

ภัยร้าย 'เห็ดพิษ' สีสวยยิ่งอันตราย! กินแล้วตาย...ไม่เว้น หน้าร้อน-หน้าฝน



แต่ละปีมีอุทาหรณ์ให้เห็นกันตลอดเกี่ยวกับอาหารเป็นพิษหรือรับประทานสิ่งที่เป็นพิษจนเสียชีวิต อย่างเช่นกรณี นางหนูจันทร์ ศรีสิทธิ์ อายุ 41 ปี อยู่บ้านเลขที่ 125 หมู่ 8 ต.หนองสิม อ.เขมราฐ จ.อุบลราชธานี พร้อมครอบครัว ประกอบด้วย นางใหม่ ลาพัฒน์ อายุ 67 ปี นายวสันต์ ศรีศักดิ์ อายุ 15 ปี ได้ไปทำไร่ในพื้นที่ อ.ปทุมราชวงศา จ.อำนาจเจริญ บังเอิญไปพบเห็ดขึ้นใกล้เพิงพักกลางนา จึงเก็บมาประกอบอาหารรับประทานโดยรู้เท่าไม่ถึงการณ์ วามหันตภัยกำลังมาเยือนโดยไม่รู้ตัว

เวลาผ่านไปเพียง 15 นาที เท่านั้น ทั้งสามคนก็เกิดอาการวิงเวียนศีรษะ อาเจียนออกมาไม่ขาดระยะ ญาติ ๆ เห็นท่าไม่ดีรีบนำส่งโรงพยาบาลใกล้เคียง แพทย์ทำการล้างท้องช่วยเหลือผู้ป่วยจนปลอดภัยเกือบทุกคน ยกเว้น นางหนูจันทร์ เพียงคนเดียว เนื่องจากรับประทานเห็ดพิษเข้าไปมาก ไม่สามารถช่วยเหลือได้ สิ้นลมหายใจท่ามกลางความสลดหดหู่ของทุกคน

นพ.สะอาด วีระเจริญ นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอำนาจเจริญ ออกประกาศเตือนให้ประชาชนระมัดระวังการบริโภค



เห็ดชนิดต่าง ๆ ในหน้าร้อน โดยเฉพาะเห็ดที่ไม่มีใครรู้จักและไม่คุ้นเคย บางชนิดอาจมีสารพิษร้ายเจือปนเป็นอันตรายต่อร่างกายได้

วันนี้ทีมข่าวสกุ๊ปพิเศษหน้า 2 จึงขอแนะนำเรื่องราวเกี่ยวกับเห็ดมาให้ทราบกัน เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจจะเกิดขึ้นกับผู้อื่นในอนาคต ยิ่งปลายฤดูร้อนต้นฤดูฝนยิ่งอันตราย เพราะอุณหภูมิ-ความชื้นเหมาะแก่การเจริญเติบโตของเห็ดราทุกชนิด

ก่อนอื่นต้องรู้จัก "เห็ด" กันอย่างถ่องแท้เสียก่อน โดยเห็ดจัดเป็นสิ่งมีชีวิตชั้นต่ำ อยู่ในตระกูลราชชนิดหนึ่ง มีแต่ผนังเซลล์ แต่ไม่มีท่อลำเลียงน้ำและอาหาร ขยายพันธุ์ด้วยสปอร์ เห็ดไม่มีคลอโรฟิลล์จึงไม่สามารถสังเคราะห์แสงสร้างอาหารได้ด้วยตัวเอง อาศัยดำรงชีวิตแบบ Saprophytism เป็นสภาพการดำรงชีวิตของผู้ย่อยสลายสารอินทรีย์ โดยอาศัยพลังงานที่ได้จากการย่อยสลายซากสิ่งมีชีวิต เช่น เกาะอยู่บนขอนไม้ ต้นไม้ที่ผุพังหรือตายแล้ว อาศัยสารอาหารที่ถ่ายทอดการดูดซึม เช่น วิตามิน แร่ธาตุ น้ำไนโตรเจนเข้าสู่เส้นใยเพื่อการเลี้ยงชีพ

ต่อต้านหลัง

ในประเทศไทยสามารถพบเห็ดชนิดต่าง ๆ ได้ในเขตป่าเขาที่มีฝนตกชุกหรือบริเวณฝนตก มักพบมากในแถบภาคเหนือ ภาคใต้และภาคกลาง ส่วนภาคอีสานมักพบน้อย จากการสำรวจทั่วประเทศมีเห็ดประมาณ 452 ชนิด หรือคิดเป็น 0.45-0.94% ของเห็ดราที่มีอยู่บนโลก ที่มีจำนวนมากกว่า 30,000 ชนิด



การแบ่งประเภทของเห็ด สามารถแบ่งได้หลายลักษณะ เช่น การแบ่งตามลักษณะการเกิดจากสปอร์ ได้แก่ 1. เห็ดที่เกิดจากสปอร์เกิดในถุง 2. เห็ดที่เกิดจากสปอร์ที่ติดอยู่บนก้านเห็ดรูปใบพาย แบ่งออกตามคุณประโยชน์และโทษ ประกอบด้วย 1. เห็ดที่มนุษย์และสัตว์บริโภคได้ (Edibly Mushroom) มีประมาณ 90% ของเห็ดบนโลก 2. เห็ดพิษที่บริโภคไม่ได้ (Poisonous Mushroom) มีเฉลี่ยราว 5-10% และ 3. เห็ดที่มีคุณค่าทางสมุนไพร สามารถใช้รักษาโรคต่าง ๆ ได้

หากผู้บริโภคไม่มีความเชี่ยวชาญเพียงพอ แต่ส่วนใหญ่เห็ดพิษมักจะมีสีส้มฉูดฉาด เข้มจัด เช่น สีแดง สีเหลือง สีส้ม มีแผ่นหรือเกล็ดขรุขระขึ้นบริเวณหมวกเห็ด มีขนหรือหนามแหลมเล็กอยู่ทั่วไป มีกลิ่น น้ำเมือกหรือน้ำยางหากถูกกรีดหมวกเห็ดด้วยของมีคมหรือมีวงแหวนพันด้านบนก้านดอกเห็ด



อย่างไรก็ตามประเทศไทยภูมิประเทศอยู่แถบเส้นศูนย์สูตร มีฝนตกชุกหนาแน่นในฤดูฝนหรือฝนหลงฤดูในบางครั้ง บวกกับอุณหภูมิที่เหมาะสม ทำให้เห็ดนานาชนิดขึ้นบานสะพรั่งมากมาย กลายเป็น "ของป่า" และ "รายได้" อันงดงามให้กับชาวบ้านที่เข้าไปเก็บเห็ดป่ามาจำหน่ายตามตลาดหลายท้องถิ่น ดังนั้นจึงจำเป็นต้องเรียนรู้วิธีปฐมพยาบาลผู้ถูกพิษของเห็ดในเบื้องต้นเอาไว้บ้าง เพื่อเผชิญกับสถานการณ์ฉุกเฉิน

เห็ดพิษส่วนใหญ่มักมีผลต่อระบบประสาท เช่น เห็ดหึ่งห้อย เห็ดน้ำหมึก หรือเห็ดถั่ว ขอบขึ้นตามอินทรียัดตุ้บประเภทกองเปลือกถั่วลิสง มักเกาะกันเป็นกลุ่มใหญ่ เพื่อความปลอดภัยควรหลีกเลี่ยง

เลี้ยงดื่มแอลกอฮอล์หลังรับประทานเห็ดชนิดนี้

หากถูกพิษเข้าไป อาการของพิษส่วนใหญ่จะแสดงออกมากภายใน 5-10 นาที หรืออาจนาน 30 นาที ผู้ป่วยจะมีการแดงบริเวณใบหน้า ลำคอ ชีพจรเต้นเร็ว เจ็บหน้าอก ความดันโลหิตต่ำ ชีพจรเต้นผิดจังหวะ มีอาการชาตามตัว แขนขาอ่อนแรง เวียนศีรษะ หรือคลื่นไส้ อาเจียน ความรู้สึกเริ่มสับสนไป หากอาการรุนแรงมากอาจหมดสติได้

วิธีแก้อาการถูกพิษจากเห็ด เป็นสูตรยาสมุนไพรภูมิปัญญาชาวบ้านที่กล่าวขานกันมานาน หากอยู่ในพื้นที่ห่างไกลจากแพทย์หรือโรงพยาบาล ควรรีบไปหาสมุนไพร "วานรางจืด" หรือจางจืด (ดอกสีม่วง) นำมาเฉพาะใบสดที่มีอายุแก่จนกรอบประมาณ 7 ใบ เดิมข้าวสาร 1/2 ช้อนชา ต้มน้ำดื่ม ส่วนกากทิ้งไป (หากเป็นต้นรางจืดดอกสีเหลือง ให้ใช้รากฝนกับน้ำข้าวข้าวสรรพคุณจะได้ผลดีกว่า) อีกสูตรหนึ่งคือใช้ต้นโอดทะเลแดง นำรากมาฝนกับน้ำข้าวข้าวต้ม 1-2 แก้ว จะสามารถบรรเทาพิษร้ายได้



แต่ทั้งนี้การรักษาจะได้ผลดีที่สุดก็คือ การอาเจียน โดยให้ผู้ป่วยอาเจียนเอาเห็ดพิษออกมาจากกระเพาะอาหาร เพื่อนำเอาส่วนที่เมื่อเมื่อดูดออกมาจะทำให้อาการบรรเทาลงไปเยอะทีเดียว จากนั้นควรรีบนำผู้ป่วยส่งโรงพยาบาลหรือแพทย์ใกล้บ้านโดยเร็วที่สุดเพื่อทำการรักษาจนปลอดภัย

อีกไม่นานก็ย่างเข้าฤดูฝนแล้วไม่อยากเห็นใครบาดเจ็บหรือล้มตายจากความรู้อะไรไม่ถึงการณ์ สิ่งใดไม่รู้ สิ่งใดไม่เชี่ยวชาญ

อย่าไปแตะต้องหรือทดลองกินเลยจะดีกว่า ปลอดภัยไม่มีอันตรายแน่นอน.

วิธีทดสอบเห็ดพิษแบบภูมิปัญญาชาวบ้าน

- ต้มเห็ดกับข้าวสาร หากไม่มีพิษข้าวสารจะสุกดี ถ้าเป็นเห็ดพิษข้าวสารจะสุก ๆ ดิบ ๆ ให้ระมัดระวังในการบริโภค
- ใช้ช้อนเงินคนในต้มเห็ด หากกลายเป็นสีดำ ถือว่าเป็นเห็ดพิษ เพราะเห็ดบางชนิดจะปล่อยสารซัลไฟด์เมื่อถูกความร้อนจากการต้ม
- ใช้ปูนกินหมากป้ายดอกเห็ด หากเป็นเห็ดพิษปูนจะกลายเป็นสีดำ
- นำหัวหอมต้มกับเห็ด หากเป็นเห็ดพิษ หัวหอมจะกลายเป็นสีดำคล้ำ
- ใช้มือถูเห็ดจนเป็นรอยถลอก หากเป็นเห็ดพิษรอยแผลจะเป็นสีดำ ยกเว้นเห็ดแชมปิญองที่รับประทานได้ เมื่อถูเป็นแผลจะเป็นสีดำ หรือเห็ดพิษบางชนิด หากถูจะเปลี่ยนจากสีขาวเป็นสีแดงและสีน้ำตาล
- ให้สังเกตหากเห็ดมีรอยสัตว์หรือแมลงกัดกิน แสดงว่าเห็ดนั้นบริโภคได้ แต่วิธีนี้ใช้พิสูจน์กับกระต่ายหรือหอยทากไม่ได้ เนื่องจากกระต่ายและหอยทากสามารถกินเห็ดพิษบางชนิดได้
- การบริโภคเห็ดนอกฤดูกาลควรระมัดระวังกว่าปกติ แต่ทุกวันนี้ฟาร์มต่าง ๆ เพาะจำหน่ายได้แล้ว จึงควรเลือกซื้อเห็ดจากฟาร์มที่มีมาตรฐานเพื่อความปลอดภัย
- สังเกตเห็ดหากมีสีจืดจางควรหลีกเลี่ยง เพราะเห็ดที่รับประทานได้มักมีสีอ่อน ยกเว้นเห็ดพิษบางชนิดโดยวิธีการข้างต้นไม่สามารถใช้ได้กับเห็ดพิษบางสายพันธุ์

ที่มา :

http://www.dailynews.co.th/web/html/popup_news/Default.aspx?ColumnId=73027&NewsType=2&Template=1