



انتشارات آموزش و ارتقای سلامت

مسمومیت با قارچ

قارچ ها گیاهانی هستند که مصرف خوراکی پیدا کرده اند ولی همه آنها خوراکی نبوده و بعضی سمی و بسیار خطرناکند. خوردن چند لقمه از این قارچ ها می تواند کبد، کلیه و حتی مغز را از کار انداخته و بعضا موجب مرگ شود.

آیا می توان گفت کدام قارچ وحشی در طبیعت، سمی است؟

حتی افراد متخصص هم بدن نظر آزمایشگاه نمی توانند از روی ظاهر یا مزه قارچ بگویند کدام قارچ وحشی خوراکی و کدام قارچ سمی است. تنها آزمایشگاه های ویژه می توانند خوراکی بودن قارچ ها را تایید کنند. هیچ آزمایشی هم وجود ندارد که افراد عادی بتوانند انجام دهند و از طریق آن از خوراکی بودن قارچ اطمینان یابند.

علائم مسمومیت با قارچ چیست؟

علائم زودرسی شامل تهوع و استفراغ، اسهال و 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 معمولا ۴ تا ۲۴ ساعت بعد از خوردن قارچ ظاهر می شود.

علائم دیررسی شامل علائم مسمومیت کبدی، کلیوی یا آسیب های مغزی ممکن است طی روزها یا هفته ها بعد ظاهر شوند.

اگر به مسمومیت با قارچ مشکوک شدیم چه کنیم؟

- در صورت هر گونه شک به مسمومیت با قارچ باید هرچه سریع تر فرد مسموم شده را به بیمارستان منتقل کرد.
- نباید جلوی تخلیه معده فرد مسموم شده را گرفت.
- گاهی لازم است فرد مسموم شده را مجبور به استفراغ و تخلیه معده کرد تا قارچ های سمی باقی مانده خارج شوند و از این طریق از ورود سم بیشتر به بدن پیشگیری نمود.

در بیمارستان برای فرد مسموم شده با قارچ چه اقداماتی انجام می دهند؟

- فشارخون، ضربان قلب و دمای بدن فرد مسموم شده را کنترل می کنند.
- ممکن است برای تخلیه معده و روده از قارچ های باقی مانده به فرد مسموم مواد مسهل با یا بدون موادی که تهوع ایجاد می کنند، بدهند.
- ممکن است به فرد مسموم موادی خورانده شود که به سموم موجود در روده متصل شده و در دفع سریع تر مواد سمی و جلوگیری از جذب بیشتر آن ها به بدن، کمک کنند.
- در طول بستری بودن در بیمارستان، بیمار از جهت عوارض شدید مسمومیت با قارچ مانند تشنج، نارسایی کبد و کلیه مراقبت می شود.

چه کنیم تا با قارچ ها مسموم نشویم؟

- باید از چیدن، خریدن و خوردن قارچ های روئیده شده در طبیعت و کوه و دشت پرهیز کرد.
- باید تنها از قارچ های خوراکی پرورش یافته در کارخانجات معتبر استفاده نمود.
- پختن، آب پز کردن یا کباب کردن قارچ های وحشی طبیعت، سم آنها را از بین نمی برد و تنها راه پیشگیری از مسمومیت با قارچ های وحشی پرهیز از مصرف این قارچ ها است.
- سم قارچ پادزهر ندارد و تنها باید از ورود آن به بدن جلوگیری کرد.
- قارچ های پرورش یافته در کارخانه را تنها تا ۲ روز بعد از چیده شدن باید مصرف کرد.
- به دلیل وجود حشرات و باکتری های بیماری زا، قارچ ها را قبل از مصرف باید به خوبی شست و بطور کامل پخت و سپس استفاده نمود.

افراد مشکوک به مسمومیت با قارچ می توانند در شیراز به بیمارستان حضرت علی اصغر (ع) و در شهرستان ها به بیمارستان محل سکونت خود مراجعه نمایند.

گروه آموزش و ارتقای سلامت معاونت بهداشت

دانشگاه علوم پزشکی شیراز