



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 خطرناکند. خوردن چند لقمه 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 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 خوردن قارچ ظاهر می شود.

علائم دیررسی شامل علائم مسمومیت کبدی، کلیوی یا آسیبهای مغزی است که ممکن است طی روزها یا هفته ها بعد ظاهر 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.
- 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 می کنند ؟

- فشار خون ، ضربان قلب و دمای بدن فرد مسموم شده را کنترل می کنند.
- ممکن است برای تخلیه معده و روده از قارچ های باقیمانده به او مواد مسهل با یا بدون موادی که تهوع ایجاد می کنند، 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 و کوه و دشت پرهیز کرد .
- باید تنها از قارچ های خوراکی تولید شده در کارخانجات معتبر استفاده نمود .
- 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 موجود در طبیعت و غیر پرورشی اجتناب کرد .
- قارچهای پرورش یافته در کارخانه را تنها تا ۲ روز بعد از چیده شدن باید مصرف کرد.
- به دلیل وجود حشرات و باکتری ها، قارچ ها را قبل از مصرف باید به خوبی شست و بطور کامل پخت.

افراد مشکوک به مسمومیت با قارچ می توانند در شیراز به بیمارستان حضرت علی اصغر(ع) واقع در انتهای خیابان سمیه- روبروی هتل هما و در شهرستان ها به بیمارستان محل سکونت خود مراجعه کنند