

اطلاعیه ستاد مرکزی اطلاع رسانی داروها و سموم

در خصوص 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 رو برو هستیم. چنانچه به آمار بدست آمده از دانشگاه‌های علوم پزشکی کشور توجه نماییم، مشاهده می‌شود:

در سال ۱۳۹۶ با ۱۵۴۰ مورد مراجعته به بیمارستان در اثر مسمومیت با قارچهای خودرو و سمی روبه رو بوده ایم. این آمار از سال ۱۳۹۷ تا ۱۳۹۹ به ترتیب بالغ بر ۱۷۲۶ نفر، ۳۶۵ نفر و در نیمه نخست سال ۱۴۰۰ تعداد ۸۲۸ مورد مراجعته به بیمارستان در اثر مسمومیت با قارچهای خودرو و سمی بوده است 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 بسترهای شدن بسیاری از هموطنانمان شده است.

بیشترین مسمومیت در سال ۱۳۹۶ مربوط به شهرهای استان کرمانشاه، آذربایجان غربی، لرستان، گلستان و کردستان بیشترین مسمومیت در سال ۱۳۹۷ مربوط به شهرهای استان کرمانشاه، گلستان، لرستان و آذربایجان غربی (ارومیه) و زنجان بیشترین مسمومیت در سال ۱۳۹۸ مربوط به شهرهای استان لرستان، آذربایجان غربی، اردبیل، تهران و کردستان بیشترین مسمومیت در سال ۱۳۹۹ مربوط به شهرهای استان بجنورد (خراسان شمالی)، تهران، شهرکرد، گلستان و آذربایجان غربی (ارومیه) بیشترین مسمومیت در نیمه نخست سال ۱۴۰۰ مربوط به شهرهای استان بجنورد (خراسان شمالی)، تهران، شهرکرد، لرستان و گلستان

همانطور که مشاهده می‌شود در پنج سال اخیر مجموعاً ۵۱۷۵ مورد مسمومیت ناشی از مصرف قارچهای خودرو 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 (علی الخصوص درختان خشک شده) می‌رویند و یا قارچ‌های جمع آوری شده توسط افراد بومی، خودداری کنید. برای حفظ سلامت خود و خانواده تنها قارچ‌های 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 معتبر 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 پرنده‌گان و سایر جانوران اهلی و وحشی، نشان دهنده غیررسمی 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 معيار علمی و صحیحی برای تشخیص عدم سمتی قارچ در همه موارد نیست.
۵. برخی از سموم موجود در قارچ‌های سمی، مقاوم به گرمابوده و فرآیندهای آماده 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 علایم و نشانه‌های گوارشی (تهوع، استفراغ و اسهال) به صورت تاخیری (۵-۱۲ 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 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 علایم و نشانه های بالینی اولیه به ویژه از نوع تاخیری در فردی با سابقه مصرف خوارکی قارچ خودرو، از هرگونه خوددرمانی و درمان عالمتی 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.

ستاد مرکزی اطلاع رسانی داروها و سموم

دفتر نظارت و پایش مصرف فرآورده های سلامت

سازمان غذا و دارو

فروردین ۱۴۰۱