

## اطلاعیه ستاد مرکزی اطلاع رسانی داروها و سموم

### در خصوص پیشگیری از مسمومیت با قارچهای خودرو و سمی

با شروع فصل بهار و بروز شرایط مساعد در رشد قارچهای خودرو، همه ساله در ابتدای سال متاسفانه با موجی از مسمومیت های اتفاقی ناشی از مصرف خوراکی قارچهای خودرو و سمی روبرو هستیم. چنانچه به آمار بدست آمده از دانشگاه های علوم پزشکی کشور توجه نماییم، مشاهده می شود:

در سال ۱۳۹۶ با ۱۵۴۰ مورد مراجعه به بیمارستان در اثر مسمومیت با قارچهای خودرو و سمی روبه رو بوده ایم. این آمار از سال ۱۳۹۷ تا ۱۳۹۹ به ترتیب بالغ بر ۱۷۲۶ نفر، ۳۶۵ نفر، ۷۲۲ نفر و در نیمه نخست سال ۱۴۰۰ تعداد ۸۲۸ مورد مراجعه به بیمارستان در اثر مسمومیت با قارچهای خودرو و سمی بوده است که نشان دهنده تعداد بالای قربانیان و شایع بودن این مسمومیت در کشور ما می باشد و متاسفانه مصرف خوراکی قارچ های خودرو و سمی، منجر به فوت، نارسایی کبد و بستری شدن بسیاری از هموطنانمان شده است.

بیشترین مسمومیت در سال ۱۳۹۶ مربوط به شهرهای استان کرمانشاه، آذربایجان غربی، لرستان، گلستان و کردستان  
بیشترین مسمومیت در سال ۱۳۹۷ مربوط به شهرهای استان کرمانشاه، گلستان، لرستان و آذربایجان غربی (ارومیه) و زنجان  
بیشترین مسمومیت در سال ۱۳۹۸ مربوط به شهرهای استان لرستان، آذربایجان غربی، اردبیل، تهران و کردستان  
بیشترین مسمومیت در سال ۱۳۹۹ مربوط به شهرهای استان بجنورد (خراسان شمالی)، تهران، شهرکرد، گلستان و آذربایجان غربی (ارومیه)  
بیشترین مسمومیت در نیمه نخست سال ۱۴۰۰ مربوط به شهرهای استان بجنورد (خراسان شمالی)، تهران، شهرکرد، لرستان و گلستان

همانطور که مشاهده می شود در پنج سال اخیر مجموعاً ۵۱۷۵ مورد مسمومیت ناشی از مصرف قارچهای خودرو در هموطنانی که در مناطق غربی، کوهستانی و یا مرطوب کشور زندگی می کنند بروز نموده است. این موارد با آموزش عمومی و اطلاع رسانی و ارائه هشدار به موقع قابل پیشگیری خواهد بود. به همین مناسبت هموطنان گرامی را به رعایت توصیه های عمومی ذیل دعوت می نماییم تا با توجه به آنها از بروز مسمومیت و مرگ ناشی از قارچهای سمی پیشگیری شود:

۱. از مصرف قارچ های خودرو مخصوصاً قارچهایی که در کنار تنه درختان (علی الخصوص درختان خشک شده) می رویند و یا قارچ های جمع آوری شده توسط افراد بومی، خودداری کنید. برای حفظ سلامت خود و خانواده تان تنها قارچ هایی را که توسط مراکز مجاز و در بسته بندی های دارای مجوز می باشند، خریداری و مصرف نمایید.
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. بنابراین به توصیه های برخی از افراد در تشخیص انواع سمی از انواع خوراکی قارچ توجه نکنید.
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. برخی از سموم موجود در قارچ های سمی، مقاوم به گرما بوده و فرآیندهای آماه سازی غذا مانند: کباب کردن، آب پز کردن، سرخ کردن، بخار پز کردن قادر به تخریب کامل مواد سمی موجود در آن نمی باشد.
۶. در صورت بروز علائم و نشانه های گوارشی (تهوع، استفراغ و اسهال) به صورت تاخیری (۱۲-۵ ساعت پس از مصرف خوراکی قارچهای خودرو)، هر چه سریعتر بیمار را به مرکز درمانی تخصصی مسمومیت ها منتقل کنید. در مواردی که

- علائم گوارشی بصورت تاخیری (با فاصله بیش از ۶ ساعت از مصرف قارچ خودرو) رخ دهد این دسته از قارچها سمیت به مراتب بیشتری دارند و در سالهای گذشته منجر به نارسایی حاد کبدی و مرگ تعدادی از هموطنانمان شده است.
۷. انتقال سریع بیمار مسموم به یک مرکز درمانی تخصصی مسمومیت ها امکان درمان موفقیت آمیز را افزایش می دهد و هرگونه تاخیر در این امر سبب افزایش احتمال شکست درمان و حتی مرگ بیمار می شود. بنابراین با مشاهده علائم و نشانه های بالینی اولیه به ویژه از نوع تاخیری در فردی با سابقه مصرف خوراکی قارچ خودرو، از هرگونه خوددرمانی و درمان علامتی پرهیز نموده و بیمار را در اسرع وقت به بیمارستان منتقل نمایید.
۸. در صورت امکان، نمونه باقی مانده قارچ مصرف شده توسط بیمار را برای شناسایی کادر پزشکی در بیمارستان به همراه داشته باشید.

### **ستاد مرکزی اطلاع رسانی داروها و سموم**

### **دفتر نظارت و پایش مصرف فرآورده های سلامت**

### **سازمان غذا و دارو**

**فروردین ۱۴۰۱**