

هشدار اورژانس در مورد مسمومیت با قارچ

رئیس اورژانس پیش بیمارستانی و مدیر حوادث دانشگاه علوم پزشکی تبریز: خودداری از چیدن، لمس و مصرف قارچ های روییده در طبیعت، کوه و دشت



به گزارش روابط عمومی دانشگاه علوم پزشکی تبریز، دکتر فرزاد رحمانی رئیس اورژانس پیش بیمارستانی و مدیر حوادث دانشگاه علوم پزشکی تبریز گفت: از چیدن و حتی لمس و مصرف قارچ های روییده در طبیعت و کوه و دشت خودداری کنید.

دکتر رحمانی اظهار داشت: احتمال مسمومیت و مرگ در پی مصرف برخی قارچ های موجود در طبیعت بسیار بالاست و سالانه افراد زیادی را روانه بیمارستان می کند

عضو هیات علمی دانشگاه و متخصص طب اورژانس اظهار داشت: مراقب قارچ های سمی روییده در طبیعت باشید با رسیدن روزهای بهاری و هوای خوب بهار طبیعت گردی ها بیشتر میشود. یکی از خوراکی هایی که در دل طبیعت رشد میکند قارچ است،

اما باید از مصرف قارچ های خودرو که در دل طبیعت ظاهر می شوند اجتناب کرد

مدیر حوادث دانشگاه با بیان اینکه همه قارچ های موجود در طبیعت خوراکی نیستند، گفت: خوردن چند لقمه از قارچ های سمی می تواند کبد، کلیه یا حتی مغز را از کار انداخته و حتی موجب مرگ شود.

وی با تأکید بر اینکه باید از چیدن و مصرف قارچ های روییده در طبیعت و کوه و دشت خودداری کرد، افزود: نمی توان از روی ظاهر قارچ یا مزه آن، وحشی، خوراکی و یا سمی بودن آن را تشخیص داد و تنها آزمایشگاه می تواند خوراکی بودن آنها را تأیید کند؛ هیچ آزمایشی هم وجود ندارد که بتوان از خوراکی بودن قارچ اطمینان حاصل کرد.

او علایم زودرس مسمومیت با قارچ را شامل تهوع و استفراغ، اسهال، شکم درد و تعریق عنوان و اضافه کرد: گاهی علایم مغزی مانند توهم، خواب آلودگی، تشنج و یا بی قراری با این نشانه ها همراه می شود.

رئیس اورژانس دانشگاه با بیان اینکه این علایم چهار تا 24 ساعت بعد از خوردن قارچ ظاهر می شود، گفت: نشانه های دیررس شامل مسمومیت کبدی، کلیوی یا آسیب های مغزی است که ممکن است روزها یا هفته ها بعد ظاهر شود.

دکتر فرزاد رحمانی خاطر نشان شد: پختن، آب پز یا کباب کردن قارچ های وحشی موجود در طبیعت سمی بودن آنها را از بین نمی برد و تنها راه پیشگیری از مسمومیت با قارچ، پرهیز از مصرف قارچ های روییده در طبیعت است، سم قارچ پادزهر ندارد و تنها باید از خوردن قارچ های وحشی موجود در طبیعت و غیر پرورشی اجتناب کرد.