

'มมส.'จับมือ'กรมวิทย์' สร้างฐานข้อมูล-แอปพ์ตรวจพิษเห็ด ลดเหยื่อป่วย-ตายภาคอีสาน



รายงาน

ประชาชนส่วนใหญ่ในภาคอีสาน นิยมบริโภค “เห็ดป่า” ซึ่งหลายชนิดเป็นเห็ดที่กินได้ แต่บางชนิดเป็นเห็ดพิษ โดยลักษณะของเห็ดพิษและเห็ดที่สามารถรับประทานได้ บางชนิดมีลักษณะใกล้เคียงกัน ผู้ที่ไม่มีความชำนาญ อาจบริโภคเห็ดพิษเข้าไปได้ ซึ่ง “เห็ดป่า” ถือเป็นเห็ดที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจปีละหลายล้านบาท แต่ก็มีส่วนชีวิตจากการรับประทานเห็ดพิษเช่นเดียวกัน

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข กับมหาวิทยาลัยมหาสารคาม ได้ร่วมบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ จัดทำฐานข้อมูลเห็ดพิษและเห็ดรับประทานได้ในประเทศไทย และการพัฒนา Application Mushroom Image Matching ขึ้น เมื่อวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2562 ที่ผ่านมา ที่มหาวิทยาลัยมหาสารคาม โดยมี ศาสตราจารย์สัมพันธ์ ฤทธิเดช อธิการบดีมหาวิทยาลัยมหาสารคาม ลงนามร่วมกับ นายแพทย์โอภาส การย์กวินพงศ์ อธิบดี

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ พร้อมด้วย ศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ ประมวล คณบดีคณะวิทยาศาสตร์ รองศาสตราจารย์ ดร.ขวัญเรือน นาคสุวรรณกุล ภัณฑารักษ์ประจำพิพิธภัณฑ์เห็ดที่มีฤทธิ์ทางยา นางสาวเกสร บุญยรักษ์โยธิน ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ทางการแพทย์ที่ 8 อุดรธานี และ นายแพทย์สมชาย แสงกิจจา ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สาธารณสุข เป็นพยานร่วมลงนามบันทึกข้อตกลง

นายแพทย์โอภาส การย์กวินพงศ์ กล่าวว่า สถานการณ์อาหารเป็นพิษที่เกิดจากการรับประทานเห็ดพิษ เกิดเนื่องจากชาวบ้านมักเข้าไปเก็บเห็ดมาบริโภคโดยมีความเข้าใจ และความเชื่อที่ไม่ถูกต้อง ในการระบุชนิดของเห็ดพิษและเห็ดที่รับประทานได้ อีกทั้งชาวบ้านจะเข้าไปเก็บตอนกลางคืน และช่วงเช้ามืด ซึ่งแสงสว่างน้อย อาจเก็บเห็ดพิษปนมากับเห็ดที่รับประทานได้ ซึ่งจากรายงานข้อมูลเห็ดระวังกโรคของสำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค พบผู้ป่วยจากการรับประทานเห็ดพิษ ปี พ.ศ.2558 จำนวน 1,316 ราย เสียชีวิต 10 ราย ปี พ.ศ.2559 พบผู้ป่วย 1,220 ราย เสียชีวิต 4 ราย ปี พ.ศ.2560 พบผู้ป่วยจำนวน 1,240 ราย เสียชีวิต 8 ราย และปี พ.ศ.2561 พบผู้ป่วย 1,337 ราย เสียชีวิต

มติชน

Matchon
Circulation: 950,000
Ad Rate: 1,550

Section: ประชาชน/ภูมิภาค

วันที่: จันทร์ 18 กุมภาพันธ์ 2562

ปีที่: 42

ฉบับที่: 14953

หน้า: 20(บน)

Col.Inch: 109.09 Ad Value: 169,089.50

PRValue (x3): 507,268.50

Clip: Full Color

หัวข้อข่าว: รายงาน: 'มมส.'จับมือ'กรมวิทย์'สร้างฐานข้อมูล-แอปพ์ตรวจพิษเห็ด ลดเหยื่อป่วย-ตาย...



นพ.โอภาส
การย์กวินพงศ์



รศ.ดร.ขวัญเรือน
นาคสุวรรณกุล



ชีวิต 6 ราย พื้นที่ที่ได้รับรายงานเกิดสถานการณ์มากที่สุด 5 อันดับแรก ได้แก่ จังหวัดยโสธร อุบลราชธานี เลย ศรีสะเกษ และจังหวัดพังงา ซึ่งเห็ดที่เป็นสาเหตุที่ทำให้เสียชีวิตส่วนใหญ่คือ เห็ดระโงกพิษ (เห็ดระโงกหิน เห็ดระงาก หรือเห็ดไข่ตายซาก) ซึ่งเห็ดเหล่านี้อยู่ในกลุ่มเห็ดที่มีความคล้ายคลึงกับเห็ดระโงกไข่ หรือไข่เห็ดที่สามารถรับประทานได้ และเห็ดหัวขวาน ที่มีลักษณะคล้ายกับเห็ดปลวกหรือเห็ดโคน

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข มีนโยบายในการให้ข้อมูลแก่ประชาชนเกี่ยวกับการรับประทานเห็ดจากป่าธรรมชาติ เพื่อลดปัญหาการเจ็บป่วยและตายจากการได้รับสารพิษจากเห็ด โดยการจัดทำฐานข้อมูลเห็ดพิษและเห็ดรับประทานได้ เพื่อเป็นแหล่งข้อมูลสายพันธุ์อ้างอิงในประเทศ รวมทั้งพัฒนา Application Mushroom Image Matching เพื่อตรวจสอบชนิดของเห็ดได้อย่างรวดเร็วจากโทรศัพท์มือถือแบบสมาร์ทโฟน อย่างไรก็ตาม การพัฒนา Application จำเป็นต้องใช้ภาพถ่ายลักษณะที่สำคัญต่างๆ ของเห็ดจำนวนมากเพื่อใช้ในการประมวลผลที่ถูกต้องและแม่นยำ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ จึงได้ขอความร่วมมือจากมหาวิทยาลัยมหาสารคาม ซึ่งมีหน่วยงานพิษวิทยาเห็ดที่มีฤทธิ์ทางยา คณะวิทยาศาสตร์ เป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและภาพถ่ายของเห็ดพิษและเห็ดรับประทาน

ได้ที่สำรวจพบในประเทศไทยเข้าร่วมดำเนินงานในโครงการ โดยการลงนามร่วมกันครั้งนี้ ทางกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข และมหาวิทยาลัยมหาสารคาม จะได้ร่วมกันจัดทำฐานข้อมูลเห็ดพิษและเห็ดรับประทานได้ เป็นแหล่งอ้างอิงสายพันธุ์ในประเทศไทย เพื่อประโยชน์ด้านงานวิจัย บริการวิชาการและความหลากหลายทางชีวภาพ ในประเทศโดยการพัฒนา Application Mushroom Image Matching สำหรับบริการวิชาการและการเรียนการสอน อีกทั้งจัดทำคู่มือเห็ดพิษสำหรับ อสม.วิทยาศาสตร์การแพทย์ ชุมชนและสร้างเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการในการเฝ้าระวังการรับประทานเห็ดพิษของประชาชนร่วมกัน ซึ่งฐานข้อมูลดังกล่าวคาดว่าจะสำเร็จพร้อมทดลองใช้งานได้ในเดือนสิงหาคม 2562 นี้

สำหรับข้อแนะนำในการบริโภคเห็ด ควรปรุงให้สุก ส่วนเห็ดที่ไม่รู้จัก ไม่เคยกิน ควรหลีกเลี่ยง โดยเห็ดที่เป็นพิษ ความร้อนไม่สามารถทำลายหรือทำให้พิษหมดไปได้ ควรเลือกเห็ดที่สดใหม่ ไม่เน่าเสีย หลีกเลี่ยงการดื่มแอลกอฮอล์ ร่วมกับการกินเห็ด เนื่องจากแอลกอฮอล์จะทำให้พิษกระจายเร็วขึ้น อีกทั้งเห็ดมีเส้นใยเยื่อ และเป็นอาหารที่ย่อยยาก อาจจะไม่เหมาะแก่การบริโภคในแต่ละบุคคล

แต่หากรับประทานเห็ดพิษเข้าไปแล้ว วิธีการปฐมพยาบาลเบื้องต้นคือ ให้ดื่มน้ำอุ่นผสมเกลือ โดยน้ำอุ่น 1 แก้วผสมเกลือ 3 ช้อนชา แล้วล้วงคอให้อาเจียนออกมามากที่สุด เพื่อลดการดูดซึมของสารพิษ จากนั้นได้กินผงถ่าน (activated charcoal) โดยบดละเอียด 2-3 ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ 1 แก้ว ผสมกับน้ำให้ขึ้นเหลว เพื่อดูดสารพิษของเห็ดในทางเดินอาหาร ถ้าไม่มีผงถ่านให้กินไข่ขาวดิบ 3-4 ฟองแทน จากนั้นเร่งนำตัวผู้ป่วยส่งโรงพยาบาล พร้อมนำเห็ดที่ปรุงอาหารไปให้แพทย์ด้วยเพื่อใช้ประกอบการวินิจฉัยส่งตรวจในห้องปฏิบัติการ

ด้าน รองศาสตราจารย์ ดร.ขวัญเรือน นาคสุวรรณกุล ภัณฑารักษ์ประจำพิพิธภัณฑ์เห็ดที่มีฤทธิ์ทางยา มหาวิทยาลัยมหาสารคาม กล่าวว่า เห็ดบนโลกมีมากกว่า 1.5 ล้านชนิด ซึ่งเป็นเห็ดที่มีชื่อในวงศัพทศาสตร์ไม่ถึงครึ่งหนึ่งของที่ค้นพบ และจากรายงานการค้นพบเห็ดในประเทศไทยเป็นเห็ดที่สามารถรับประทานได้ เห็ดที่มีฤทธิ์

มติชน

Matchon
Circulation: 950,000
Ad Rate: 1,550

Section: ประชาชน/ภูมิภาค

วันที่: จันทร์ 18 กุมภาพันธ์ 2562

ปีที่: 42

ฉบับที่: 14953

หน้า: 20(ปน)

Col.Inch: 109.09 Ad Value: 169,089.50

PRValue (x3): 507,268.50

Clip: Full Color

หัวข้อข่าว: รายงาน: 'มมส.'จับมือ'กรมวิทย์'สร้างฐานข้อมูล-แอปพ์ตรวจพิษเห็ด ลดเหยื่อป่วย-ตาย...

ทางยา และเห็ดพิษ รวมประมาณ 3,000 ชนิด ซึ่งประชาชนภาคอีสานส่วนใหญ่ใช้ความชำนาญและประสบการณ์ ซึ่งเห็ดบางชนิดมีความเสี่ยงที่จะเป็นเห็ดพิษ โดยเฉพาะกลุ่มเห็ดระโงก เพราะชาวบ้านส่วนใหญ่จะเลือกเก็บเห็ดในช่วงยังเล็ก เห็ดยังอยู่ในปลอกไม่ได้บานออกมา ทำให้มีความเสี่ยง ปัจจุบันเห็ดในกลุ่มของเห็ดระโงก จะมีเห็ดระโงกดำ ซึ่งเป็นพิษ วิธีการสังเกต สังเกตจากด้านบนของหมวกจะมีขีดล้ายๆ ซี่หวี หากเห็ดระโงกเป็นกลุ่มที่มีสีด้า แล้วด้านบนหมวกไม่มีซี่หวีให้ระวัง ซี่หวีคือครีบเล็กๆ ที่ตรงขอบหมวก เพราะมีความเสี่ยงสูง เนื่องจากหน้าตาจะคล้ายกัน

ในการจัดทำฐานข้อมูลเห็ดพิษและเห็ดรับประทานได้ รวมถึงการพัฒนา Application Mushroom Image Matching นั้น เพื่อให้ข้อมูลและให้คำแนะนำเกี่ยวกับการรับประทานเห็ดจากป่าธรรมชาติ เพื่อลดปัญหาการเจ็บป่วยและตาย สร้างความมั่นใจให้ชาวบ้านที่นิยมบริโภค "เห็ดป่า"

สุคนธ์ทิพย์ กำธรเจริญ