

مسمومیت با قارچ

قارچ ها گیاهانی هستند که مصرف خوراکی پیدا کرده اند ولی همه آنها خوراکی نبوده و بعضی سمی و بسیار خطرناکند. خوردن چند لقمه از این قارچ ها می تواند کبد، کلیه و حتی مغز را از کار انداخته و بعضا موجب مرگ شود.

آیا می توان گفت کدام قارچ وحشی در طبیعت، سمی است؟

حتی افراد متخصص هم بدون نظر آزمایشگاه نمی توانند از روی ظاهر یا مزه قارچ بگویند کدام قارچ وحشی خوراکی و کدام قارچ سمی است. تنها آزمایشگاه های ویژه می توانند خوراکی بودن قارچ ها را تایید کنند. هیچ آزمایشی هم وجود ندارد که افراد عادی بتوانند انجام دهند و از طریق آن از خوراکی بودن قارچ اطمینان یابند.

راهکارهای پیشگیری از مسمومیت با قارچ

- در سفر از خوردن گیاهان و قارچ هایی که از طبیعت چیده شده اند اجتناب نمایید.
- عدم مسمومیت جانورانی که از این گیاهان و قارچ ها مصرف داشته اند به هیچ وجه دلیل غیر سمی بودن آنها نیست. تشخیص گیاهان و قارچ های سمی از انواع بی خطر بسیار مشکل است.
- با گیاهان دارو، معجون یا چای خانگی درست نکنید. دانه های گیاهان را نجوید و در صورت وقوع مسمومیت با این گیاهان ، مصدوم را در اسرع وقت به نزدیکترین مرکز درمانی منتقل کنید.

علائم مسمومیت با قارچ سمی

- درد معده، استفراغ، اسهال، تب بالا، نبض تند، ضربان نامنظم قلب، کاهش فشار خون، سردرد، سرگیجه، غش، تاری دید، مشکلات تنفسی، سستی و بی حالی، تشنگی بیش از حد، هذیان، تشنج، کما و حتی مرگ، از علائم مسمومیت با قارچ های سمی می باشند.
- از بدترین علائم مسمومیت با قارچ های سمی، آسیب به کبد و کلیه ها می باشد که می تواند در ابتدا به صورت یرقان یا زردی بروز نماید.

اگر به مسمومیت با قارچ مشکوک شدیم چه کنیم؟

- در صورت هرگونه شک به مسمومیت با قارچ باید هرچه سریع تر فرد مسموم شده را به بیمارستان منتقل کرد.
- نباید جلوی تخلیه معده فرد مسموم شده را گرفت.
- گاهی لازم است فرد مسموم شده را مجبور به استفراغ و تخلیه معده کرد تا قارچ های سمی باقی مانده خارج شوند و از این طریق از ورود سم بیشتر به بدن پیشگیری نمود.

دکتر «مسعود قنبریان» رئیس گروه سلامت محیط معاونت بهداشت دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شیراز