



دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی - تهران
معاونت غذا و دارو

مسمومیت های ناشی از قارچ های سمی



دفتر تحقیق و توسعه

معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی ایران



منبع: ستاد مرکزی اطلاع رسانی داروها و سموم
دفتر نظارت و پایش مصرف فرآورده های سلامت
سازمان غذا و دارو


تهیه شده در:

دفتر تحقیق و توسعه معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی ایران

نشانی: تهران، میدان آرژانتین، خیابان الوند، پلاک ۶۰

شماره تلفن: ۸۸۷۷۹۱۱۸ داخلی ۱۰۴ و ۱۱۹

پایگاه اینترنتی: WWW.Fdo.iums.ac.ir



دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی - تهران
معاونت غذا و دارو

علائم مسمومیت با قارچ های سمی و اقدامات لازم:

انتقال سریع بیمار مسموم به یک مرکز درمانی تخصصی مسمومیت ها امکان درمان موفقیت آمیز را افزایش می دهد و هر گونه تاخیر در این امر سبب افزایش احتمال شکست درمان و حتی مرگ بیمار می گردد. بنابراین با مشاهده علائم و نشانه های بالینی اولیه به ویژه از نوع تاخیری در فردی با سابقه مصرف خوراکی قارچ خودرو، **از هر گونه خوددرمانی و درمان علامتی پرهیز نموده** و بیمار را در اسرع وقت به بیمارستان منتقل کنید.

* در صورت بروز علائم و نشانه های گوارشی (تهوع، استفراغ و اسهال) به صورت تاخیری (به مدت ۱۲-۵ ساعت پس از مصرف خوراکی قارچ های خودرو)، هرچه سریعتر بیمار را به مرکز درمانی تخصصی مسمومیت ها منتقل کنید.

* در مواردی که علائم گوارشی به صورت تاخیری (با فاصله بیش از ۶ ساعت از مصرف قارچ خودرو) رخ دهد، این دسته از قارچ ها سمیت به مراتب بیشتری دارند و در سالهای گذشته منجر به نارسایی حاد کبدی و مرگ عده ای از هموطنانمان شده است.

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

- ♦ برای حفظ سلامت خود و خانواده تان تنها قارچ هایی را که توسط مراکز مجاز و در بسته بندی های دارای مجوز می باشند، خریداری و مصرف نمایید.



- ♦ برخی سموم موجود در قارچ های سمی، مقاوم به گرما بوده و فرآیندهای آماده سازی غذا مانند: کباب کردن، آب پز کردن، سرخ کردن و بخارپز کردن قادر به تخریب کامل مواد سمی موجود در آن نمی باشد.



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

- ♦ برخی روش ها و معیارهای سنتی مانند تغییر رنگ قاشق نقره در اثر تماس با قارچ یا وجود حشرات در اطراف قارچ و محل رویش آن، معیار علمی و صحیحی برای تشخیص عدم سمیت قارچ در همه موارد نیست.

- ♦ از مصرف قارچ های خودرو مخصوصا قارچ هایی که در کنار تنه درختان (علی الخصوص درختان خشک شده) می رویند و یا قارچ های جمع آوری شده توسط افراد بومی خودداری کنید.



با شروع فصل بهار و بروز شرایط مساعد برای رشد قارچ های خودرو، همه ساله در ابتدای سال متاسفانه با موجی از مسمومیت های اتفاقی ناشی از مصرف خوراکی قارچ های خودرو و سمی روبرو هستیم.

با نگاهی به آمار به دست آمده از دانشگاه های علوم پزشکی کشور مشاهده می شود که در پنج سال اخیر مجموعا ۸۱۷۵ مورد مسمومیت ناشی از مصرف قارچ های خودرو در هموطنانی که در مناطق غربی، کوهستانی و یا مرطوب کشور زندگی می کنند بروز نموده است. این موارد با آموزش عمومی و اطلاع رسانی و ارائه هشدار به موقع قابل پیشگیری خواهد بود.



توصیه های عمومی جهت پیشگیری از بروز مسمومیت با قارچ های سمی :

- ♦ شناسایی انواع خوراکی قارچ ها از انواع سمی تنها بر اساس خصوصیات ظاهری مانند شکل، رنگ، بو، قوام و مزه مشکل بوده و تنها متخصصان و کارشناسان مجرب قارچ شناسی و گیاه شناسی امکان پذیر است. بنابراین به توصیه های برخی از افراد در تشخیص انواع سمی از خوراکی توجه نکنید.