



پیشگیری از مسمومیت

با قارچ‌های سمی

معاونت غذا و دارو
دفتر تحقیق و توسعه
نوروز ۱۴۰۵

● در صورت بروز علائم و نشانه های گوارشی (تهوع، استفراغ و اسهال) با تاخیر (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 آن نوع از قارچ سمیت به مراتب بیشتری دارد و به احتمال زیاد منجر به نارسایی حاد کبدی و مرگ خواهد شد.

● 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 خود درمانی و درمان علامتی پرهیز نموده و بیمار را در اسرع وقت به بیمارستان منتقل نمایید.

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

واحد تحقیق و توسعه معاونت غذا و دارو

تهیه و تدوین: دکتر سهیلا نخجوان

تلفن ۱۹۰ آماده پاسخگویی به سوالات شما در زمینه دارویی،

مسمومیت ها و مواد غذایی میباشد.

شماره تماس: ۳۱۳۲۵۹۰۸

شماره پیامک: ۱۰۰۰۳۴۱۲۱۰۵۶۲۰

Email: vcfd@kmu.ac.ir

Website: www.vfd.kmu.ac.ir

درمان مسمومیت با قارچ: با توجه به عدم وجود پادزهر اختصاصی برای این نوع مسمومیت ها، درمان تنها بر اساس اقدامات علامتی و حمایتی استوار می باشد. این اقدامات در بیمارستان شامل: تجویز زغال فعال شده، مایعات وریدی، الکترولیت ها، قند، پنی سیلین G (در دوزهای بالا) مواد آنتی اکسیدان (مانند: N- استیل سیستئین و سیلی بین) و در موارد بروز نارسایی شدید کبدی، پیوند کبد است.

توصیه های عمومی جهت پیشگیری از مسمومیت با قارچ های خودرو و سمی:

● از مصرف قارچ های خودرو مخصوصا قارچ هایی 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.

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

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

● برخی از سموم موجود در قارچ های سمی مقاوم به گرما بوده و فرآیند 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.

به نام خدا

قارچ ها گیاهانی هستند که مصرف خوراکی پیدا کرده ولی همه آنها خوراکی نبوده و بعضی سمی و خطرناک هستند. با شروع فصل بهار و بروز شرایط مساعد در رشد قارچ های خودرو، متأسفانه با موجی از مسمومیت های اتفاقی ناشی از مصرف خوراکی قارچ های خودرو و سمی به ویژه در تعطیلات نوروز و مسافرت روبرو هستیم. طبق آمار بدست آمده از دانشگاه های علوم پزشکی کشور در سال ۱۴۰۲، ۵۶۹ نفر، در سال ۱۴۰۳، ۱۴۰۵ نفر و در شش ماه اول سال ۱۴۰۴، ۱۰۲۸ نفر در اثر مسمومیت با قارچ سمی به بیمارستان مراجعه کرده اند که نشان دهنده شایع بودن این مسمومیت در کشور ما می باشد و متأسفانه مصرف خوراکی قارچ های خودرو و سمی، منجر به فوت، نارسایی کبد و بستری شدن بسیاری از هموطنان شده است.

مسمومیت با قارچ های سمی در کدام مناطق بیشتر است؟ بیشترین مسمومیت ناشی از قارچ سمی مربوط به شهرهای استان لرستان، گیلان، کردستان، آذربایجان غربی، اردبیل و خوزستان بوده است. همانطور که مشاهده می شود 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.

چگونه قارچ های سمی را از غیر سمی تشخیص دهیم ؟ شما نمی توانید از روی ظاهر قارچ یا مزه ی آن بگویید کدام قارچ وحشی خوراکی و کدام قارچ سمی است. تنها آزمایشگاه می تواند خوراکی بودن آنها را تأیید

کند. هیچ آزمایشی هم وجود ندارد که شما بتوانید انجام دهید و از آن طریق از خوراکی بودن قارچ اطمینان حاصل کنید.

علائم مسمومیت با قارچ چیست ؟ علائم زودرس شامل تهوع و استفراغ، اسهال، شکم درد و تعریق است که گاهی علائم مغزی مانند توهم، خواب آلودگی، تشنج و یا بی قراری با آن همراه می شود. این علائم معمولاً ۴ تا ۲۴ ساعت بعد از خوردن قارچ ظاهر می شود. علائم دیررس شامل علائم مسمومیت کبدی ، کلیوی یا آسیبهای مغزی است که ممکن است طی روزها یا هفته ها بعد ظاهر شود.



مهم ترین قارچ های سمی: یکی از مهم ترین انواع قارچ سمی که مصرف خوراکی آنها می تواند سبب بروز مسمومیت های شدید و کشنده شود، از جنس های آمانیتا موسکاریا ، گالرینا و لپیوتا می باشند. انواع متنوع گونه های مذکور می توانند در صورت مصرف خوراکی سبب بروز مسمومیت های شدید در انسان شوند.

۱) قارچ آمانیتا موسکاریا: این قارچ چتری معمولاً قرمز است و ظاهر بسیار زیبایی دارد. کلاهک آن در ابتدا کروی و محدب است که در نهایت گسترده می شود. دارای ساقه بلند و نسبتاً محکمی است و رنگ آن با

توجه به اقلیم های مختلف متفاوت است و معمولاً به رنگ قرمز، لیمویی و نارنجی رویت می شود که در سطح آن برجستگی هایی سفید رنگ وجود دارند که گاه بر اثر باران محو می شوند. به علت ظاهر زیبا و جذاب مسمومیت های زیادی به ویژه در کودکان ایجاد میکند.

۲) قارچ گالرینا مارگیناتا: نوعی قارچ سمی است که کلاهک این قارچ حدود ده سانتی متر قطر دارد و به شکل صاف یا محدب است. رنگ این کلاهک نیز ممکن است زرد، قهوه ای و خرمایی باشد. قارچ گالرینا مارگیناتا به صورت گروهی و انبوه روی تنه ی درختان و در میان آن ها رشد می کند.

۳) قارچ لپیوتا: کلاهک آن در ابتدا تخم مرغی شکل است اما بعداً باز میشود و حالتی چتری خواهد داشت. روی کلاهک فلس هایی با رنگ قهوه ای وجود دارد. طول ساقه قارچ لپیوتا هم حدود ۱۲ سانتی متر خواهد بود و پوشیده از فلس است. از همین رو به آن ساقه مخملی میگویند. قارچ ساقه مخملی شباهت زیادی به قارچ پارازول که خوراکی است، دارد. پس باید مراقب باشید تا آنها را اشتباه تشخیص ندهید. زیرا این اشتباه ممکن است به قیمت جانтан تمام شود!

