

ที่ ขบ ๐๐๒๓.๖/ว ๔๗๙



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
จังหวัดชลบุรี ศาลากลางจังหวัดชลบุรี
ถนนมนตเสวี ขบ ๒๐๐๐๐

๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๗

เรื่อง ประชาสัมพันธ์การเฝ้าระวังการป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษ

เรียน ท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ และนายกองค์การปกครองส่วนท้องถิ่น ทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ที่ มท ๐๘๑๙.๓/ว ๒๖๐๖
ลงวันที่ ๑๘ มิถุนายน ๒๕๖๗

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากกรมควบคุมโรคว่า ด้วยขณะนี้ประเทศไทยเข้าสู่ฤดูฝน อากาศมีความเย็นชื้นชื้นเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเห็ดป่าหลายชนิด ทั้งเห็ดรับประทานได้ และเห็ดมีพิษ เห็ดป่าพบได้ทุกภูมิภาค โดยเฉพาะพื้นที่ป่าเขา ประกอบกับวัฒนธรรมพื้นถิ่นที่นิยมการรับประทานเห็ดป่า จึงทำให้พบผู้ป่วยและเสียชีวิตจากการรับประทานเห็ดพิษเป็นประจำทุกปี ข้อมูลโปรแกรมตรวจสอบข่าวการระบาด กรมควบคุมโรค ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๗ จนถึงปัจจุบันพบเหตุการณ์ระบาดของโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษ จำนวน ๓ เหตุการณ์ พบผู้ป่วย ๑๔ ราย ผู้เสียชีวิต ๑ ราย ในปีนี้สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษมีแนวโน้มสูงขึ้นตั้งแต่ต้นฤดูฝน โดยพบเหตุการณ์ระบาดตั้งแต่เดือนเมษายนซึ่งเริ่มมีฝนประปรายจนถึงเดือนพฤษภาคมที่มีฝนตกชุกในหลายพื้นที่

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดชลบุรีพิจารณาแล้ว จึงให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแจ้งเตือนประชาชนในการเฝ้าระวังการป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานเห็ดพิษ รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ซึ่งสามารถดาวน์โหลดได้ที่ www.chonburilocal.go.th หัวข้อ “หนังสือราชการ” หรือ QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวนัยนา มนจ้อย)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่น
และประสานงานท้องถิ่นอำเภอ รักษาการแทน
ท้องถิ่นจังหวัดชลบุรี



กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นและประสานงานท้องถิ่นอำเภอ

โทร ๐ ๓๘๒๗ ๖๑๙๘ ต่อ ๑๔

ผู้ประสานงาน ปุณพจน์ ๐๘๐-๐๔๒-๒๒๗๙

กองสารารณสุขท้องถิ่น
เลขรับ.....
วันที่ 13 ธ.ค. 2567
15.15 น.



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
เลขรับ 27677
วันที่ 13 ธ.ค. 2567
เวลา.....

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 อากาศมีความเย็นชื้นเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเห็ดป่าหลายชนิดทั้งเห็ดรับประทานได้และเห็ดมีพิษ เห็ดป่าพบได้ทุกภูมิภาคโดยเฉพาะพื้นที่ป่าเขาเนื่องจากสภาพภูมิประเทศมีความเหมาะสม ประกอบกับวัฒนธรรมพื้นดินที่นิยมการรับประทานเห็ดป่า 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

ขอแสดงความนับถือ

(นายดิเรก ขำแป้น)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมควบคุมโรค

กองโรคติดต่อทั่วไป

โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๓๑๘๗

โทรสาร ๐ ๒๕๕๑ ๘๔๓๒

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 ควรปฏิบัติดังนี้

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. ไม่เก็บเห็ดในระยะอ่อนมากเกินไป เช่น ระยะเป็นตุ่มหรือตุ่มที่มีรูปร่างคล้ายไข่ เนื่องจากเห็ดกินได้และเห็ดพิษมีลักษณะคล้ายกันมากจนไม่สามารถแยกออกจากกันได้ด้วยตาเปล่า
3. ไม่เก็บเห็ดในบริเวณที่มีการใช้สารเคมี เพราะเห็ดจะดูดซับสารพิษมาไว้ที่ดอกเห็ด
4. ไม่เก็บเห็ดรวมกันมาในตะกร้าเดียวกันเพราะจะทำให้แยกชนิดของเห็ดได้ยากและหากมีเห็ดพิษสปอร์ของเห็ดจะตกมาปนเปื้อนกับเห็ดรับประทานได้
5. ไม่กินเห็ดดิบโดยไม่ปรุงให้สุกก่อนกินจะทำให้เกิดพิษได้ เช่น เห็ดน้ำหมึก เป็นต้น
6. ไม่กินเห็ดร่วมกับแอลกอฮอล์ เช่น เห็ดหิ่งห้อย เห็ดน้ำหมึกหรือเห็ดถั่วที่ขึ้นตามธรรมชาติ เพราะจะทำให้เกิดพิษต่อระบบประสาท
7. ไม่กินเห็ดที่มีรูป รส กลิ่น สี ผิดไปจากเดิม

กลุ่มงานโครงการตามพระราชดำริ และโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ กองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค

4 มิถุนายน 2567

อาการหลังกินเห็ดพิษมีตั้งแต่เล็กน้อย ได้แก่ วิงเวียน อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายเหลว จนถึงอาการรุนแรง ไตวาย ตับวาย และเสียชีวิต การปฐมพยาบาลเบื้องต้น หากที่บ้านมี ผงถ่านกัมมันต์ให้รีบกินเพื่อดูดซับพิษและจิบน้ำเพื่อชะล้างของเหลวที่เสียไป ที่สำคัญควร รีบไปสถานพยาบาลใกล้บ้านให้เร็วที่สุด พร้อมแจ้งประวัติการกินเห็ดและนำตัวอย่างเห็ด ที่เหลือหรือภาพถ่ายเห็ดไปด้วย ไม่ควรกระตุ้นให้อาเจียน เช่น การล้วงคอหรือกินไข่ขาวดิบ เพราะอาจทำให้สำลัก เกิดการติดเชื้อ เกิดแผลในคอและช่องปาก ความดันต่ำหรือระดับเกลือแร่ผิดปกติจากการอาเจียนที่มากเกินไปเนื่องจากพิษจากเห็ดทำให้อาเจียนมาก อยู่แล้ว

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

บทความประชาสัมพันธ์สัมพันธ์แจ้งเตือนประชาชน

กรมควบคุมโรค เตือนประชาชน เข้าหน้าฝนระมัดระวังการซื้อหรือเก็บเห็ดป่า
เห็ดขึ้นเองตามธรรมชาติมากิน อาจเป็น “เห็ดพิษ” ปีนี้พบผู้เสียชีวิตแล้ว 2 ราย

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

ช่วงนี้เข้าสู่ฤดูฝนทำให้มีเห็ดป่าหรือเห็ดขึ้นเองตามธรรมชาติหลากหลายชนิดซึ่งมี
ลักษณะคล้ายกันมากจนไม่สามารถแยกได้ด้วยตาเปล่าอาจทำให้เข้าใจผิดและนำเห็ดพิษมา
กินจนเกิดอาการเจ็บป่วยและเสียชีวิตได้ ข้อมูลจากกองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค
ปีที่ผ่านมาพบผู้ป่วยอาหารเป็นพิษจากการกินเห็ดพิษ 158 ราย เสียชีวิต 12 ราย หรือกล่าว
ได้ว่าผู้ป่วยทุก 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 เห็ดพิษชนิดนี้มีลักษณะคล้ายคลึงกับเห็ดระโงกขาวหรือ
เห็ดไข่ห่านซึ่งเป็นเห็ดกินได้ แตกต่างกันตรงที่เห็ดระโงกขาวกินได้จะมีรอยขีดสั้นๆ
เหมือนกับชีหรีที่ผิวรอบขอบหมวก เมื่อผ่าก้านจะเห็นว่าก้านกลวง หลังกินเห็ดระโงกพิษมัก
ไม่เกิดอาการทันทีแต่จะมีอาการหลัง 4 ชั่วโมงไปแล้ว ควรรีบไปพบแพทย์แม้อาการจะดีขึ้น
ในช่วงแรกก็ตาม เพราะหากไม่ได้รับการรักษาอย่างทันท่วงทีพิษอาจทำลายตับและทำให้
เสียชีวิตได้แม้กินเพียงดอกเดียว นอกจากนี้ยังพบเห็ดคล้ายเห็ดเผาะที่อาจไม่ได้เป็นพิษ
ร้ายแรงถึงขั้นเสียชีวิต แต่มีพิษต่อระบบทางเดินอาหาร ทำให้เกิดอาการอาเจียน ท้องเสีย
ส่วนมากอาการมักเกิดเร็วภายในไม่เกิน 4 ชั่วโมงหลังกิน เรียกเห็ดไข่หงส์หรือเห็ดเผาะมีราก
เป็นเห็ดพิษมีลักษณะคล้ายกับเห็ดเผาะกินได้แต่ต่างกันตรงที่เห็ดเผาะกินได้ไม่มีราก



เห็ดพิษ (Mushroom poisoning)



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

ตัวอย่าง ภาพเห็ดพิษและเห็ดกินได้



ภาพจาก : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี นคร. ล้านนา จ. น่าน

ปัจจัยเสี่ยงในการบริโภคเห็ด



เห็ดไข่ม้วนขาว หรือเห็ดระโงกขาว (กินได้)

มีสีขาวนวล เรียบ เป็นมันเหมือนเมื่อรี้น รอยขอบหมวก มีรอยขีด คล้ายเส้นริ้ว วงแหวนบาง มีก้านเรียบ รูปทรงกระบอก สีขาวนวล มีช่องว่าง

เห็ดระโงกหิน หรือเห็ดไข่ม้วนขาว (มีพิษร้ายแรง)

มีสีเรียบเป็นมันเล็กน้อยหรือดำน รอยขอบหมวกไม่มีรอยขีด วงแหวนบาง มีก้านเรียบ มีขนเล็กมีพิษ ก้านดิบ และโคนเก็บ กระเปาะ

การต้มให้สุกไม่ทำพิษ

การสังเกต เห็ดระโงกขาว (กินได้) เห็ดระโงกหิน (มีพิษร้ายแรง) แม้กินเพียงดอกเดียว ความร้อนไม่สามารถทำลายพิษได้

อาการหลังรับประทานเห็ดพิษ

เห็ดมีพิษไม่รุนแรง

คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายเหลว เกิดภายในไม่กี่นาทีแต่ไม่เกิน 4 ชั่วโมง ส่วนใหญ่หายเองได้เมื่อได้รับการรักษา

เห็ดมีพิษรุนแรง

ตับวาย ไตวาย เกิดรุนแรงต่อเนื่อง หมดสติ และเสียชีวิตได้ เกิดอาการ 4 ชั่วโมงขึ้นไป หลังรับประทานเห็ด

การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

ลดการดูดซึมพิษ โดยให้ดื่มผงถ่านกัมมันต์ 50 g. ละลายน้ำเปล่า (ผงถ่านกัมมันต์ 1 g. ต่อน้ำหนักตัว ผู้ป่วย 1 kg.) *ถ่านหุงต้มไม่สามารถใช้ได้

โดยทั่วไปไม่แนะนำให้อาเจียน การอาเจียนมากเกินไปจะทำให้ความดันต่ำหรือระดับเกลือแร่ผิดปกติ และเสี่ยงต่อการติดเชื้อจากการใส่โซ่และเกิดบาดแผลในคอจากการล้วงคอ (เพราะพิษจากเห็ดทำให้อาเจียนมากอยู่แล้ว)

รีบพบแพทย์โดยเร็ว และนำเห็ดที่เหลือจากการรับประทานไปด้วย

คำขวัญ: 1. กองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค 2. ศูนย์พิษวิทยาพิษ โรงพยาบาลศิริราช 3. สถาบันวิจัยพิษวิทยา 4. ศูนย์พิษวิทยา โรงพยาบาลขอนแก่น 5. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 6. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี



กองโรคติดต่อทั่วไป
Division of Communicable Diseases

1422
สายด่วนกรมควบคุมโรค

หน้าฝนระวัง "เห็ดพิษ" ใส่ใจสักนิด

ก่อน "ฮิต" ไม่รู้ตัว

อาการ คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายเหลว ในรายที่ได้รับพิษจากเห็ดระโงกหิน จะมีอาการรุนแรง ทำให้ตับวาย และตายในที่สุด



การป้องกัน

"เห็ด ไม่รู้จัก ไม่แน่ใจ ไม่เก็บ ไม่กิน"



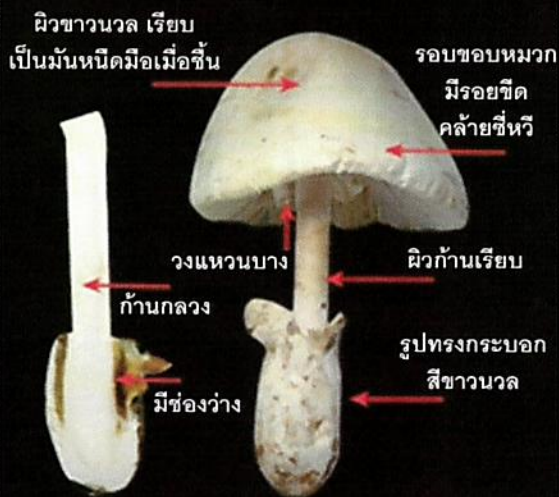
การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

กินผงถ่านกัมมันต์ (ถ่าน) เพื่อดูดซับพิษและจับน้ำ เพื่อชะลอการดูดซึมของพิษที่เสียไป 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)



<https://ddc.moph.go.th/dcd/>

<https://www.facebook.com/moph.dcd/>



ที่มา: กลุ่มงานโครงการตามพระราชดำริ และโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ
ออกแบบโดย: กลุ่มช่วยอำนวยความสะดวก โรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค