

مسمومیت با قارچهای سمی **Mushrooms Poisonous** یکی از علل بروز مسمومیت های ناشی از سموم طبیعی در جهان محسوب میشود. در کشور ما نیز وجود انواع متنوع جنس و گونه های مختلف قارچهای سمی که به صورت خودرو و به شکل گسترده می رویند ، سبب بروز مسمومیت های انفرادی یا جمعی به ویژه در اوایل بهار و پاییز ونیز گزارشات منجر به مرگ شده است . به علت بالا بودن میزان مرگ و میر در برخی از انواع این مسمومیت ها، اطلاع رسانی مناسب، آموزش و آگاهی از راهکارهای پیشگیری از این نوع مسمومیت ها بسیار پر اهمیت می باشد.



### طبقه بندی مسمومیت های قارچی:

برای طبقه بندی مسمومیت ناشی از قارچها از انواع مواد سمی موجود در آنها استفاده میشود. طیف وسیع این مسمومیت ها شامل خفیف، متوسط و شدید بوده و علائم و نشانه های بالینی شامل اختلالات گوارشی (تهوع، استفراغ، دردهای شکمی، زردی چشم و یرقان) ، اختلالات متابولیک (افت قند خون، اختلالات الکترولیتی و هورمونهای تیروئیدی)، اختلالات عصبی (تشنج، بیقراری و توهم)، اختلالات کلیوی می باشد.

### زمان بروز مسمومیت:

- ۱- علائم و نشانه های مسمومیت های حاد در کمتر از ۶ ساعت پس از مصرف ظاهر می گردند.
- ۲- علائم مسمومیت های تاخیری بیشتر از ۶ الی ۱۲ ساعت پس از مصرف قارچ سمی آغاز شده و با گذشت زمان پیشرفت نموده و ممکن است طی ۲ الی ۶ روز بعد منجر به مرگ گردد.



### اعضاء حیاتی درگیر در مسمومیت:

دستگاه کبد، کلیه، گوارش و سیستم عصبی

### علائم و نشانه های بالینی:

در مرحله اول علائم و نشانه های مسمومیت معمولاً پس از ۵ الی ۲۴ ساعت از مصرف خوراکی قارچ ظاهر میشود و به صورت اختلال گوارشی مانند تهوع، استفراغ، دردهای شکمی و اسهال آبدی میباشد. علائم و نشانه های این مرحله ممکن است با مسمومیت غذایی ساده باکتریایی اشتباه شود.

علیرغم درمان های علامتی و حمایتی، بعد از ۱۲ الی ۲۴ ساعت، اختلالات گوارش تشدید شده و در صورت عدم درمان مناسب، در مرحله سوم و بعد از ۲-۶ روز میتواند منجر به نارسایی شدید

کبد و کلیه و نهایتاً مرگ بیمار گردد. گاهی علائم عصبی و درگیری لوزالمعده نیز مشاهده شده است.

علائم و نشانه های نهایی مسمومیت شامل ضعف، گیجی، کاهش سطح هوشیاری، افت شدید قند خون ، افزایش بیلی روبین و آنزیم های کبدی و اختلالات کلیوی مانند کاهش حجم ادرار و نارسایی کلیه می باشد.

### اقدامات درمانی:

در صورت بروز علائم و نشانه های گوارشی (تهوع، استفراغ و اسهال) به صورت تاخیری (۵ الی ۱۲ ساعت پس از مصرف قارچ ) هر چه سریعتر بیمار را به مرکز درمانی تخصصی سم شناسی بالینی و مسمومیت ها منتقل کنید.





دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی ایران  
معاونت غذا و دارو

# مسمومیت های ناشی از قارچهای سمی



معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی ایران

توجه نکنید.

- هرگز قارچ ها را به صورت خام و به مقدار زیاد مصرف نکنید.
- برخی سموم موجود در قارچ ها مقاوم به گرما بوده و کباب نمودن، آب پز کردن، سرخ کردن، بخارپز کردن و ... قادر به تخریب کامل مواد سمی موجود در قارچ ها نمی باشد.
- روش ها و معیارهای سنتی مانند " وجود حشرات در اطراف قارچ و محل رویش قارچ " و ... معیار علمی و صحیحی برای تشخیص عدم سمیت قارچ در همه موارد نمی باشد.

منبع: ستاد مرکز ملی اطلاع رسانی داروها و سموم سازمان غذا و دارو

تهیه شده در:

دفتر تحقیق و توسعه معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی ایران

نشانی: تهران، میدان آرژانتین، خیابان الوند، پلاک ۶۰

شماره تلفن: ۸۸۷۷۹۱۱۸ داخلی ۱۱۹ و ۱۲۵

پایگاه اینترنتی: [WWW.Fdo.iums.ac.ir](http://WWW.Fdo.iums.ac.ir)

فروردین ماه ۱۳۹۹



دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی ایران  
معاونت غذا و دارو

هرگونه تاخیر در انتقال بیمار مسموم به مرکز تخصصی مسمومیت ها، سبب افزایش

احتمال شکست درمان و حتی مرگ می گردد. لذا با مشاهده علائم و نشانه های

بالینی اولیه به ویژه تاخیری در فردی با سابقه مصرف قارچ، اکیداً از خوددرمانی پرهیز و بیمار

را در اسرع وقت به بیمارستان انتقال دهید.

حتی الامکان نمونه باقی مانده قارچ مصرف شده توسط بیمار را برای شناسایی توسط کادر

پزشکی، به همراه داشته باشید.

## پیشگیری از مسمومیت های ناشی از قارچها:

- از مصرف قارچ های خود رو، قارچهای جمع آوری شده توسط افراد عادی و قارچ های عرضه شده به صورت فله ای خودداری نمایید.
- تنها قارچ هایی که توسط مراکز مجاز و در بسته بندی دارای مجوز سازمان غذا و دارو و وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی می باشند مصرف نمایید.
- شناسایی انواع خوراکی قارچ ها از انواع سمی تنها توسط متخصصان و کارشناسان مجرب قارچ شناسی و گیاه شناسی امکان پذیر است. لذا به توصیه افراد عادی در این خصوص

