ก 13069

เดลินิวส์
ฉบับที่ 22,984 วันอาทิตย์ที่ 16 กันยายน พ.ศ. 2555

หน้า 1, 10

เตือนภัยสารพัดเห็ด ระวังพิษความอร่อย

ภัยเงียบแสนอร่อย! เห็ดป่า คร่าชีวิตแล้ว 1 ศพ หลังขึ้นไปเก็บเห็ดใกล้เขื่อนอุบลรัตน์ เป็บดิบ ๆ ชั่วโมงเดียว หน้ามืด–วิงเวียน–อาเจียน ◆ *อ่านต่อหน้า 10*

ปวดท้องเกร็ง เสียชีวิตในที่สุด พ่อค้าแม่ค้าไม่สน เก็บมาใส่กระทงวางขายแน่น ไม่เกิน 4 ชม.เกลี้ยง ฟันเหนาะ ๆ ร่วมพันบาทต่อวัน "สาธารณสุขจังหวัด" เผยผู้ป่วยทยอยเข้าโรงพยาบาลเป็นแถว เตือนช่วงนี้ฝนตกชุก เห็ดป่าหลายพันธุ์ทั้งรู้จักและไม่รู้จักผุดเพียบ ห้ามกินพร้อมกับแอกอฮอล์แนะ 6 วิธีป้องกันภัยเงียบ

เมื่อเวลา 11.00 น. วันที่ 15 ก.ย. ผู้สื่อข่าวได้เดินทางไปตรวจสอบที่บริเวณตลาดสดบางลำพู ถนนกลางเมือง ต.ในเมือง อ.เมือง จ.ขอนแก่น หลังจากมีชาวบ้านนำเห็ดป่ามาวางขายให้กับประชาชนและนักท่องเที่ยวจำนวนมาก เนื่องจากในระยะนี้ที่ จ.ขอนแก่น เป็นช่วงฤดูฝนที่มีสายฝนโปรยปรายติดต่อกันหลายวัน ทำให้เห็ดป่าชนิดต่าง ๆ หลายพันธุ์ผุดขึ้นมามากมาย ซึ่งจากการตรวจสอบด้วยสายตาพบว่า พ่อค้าแม่ค้าทั้งขาประจำและขาจรต่างนำเห็ดป่าที่เก็บได้มาใส่กระทงวางขายจนแน่นตลาดและสองข้างทางถนน สนนราคาอยู่ที่กระทงละ 20–50 บาท แล้วแต่จำนวน ซึ่งจะเป็นเห็ดที่เรียกตามประสาชาวบ้านว่า เห็ดผึ่งข้าว เห็ดผึ่งขม เห็ดเผาะหนัง เห็ดข้าวแป้ง เห็ดตะไคร้ เห็ดระโงกเหลือง และเห็ดระโงกขาว โดยลูกค้าที่ซื้อไปปรุงอาหารส่วนใหญ่มีความมั่นใจว่าเห็ดป่าดังกล่าวมีความปลอดภัย

โดย นางอนันต์ วงศ์สมบัติ อายุ 39 ปี แม่ค้าขายเห็ดเปิดเผยว่า ช่วงนี้เป็นฤดูฝนที่มีเห็ดป่าเกิดขึ้นมาก ทำให้ตนและเพื่อนบ้านเดินทางเข้าไปเก็บเห็ดที่ขึ้นตามป่าเขาและเอามาวางขายริมถนน ทำให้มีรายได้ตกวันละ 500–1,000 บาท ส่วนตัวมีความมั่นใจว่าเห็ดป่าเหล่านี้ปลอดภัย รับประทานได้ บางสายพันธุ์สกัดเป็นสมุนไพรได้อีกด้วย เช่นเดียวกับนางกุหลาบ โคตรดง อายุ 44 ปี ที่ให้ข้อมูลว่า เห็ดที่นำมาขาย ไปเก็บมาจากป่าใน อ.เขาสวนกวาง และอ.น้ำพอง จากนั้นจะใช้น้ำสะอาดล้าง ก่อนแยกชนิดเพื่อวางขาย บางวันเคยมีลูกค้ามาขอซื้อถึงกระทงละ 100 บาท ซึ่งไม่เกิน 4 ชม.ก็หมดเกลี้ยง ทำให้มีเงินเข้ากระเป๋าไม่ต่ำกว่า 500 บาท โดยเก็บขายได้ในแค่ช่วงฤดูนี้เท่านั้น

ด้าน นพ.คิมหันต์ ยงรัตนกิจ นายแพทย์สาธารณสุข จ.ขอนแก่น กล่าวว่า เนื่องจากช่วงนี้เข้าสู่ฤดูฝน จะมีเห็ดผุดขึ้นตามป่ามากมาย ทั้งที่รับประทานได้และไม่ได้ ซึ่งเห็ดเหล่านี้เป็นที่นิยมนำไปปรุงอาหาร โดยขณะนี้ได้รับรายงานว่า พบผู้ป่วยจากการกินเห็ดพิษทยอยเข้ารับการรักษาในโรงพยาบาลแล้วหลายราย บางรายก็อาการหนัก แพทย์ต้องดูแลอย่างใกล้ชิด ที่สำคัญเมื่อต้นเดือน ก.ย.ที่ผ่านมาได้มีชาวบ้านใน อ.อุบลรัตน์ เสียชีวิตไปแล้ว 1 ราย เพราะเข้าไปเก็บเห็ดป่าที่ขึ้นแถวเขื่อนอุบลรัตน์มากิน ปรากฏว่าไม่เกิน 1 ชั่วโมง มีอาการปวดเกร็งในท้องอย่างแรง วิงเวียน ศีรษะ หน้ามืด และอาเจียนออกมาจำนวนมาก กระทั่งมาเสียชีวิตในเวลาต่อมา

นพ.สาธารณสุข จ.ขอนแก่น กล่าวอีกว่า เห็ดที่มักนำมาบริโภคหรือจำหน่ายแบ่งเป็น 2 ประเภทคือ เห็ดกินได้ เช่น เห็ดโคน เห็ดจูน เห็ดเผาะ เห็ดหูหนู เห็ดลม และเห็ดตับเต่าบางชนิด ส่วนเห็ดที่มีพิษ เช่น เห็ดระโงกหิน เห็ดไข่ห่านตีนต่ำ เห็ดสมองวัว เห็ดน้ำหมึก เห็ดหิ่งห้อย เห็ดเกล็ดดาว เห็ดตับเต่าบางชนิด เป็นต้น เพราะฉะนั้นการเลือกบริโภคจึงสำคัญมาก มีวิธีปฏิบัติดังนี้ 1. ต้องมั่นใจว่ารู้จักเห็ดชนิดนั้นจริง 2. เวลาเก็บนำกระดาษหรือใบตองรองในตะกร้าด้วย 3. อย่าเก็บเห็ดหลังฝนตกไม่นาน เพราะสีของเห็ดพิษอาจถูกน้ำฝนชะล้างจนเหมือนเห็ดกินได้ 4. ถ้าเก็บมาแล้วควรนำมาปรุงอาหารทันทีอย่าทิ้งไว้นาน 5. ห้ามกินเห็ดดิบโดยเด็ดขาด 6. ไม่ควรเก็บเห็ดที่ขึ้นใกล้โรงงานสารเคมี ที่สำคัญไม่ควรกินร่วมกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เพราะจะทำให้สารพิษแพร่กระจายและรุนแรงมากขึ้น ส่วนถ้าใครที่รู้ตัวว่ากินเห็ดพิษเข้าไปให้รีบอาเจียนออกมาและไปพบแพทย์ทันที

ขณะเดียวกัน นายประมวล อายุ 35 ปี อาชีพขับรถบรรทุกอยู่ที่บ้านกุดกว้าง ต.เมืองเก่า อ.เมือง ที่เพิ่งออกจากโรงพยาบาลหลังเข้ารับการรักษาจากการกินเห็ดป่ามีพิษเข้าไป ว่า ได้ไปเก็บเห็ดป่าไม่ทราบชนิดใน อ.เขาสวนกวาง มากินแบบดิบ ๆ เป็นกับแกล้มคู่กับสุรา จากนั้น 30 นาที ก็เกิดอาการคลื่นไส้ หน้ามืด ใจสั่น ไม่นานก็ปวดที่ท้องและศีรษะ จนขยับร่างกายไม่ได้ต้องร้องขอความช่วยเหลือ เดชะบุญมีคนมาพบเห็นเข้า จึงรีบนำส่งโรงพยาบาลเพื่อล้างท้องทันที เลยทำให้รอดชีวิตมาได้ ส่วนคนที่นิยมกินเห็ดนั้นอยากแนะนำว่า ให้กินแต่เห็ดที่รู้จักและเคยกินมาก่อนเท่านั้น เพราะอาจจะไม่โชคดีเหมือนตน.