

## پیشگیری از مسمومیت با قارچ‌های خودرو و سمی

با شروع فصل بهار و بروز شرایط مساعد در رشد قارچ‌های خودرو، همه ساله در ابتدای سال متاسفانه با موجی از مسمومیت‌های اتفاقی ناشی از مصرف خوراکی قارچ‌های خودرو و سمی روبرو هستیم. چنانچه به آمار بدست آمده از دانشگاه‌های علوم پزشکی کشور توجه نماییم، مشاهده می‌شود:

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 متاسفانه مصرف خوراکی قارچ‌های 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 می‌شود مسمومیت ناشی از مصرف قارچ‌های خودر در هموطنانی که در مناطق غربی، کوهستانی و یا مرطوب کشور زندگی می‌کنند 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 توصیه‌های عمومی ذیل دعوت می‌نماییم تا با توجه به آنها از بروز مسمومیت و مرگ ناشی از قارچ‌های سمی پیشگیری شود:

۱. از مصرف قارچ‌های خودرو مخصوصاً قارچ‌هایی که در کنار تنه درختان (علی‌الخصوص درختان خشک شده) می‌رویند و یا قارچ‌های فله‌ای جمع‌آوری شده توسط افراد بومی، خودداری کنید. برای حفظ سلامت خود و خانواده تان تنها قارچ‌هایی را که توسط مراکز مجاز و در بسته بندی‌های دارای مجوز می‌باشند، 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 توصیه‌های برخی از افراد در تشخیص انواع سمی از انواع خوراکی قارچ توجه نکنید.
۳. مصرف قارچ‌ها توسط پرندگان و سایر جانوران اهلی و وحشی، نشان دهنده غیرسمی بودن قارچ برای انسان نمی‌باشد.
۴. برخی از روش‌ها 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 قارچ‌های سمی، مقاوم به گرما بوده و فرآیندهای آماه سازی غذا مانند: کباب کردن، آب پز کردن، سرخ کردن، بخار پز کردن قادر به تخریب کامل مواد سمی موجود در آن نمی‌باشد.

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 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 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

ستاد مرکزی اطلاع رسانی داروها و سموم

دفتر نظارت و پایش مصرف فرآورده های سلامت سازمان غذا و دارو

اسفند ۱۴۰۳ - فروردین ۱۴۰۴