



پیشگیری از مسمومیت با قارچ‌های 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. چنانچه به آمار بدست آمده از دانشگاه های علوم پزشکی کشور توجه نماییم، مشاهده می شود:

در سال ۱۴۰۰، ۷۹۷ نفر، در سال ۱۴۰۱، ۳۰۱ نفر، در سال ۱۴۰۲، ۵۱۸ نفر و در شش ماه اول سال ۱۴۰۳، ۷۴۴ نفر در اثر مسمومیت با قارچ سمی به بیمارستان مراجعه کرده‌اند که نشان دهنده تعداد بالای قربانیان و شایع بودن این مسمومیت در کشور ما می‌باشد و متأسفانه مصرف خوراکی قارچ های خودرو و سمی، منجر به فوت، نارسایی کبد و بستری شدن بسیاری از هموطنانمان شده است.

بیشترین مسمومیت ناشی از قارچ سمی در سال ۱۴۰۲ مربوط به شهرهای استان اردبیل، گیلان، آذربایجان شرقی، لرستان و مازندران بوده است.

همانطور که مشاهده می شود مسمومیت ناشی از مصرف قارچ‌های 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. 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 قارچ‌هایی را که توسط مراکز مجاز و در 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 آماه سازی غذا مانند: کباب کردن، آب پز

کردن، سرخ کردن، بخار پز کردن قادر به تخریب کامل مواد سمی موجود در آن نمی باشد.

۶. در صورت بروز علائم و نشانه های گوارشی (تهوع، استفراغ و اسهال) به صورت تاخیری (۱۲-۵ ساعت پس از مصرف

خوراکی قارچ های 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 قارچ ها سمیت

به مراتب بیشتری دارند و در سال های 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

هر گونه 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 هر گونه 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.

سالی سرشار از سلامتی و بهروزی برای شما هموطنان آرزو می نمایم.

روابط عمومی معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی تبریز