีอาการหลัง 4 ชั่วโมงไปแล้ว ควรรีบไปพบแพทย์แม้อาการจะดีขึ้นในช่วงแรกก็ตาม เพราะหากไม่ได้รับการรักษาอย่างทันท่วงทีพิษอาจทำลายตับและทำให้เสียชีวิตได้แม้กินเพียงดอกเดียว 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