

مسمومیت های قارچی

معاونت غذا و داروی یزد



اطلاعیه ستاد مرکزی اطلاع رسانی

داروها و سموم

توصیه:

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 ۴-کد ۲ تماس بگیرید.



تلفن: ۶۲۸۸۱۱۴

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

۶. در صورت بروز علائم و نشانه های گوارشی (تهوع، استفراغ و اسهال) به صورت تاخیری (۱۲-۵ ساعت پس از مصرف 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 مصرف قارچ خودرو) رخ دهد این دسته از قارچها سمیت 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 تاخیر در این امر سبب افزایش احتمال شکست درمان و حتی مرگ بیمار می شود. بنابراین با مشاهده علائم و نشانه های بالینی اولیه به ویژه از نوع تاخیری در فردی با سابقه مصرف خوراکی قارچ خودرو، از هرگونه خوددرمانی و درمان علامتی 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 باشید.

پیشگیری از مسمومیت با قارچهای خودرو و سمی

با شروع فصل بهار و بروز شرایط مساعد در رشد قارچهای خودرو، همه ساله در ابتدای سال متأسفانه با موجی از مسمومیت های 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 توصیه های عمومی ذیل دعوت می نمایم تا با توجه به آنها از بروز مسمومیت و مرگ ناشی از قارچهای سمی پیشگیری شود:

۱. از مصرف قارچ های خودرو مخصوصاً قارچهایی که در کنار تنه درختان (علی الخصوص درختان خشک شده) می رویند و یا قارچ های فله ای جمع آوری شده توسط افراد بومی، خودداری کنید. برای حفظ سلامت خود و خانواده تان تنها قارچ هایی را که توسط مراکز مجاز و بسته بندی های دارای مجوز می باشند، 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 قارچ شناسی و گیاه شناسی امکان پذیر است. بنابراین به توصیه های برخی از افراد در تشخیص انواع سمی از انواع خوراکی قارچ توجه نکنید.

۳. مصرف قارچ ها توسط پرندگان و سایر جانوران اهلی و وحشی، نشان دهنده غیرسمی بودن قارچ برای انسان نمی باشد.

۴. برخی از روش ها 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 قارچ های سمی، مقاوم به گرما بوده و فرآورده های آماده سازی غذا مانند: کباب کردن، آب پز کردن، سرخ کردن، بخار پز کردن قادر به تخریب کامل مواد سمی موجود در آن نمی باشد.

