

# مسومیت های قارچی

معاونت غذا و داروی یزد



اطلاعیه ستاد مرکزی اطلاع رسانی  
داروها و سموم

تنظیم: مهشید مبلغ ناصری

تنها از قارچ هایی که در فروشگاه های  
معتبر و بسته بندی های بهداشتی عرضه  
می شود استفاده کنید.

در صورت داشتن هرگونه سوال در  
رابطه با دارو ها و سموم با سامانه ۱۹۰  
زیر کد ۲ تماس بگیرید.



تلفن: ۶۲۸۸۱۱۴

آدرس: یزد ، میدان امام حسین، معاونت غذا و  
داروی یزد

۶. در صورت بروز علایم و نشانه های گوارشی (تهوع،  
استفراغ و اسهال) به صورت تاخیری (۵-۱۲ ساعت پس از  
صرف خوراکی قارچهای خودرو)، هر چه سریعتر بیمار را به  
مرکز درمانی تخصصی مسمومیت ها منتقل کنید. در مواردی  
که علائم گوارشی بصورت تاخیری (با فاصله بیش از ۶ ساعت از  
صرف قارچ خودرو) رخ دهد این دسته از قارچها سمتی به  
مراتب بیشتری دارند و در سالهای گذشته منجر به نارسایی حاد  
کبدی و مرگ تعدادی از هموطنانمان شده است.

۷. انتقال سریع بیمار مسموم به یک مرکز درمانی  
تخصصی مسمومیت ها امکان درمان موفقیت آمیز را افزایش می  
دهد و هرگونه تأخیر در این امر سبب افزایش احتمال شکست  
درمان و حتی مرگ بیمار می شود. بنابراین با مشاهده علایم و  
نشانه های بالینی اولیه به ویژه از نوع تاخیری در فردی با سابقه  
صرف خوراکی قارچ خودرو، از هرگونه خوددرمانی و درمان  
عالمندی پرهیز نموده و بیمار را در اسرع وقت به بیمارستان  
منتقل نمایید.

۸. در صورت امکان، نمونه باقی مانده قارچ مصرف شده  
توسط بیمار را برای شناسایی کادر پزشکی در بیمارستان به  
همراه داشته باشد.

## پیشگیری از مسمومیت با قارچهای خودرو و سمی

۴. برخی از روش‌ها و معیارهای سنتی مانند: تغییر رنگ قاشق نقره در اثر تماس با قارچ، یا وجود حشرات در اطراف قارچ و محل رویش قارچ معیار علمی و صحیحی برای تشخیص عدم سمیت قارچ در همه موارد نیست.
۵. برخی از سموم موجود در قارچ‌های سمی، مقاوم به گرما بوده و فرآیندهای آماده سازی غذا مانند: کباب کردن، آب پز کردن، سرخ کردن، بخار پز کردن قادر به تخریب کامل مواد سمی موجود در آن نمی‌باشد.



۱. از مصرف قارچ‌های خودرو مخصوصاً قارچهایی که در کنار تنه درختان (علی‌الخصوص درختان خشک شده) می‌رویند و یا قارچ‌های فله‌ای جمع آوری شده توسط افراد بومی، خودداری کنید. برای حفظ سلامت خود و خانواده تنها قارچ‌هایی را که توسط مراکز مجاز و در بسته‌بندی‌های دارای مجوز می‌باشند، خریداری و مصرف نمایید.
۲. شناسایی انواع خوراکی قارچ از انواع سمی تنها بر اساس خصوصیات ظاهری مانند شکل، رنگ، بو، قوام و مزه مشکل بوده و تنها توسط متخصصان و کارشناسان مجرب قارچ‌شناسی و گیاه‌شناسی امکان پذیر است. بنابراین به توصیه‌های برخی از افراد در تشخیص انواع سمی از انواع خوراکی قارچ توجه نکنید.
۳. مصرف قارچ‌ها توسط پرندگان و سایر جانوران اهلی و وحشی، نشان دهنده غیرسمی بودن قارچ برای انسان نمی‌باشد.

با شروع فصل بهار و بروز شرایط مساعد در رشد قارچهای خودرو، همه ساله در ابتدای سال متسافانه با موجی از مسمومیت‌های اتفاقی ناشی از مصرف خوراکی قارچهای خودرو و سمی روبرو هستیم.



این موارد با آموزش عمومی و اطلاع رسانی و ارائه هشدار به موقع قابل پیشگیری خواهد بود. به همین مناسبت هموطنان گرامی را به رعایت توصیه‌های عمومی ذیل دعوت می‌نماییم تا با توجه به آنها از بروز مسمومیت و مرگ ناشی از قارچهای سمی پیشگیری شود: