

احمد حسینی

کارشناس کنترل برمواد غذایی، آرایشی و بهداشتی  
دانشگاه علوم پزشکی اصفهان



توصیه‌هایی به منظور پیشگیری  
از مسمومیت با قارچ‌های سمی

# خوشمزه‌های مرگبار



گوناگون

- 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، معیار علمی و صحیحی برای تشخیص سمی نبودن قارچ نیست.
- هرگز قارچ‌ها را به شکل خام و به مقدار زیاد مصرف نکنید.
- برخی از سموم موجود در قارچ‌ها مقاوم به گرما بوده و فرآیندهای آماده سازی غذا مانند: کباب کردن، آب‌پز کردن، سرخ کردن، بخار پز کردن قادر به تخریب کامل مواد سمی موجود در قارچ نیست.
- در صورت بروز علائم و نشانه‌های گوارشی مانند تهوع، استفراغ و اسهال به شکل تأخیری (۵ تا ۱۲ ساعت پس از مصرف خوراکی قارچ)، هر چه سریع‌تر بیمار را به مراکز درمانی منتقل کنید. در مواردی که علائم گوارشی با فاصله بیش از ۶ ساعت از مصرف قارچ رخ دهد این دسته از قارچ‌ها سمیت بیشتری دارند و علت اصلی نارسایی حاد کبدی و مرگ تعدادی از مصرف کنندگان نیز همین مسأله بوده است.
- انتقال سریع بیمار مسموم به یک مرکز درمانی امکان درمان موفقیت آمیز را افزایش می‌دهد و هر گونه تأخیر 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 تأخیری در فردی با سابقه مصرف خوراکی قارچ، از هرگونه خوددرمانی و درمان علامتی پرهیز کرده و بیمار را در اسرع وقت به بیمارستان منتقل کنید.
- در صورت امکان، نمونه باقی مانده قارچ مصرف شده توسط بیمار را برای شناسایی کادر پزشکی در بیمارستان به همراه داشته باشید.

قارچ‌ها اگرچه گیاهانی خوراکی هستند ولی همه آن‌ها خوراکی نیستند. برخی قارچ‌ها بشدت سمی‌اند و خوردن چند لقمه از آن‌ها می‌تواند کبد، کلیه یا حتی مغز را از کار انداخته و بعضاً موجب مرگ شود.

شما نمی‌توانید از روی ظاهر قارچ یا مزه آن بگویید کدام قارچ وحشی، خوراکی و کدام، سمی است. تنها آزمایشگاه می‌تواند 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.

نکاتی که در ادامه می‌آید را با دقت بخوانید تا از مسمومیت یا عوارض ناشی از مصرف قارچ‌های سمی پیشگیری کنید:

- از مصرف قارچ‌های خودرو مخصوصاً قارچ‌هایی که در کنار درختان بخصوص درختان خشک شده می‌رویند یا قارچ‌های جمع آوری شده توسط افراد عادی یا قارچ‌هایی که به صورت فله‌ای عرضه می‌شوند، خودداری کنید. تنها قارچ‌هایی را که توسط مراکز مجاز و در بسته بندی‌های دارای مجوزهای سازمان غذا و دارو هستند، مصرف کنید.
- 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 توصیه‌های برخی از افراد عادی در تشخیص انواع سمی از انواع خوراکی قارچ توجه نکنید.
- مصرف قارچ‌ها توسط پرندگان و سایر جانوران اهلی و وحشی نشان دهنده غیرسمی بودن قارچ برای انسان نیست.

منبع: ستاد مرکزی اطلاع‌رسانی داروها و سموم سازمان غذا و دارو اردیبهشت ۱۳۹۷

به این موضوع امتیاز دهید (۱۰۰۰). کد موضوع ۱۰۹۳۸ پیامک ۳۰۰۰۷۲۷۳۱۰۰۰. نحوه امتیازدهی: امتیاز - شماره مقاله. مثال: اگر امتیاز شما ۸۰ باشد (۱۰۹۳۸ - ۸۰)