

مرحله اول: ۵ تا ۲۴ ساعت اول پس از بلع شامل علائمی از جمله: تهوع، استفراغ، کرامپ شکمی و اسهال آبکی که ممکن است خونی هم باشد

مرحله دوم: ۱۲ تا ۳۶ ساعت پس از علائم اولیه شامل علائمی از جمله: بهبودی زودگذر علائم اولیه و سمیت کبدی

مرحله سوم: ۲ تا ۶ روز بعد شامل علائمی از جمله: نکرور کبدی، زردی، سندروم هیپاتورنال، انسفالوپاتی کبدی، اختلالات انعقادی، اسیدوز متابولیک، تشنج، کما و مرگ

یکی از کشنده ترین مسمومیت های قارچی، مسمومیت با قارچ آمانیتا از خانواده سیکلوپیتیده معروف به کلاهک مرگ است.

این قارچ پس از بارش باران در بهار و پاییز می روید و مسمومیت با این قارچ از طریق تماس گوارشی می باشد. چتر کلاهک مرگ در ابتدا کوچک و برجسته و نیم دایره است ولی به تدریج به شکل چتر رشد میکند.

رنگ آن سفید مایل به زرد و گاهی سبز کم رنگ است که به طرف لبه ها رنگ آن روشن تر می گردد و هاگ آن نمای سفید دارد که مشخصه گونه آمانیتا است.

**\* علائم:** تظاهرات بالینی در ۳ مرحله رخ می دهد:



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران

## مسمومیت با قارچ



معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی تهران

www.vcfda.num.ac.ir وبسایت:

@numsfda فضای مجازی:



## \* اقدامات پزشکی پیش بیمارستانی:

تخلیه فوری معده با القای استفراغ

انتقال فوری به بیمارستان

## پیشگیری از مسمومیت:

۱. از مصرف قارچ های خودرو و یا جمع آوری شده توسط افراد عادی و یا قارچ هایی که به صورت فله ای عرضه می شوند، خودداری کنید.

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.

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. هرگز قارچ ها را به صورت خام و به مقدار زیاد مصرف نکنید.

۶. هر چند در برخی موارد حرارت برخی از مواد سمی موجود در قارچ ها را از بین می برد، با این وجود برخی از سموم موجود در قارچ ها مقاوم به گرما بوده و در اثر فرآیندهای آماده سازی غذا مانند: کباب کردن، آب پز کردن، سرخ کردن، بخار پز کردن قادر به تخریب کامل مواد سمی موجود در قارچ نمی باشد.

۷. در صورت بروز علائم و نشانه های هر چه سریعتر بیمار را به مرکز درمانی منتقل کنید.

۸. در صورت امکان، نمونه باقی مانده قارچ مصرف شده توسط بیمار را برای شناسایی کادر پزشکی در بیمارستان به همراه داشته باشید.

## منبع:

شیوه نامه تشخیص و درمان مسمومیت با قارچ های سمی خوراکی نوشته آقای دکتر آقابیکلوئی و شادنیا



گردآوری: حانیه باغنوی، کارشناس نظارت بر مواد غذایی و آشامیدنی  
طراحی: مهندس سارا زهدی، مسئول روابط عمومی