

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

مهر ماه ۱۳۹۸



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

