



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی کرمانشاه

مرکز بهداشت شهرستان کرمانشاه - واحد پیشگیری و مبارزه با بیماری ها (فروردین ۱۳۹۸)

دست نگه دارید! مسمومیت با قارچ های سمی جدی است

قارچ ها گیاهانی هستند که مصرف خوراکی پیدا کرده اند ولی همه آنها خوراکی نیستند و بعضی سمی و خطرناک می باشند.. خوردن مقدار کمی از این قارچهای سمی می تواند کبد، کلیه یا حتی مغز را از کار انداخته و بعضاً موجب مرگ شود .



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

شما نمی توانید از روی ظاهر قارچ، بو، محل رویش یا مزه 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 خورد 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 و می تواند منجر به پیوند کبد یا دیالیز و حتی مرگ شود.

اگر به مسمومیت با قارچ مشکوک شدیم چه کنیم؟

• در صورت هر گونه شک به مسمومیت با قارچ باید هر چه سریعتر فرد مسموم شده به بیمارستان منتقل شود . در صورت امکان، باقی مانده قارچ مصرفی به منظور کمک در تشخیص نوع قارچ سمی همراه بیمار تحویل بیمارستان یا مرکز بهداشت شود.

- 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 شود و از ورود سم بیشتر به بدن پیشگیری شود .

در بیمارستان برای فرد مسموم شده با قارچ چه اقدامات درمانی انجام می شود؟

- فشار خون ، ضربان قلب ، دمای بدن و مایعات بدن فرد مسموم شده را کنترل می کنند.
- ممکن است برای تخلیه معده و روده از قارچ های باقیمانده، به فرد مسموم مواد مسهل و تهوع آور، داده شود .
- ممکن است به فرد مسموم موادی خورانده شود که به سموم موجود در روده متصل شده و در دفع مواد سمی کمک می کنند.
- در طول بستری بودن در بیمارستان، بیمار از جهت عوارض شدید مسمومیت با قارچ ها مانند تشنج، نارسایی کبد و کلیه مراقبت می شود .

چه کنیم تا با قارچ ها مسموم نشویم؟



- باید از چیدن، خریدن و مصرف قارچ های روئیده در طبیعت، کوه و دشت و کنار رودخانه ها پرهیز کرد .
- تنها از قارچ های خوراکی تولید شده در کارخانجات معتبر که دارای بسته بندی بهداشتی و تاریخ انقضاء باشد استفاده نمائید.
- 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، عدم مصرف قارچ های روئیده در طبیعت است .
- سم قارچ پادزهر ندارد و تنها باید از خوردن قارچ های وحشی و غیر پرورشی اجتناب کرد.
- قارچهای پرورشی هم باید دارای بسته بندی بهداشتی و تاریخ تولید و انقضاء مشخص باشد.
- برخی روش ها و معیار های سنتی تشخیص سمی بودن قارچ ها(تغییر رنگ قاشق نقره در اثر تماس با قارچ،رنگ قارچ و کلاهک،وجود حشرات روی قارچ و محل رویش آن)معتبر و قابل اعتماد نمی باشد.

ضروری است در اولین فرصت افراد مشکوک به مسمومیت با قارچ سمی در کرمانشاه به بیمارستان امام

خمینی(ره) و در شهرستان ها به بیمارستان محل سکونت خود مراجعه نمایند.