



### **رئیس اورژانس پیش بیمارستانی دانشگاه علوم پزشکی تبریز درباره مصرف قارچ های موجود در طبیعت هشدار داد.**

دکتر فرزاد رحمانی، مدیر حوادث دانشگاه تاکید کرد: سم قارچ پادزهر ندارد؛ از مصرف قارچ های روییده در طبیعت خودداری کنید زیرا احتمال مسمومیت و مرگ در پی مصرف این نوع از قارچ ها بسیار بالاست.

به گزارش روابط عمومی دانشگاه علوم پزشکی تبریز، به نقل از سخنگوی اورژانس، مرکز اورژانس پیش بیمارستانی دانشگاه علوم پزشکی تبریز با صدور اطلاعیه ای، درباره مصرف قارچ های موجود در طبیعت هشدار داد.

دکتر فرزاد رحمانی، رئیس مرکز اورژانس پیش بیمارستانی و مدیریت حوادث دانشگاه علوم پزشکی تبریز تاکید کرد: از چیدن و مصرف قارچ های روییده در طبیعت و کوه و دشت خودداری کنید زیرا احتمال مسمومیت و مرگ در پی مصرف این نوع از قارچ ها بسیار بالاست.

عضو هیات علمی دانشگاه و متخصص طب اورژانس اظهار داشت: با رسیدن روزهای بهاری، طبیعت گردی ها بیشتر می شود و در این گشت و گذارها، با یکی از خوراکی هایی که در دل طبیعت رشد میکند و وسوسه خوردن را بر می انگیزد، قارچ است؛ اما باید از مصرف قارچ های خودرو که در دل طبیعت ظاهر می شوند اجتناب کرد زیرا همه قارچ ها قابل خوردن نیستند و تمییز قارچ سمی و غیر سمی ممکن نیست و بایستی بطور جدی از خوردن قارچ های سمی روییده در طبیعت که کشنده هستند پرهیز نمود.

مدیر حوادث دانشگاه با بیان اینکه همه قارچ های موجود در طبیعت خوراکی نیستند، گفت: خوردن چند لقمه از قارچ های سمی می تواند کبد، کلیه یا حتی مغز را از کار انداخته و حتی موجب مرگ شوند.

وی با تاکید بر اینکه باید از چیدن و مصرف قارچ های روییده در طبیعت و کوه و دشت خودداری کرد، افزود: نمی توان از روی ظاهر قارچ یا مزه آن، وحشی، خوراکی و یا سمی بودن آن را تشخیص داد و تنها آزمایشگاه می تواند خوراکی بودن آنها را تأیید کند؛ هیچ آزمایشی هم وجود ندارد که بتوان از خوراکی بودن قارچ اطمینان حاصل کرد.

دکتر رحمانی علایم زودرس مسمومیت با قارچ را شامل تهوع و استفراغ، اسهال، شکم درد و تعریق عنوان و اضافه کرد: گاهی علایم مغزی مانند توهم، خواب آلودگی، تشنج و یا بی قراری با این نشانه ها همراه می شود.

رئیس اورژانس دانشگاه با بیان اینکه این علایم چهار تا 24 ساعت بعد از خوردن قارچ ظاهر می شود، گفت: نشانه های دیررس شامل مسمومیت کبدی، کلیوی یا آسیب های مغزی است که ممکن است روزها یا هفته ها بعد ظاهر شود.

دکتر فرزاد رحمانی خاطر نشان شد: پختن، آب پز یا کباب کردن قارچ های وحشی موجود در طبیعت سمی بودن آنها را از بین نمی برد و تنها راه پیشگیری از مسمومیت با قارچ، پرهیز از مصرف قارچ های روییده در طبیعت است، سم قارچ پادزهر ندارد و تنها باید از خوردن قارچ های وحشی موجود در طبیعت و غیر پرورشی اجتناب کرد.



