

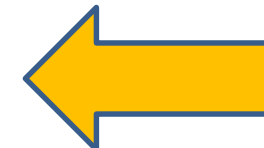
## مقدمه:

با شروع فصل بهار و بروز شرایط مساعد در رشد قارچ های خودرو، همه ساله در ابتدای سال متاسفانه با موجی از مسمومیت های اتفاقی ناشی از مصرف خوراکی قارچهای خودرو و سمی روبرو هستیم.

این مسمومیت در کشور ما می باشد و متاسفانه مصرف خوراکی قارچ های خودرو و سمی، منجر به فوت، نارسایی کبد و بستری شدن بسیاری از مردم می باشد.



با رعایت توصیه های عمومی ذیل از بروز مسمومیت و مرگ ناشی از قارچ های سمی پیشگیری کنید:



۱- از مصرف قارچ های خودرو مخصوصا قارچ هایی که در کنار تنه درختان (علی الخصوص درختان خشک شده) می رویند و یا قارچ های جمع آوری شده توسط افراد بومی، خودداری کنید.

برای حفظ سلامت خود و خانواده تان تنها قارچ هایی 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 قارچ های سمی، مقاوم به گرما بوده 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 نمی باشد.





مجتمع تخصصی و فوق تخصصی فارابی

## مسمومیت با قارچ سمی



دفتر آموزش سلامت

کد شناسه: F-TEP1-140

تاریخ ابلاغ: ۱۴۰۱/۱/۲۵

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۳/۲/۲۵

آدرس وب سایت و کانال تلگرام آموزشی بیمارستان:

[www.farabi.mui.ac.ir](http://www.farabi.mui.ac.ir)

@ farabi 1396

تهیه کننده: زهرا ایزدی

سوپروایزر آموزش سلامت

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.



نمونه ای از قارچ

های سمی

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 قارچها سمیت به مراتب بیشتری دارند و در سالهای گذشته منجر به نارسایی حاد کبدی و مرگ 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.