



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

در سال ۱۴۰۰، ۷۹۷ نفر، در سال ۱۴۰۱، ۳۰۱ نفر و در شش ماه اول ۱۴۰۲، ۲۴۲ 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 مربوط به شهرهای استان کرمانشاه، آذربایجان غربی، لرستان، گلستان و کردستان، لرستان، همدان، قزوین و شهرکرد بوده است.

همانطور که مشاهده می شود مسمومیت ناشی از مصرف قارچ‌های 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. به همین مناسبت هموطنان گرامی را به رعایت توصیه های عمومی ذیل دعوت می نمایم تا با توجه به آنها از بروز مسمومیت و مرگ ناشی از قارچ‌های سمی پیشگیری شود:

۱. از مصرف قارچ های خودرو مخصوصا قارچ‌هایی 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.
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 توصیه های برخی از افراد در تشخیص انواع سمی از انواع خوراکی قارچ توجه نکنید.
۳. مصرف قارچ ها توسط پرندگان و سایر جانوران اهلی و وحشی، نشان دهنده غیرسمی بودن قارچ برای انسان نمی باشد.
۴. برخی از روش ها 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 آماده‌سازی غذا مانند: کباب کردن، آب‌پز کردن، سرخ کردن، بخار‌پز کردن قادر به تخریب کامل مواد سمی موجود در آن نمی‌باشد.
۶. در صورت بروز علائم و نشانه‌های گوارشی (تهوع، استفراغ و اسهال) به صورت تاخیری (۱۲-۵ ساعت پس از مصرف خوراکی قارچ‌های خودرو)، هر چه سریعتر بیمار را به مرکز درمانی تخصصی مسمومیت‌ها منتقل کنید. در مواردی که علائم گوارشی بصورت تاخیری (با فاصله بیش از ۶ ساعت از مصرف قارچ خودرو) رخ دهد این دسته از قارچ‌ها سمیت به مراتب بیشتری دارند و در سال‌های گذشته منجر به نارسایی حاد کبدی و مرگ تعدادی از هموطنانمان شده است.
۷. انتقال سریع بیمار مسموم به یک مرکز درمانی تخصصی مسمومیت‌ها امکان درمان موفقیت‌آمیز را افزایش می‌دهد و هرگونه تاخیر در این امر سبب افزایش احتمال شکست درمان و حتی مرگ بیمار می‌شود. بنابراین با مشاهده علائم و نشانه‌های 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.

دفتر نظارت و پایش مصرف فرآورده‌های سلامت سازمان غذا و دارو