



احتمال مسمومیت و مرگ در پی مصرف قارچ‌های موجود در طبیعت بسیار بالا است

رئیس اورژانس پیش بیمارستانی دانشگاه علوم پزشکی تبریز ضمن هشدار در خصوص مصرف قارچ‌های موجود در طبیعت، گفت: احتمال مسمومیت و مرگ در پی مصرف قارچ‌های موجود در طبیعت بسیار بالا است. به گزارش ایسنا، منطقه آذربایجان شرقی، دکتر فرزاد رحمانی با بیان این مطلب اظهار کرد: با دیدن فصل بهار و گردشگری، رشد و فراوانی قارچ‌های خوراکی در طبیعت باید از چیدن و مصرف قارچ‌های خودرو در طبیعت، کوه و دشت خودداری کرد. وی با بیان اینکه همه قارچ‌های موجود در طبیعت خوراکی نیستند، گفت: خوردن چند لقمه از قارچ‌های سمی می‌تواند کبد، کلیه یا مغز را از کار انداخته و حتی موجب مرگ شود. وی افزود: امکان تشخیص سمی، وحشی و خوراکی بودن قارچ از روی ظاهر یا مزه آن وجود نداشته و تنها انجام آزمایشات در آزمایشگاه می‌تواند خوراکی بودن آن را تأیید کند، البته هیچ آزمایشی نیز وجود ندارد که بتوان از خوراکی بودن قارچ اطمینان حاصل کرد. رحمانی با اشاره به علائم مسمومیت با قارچ‌های سمی، گفت: علائم زودرس مسمومیت با قارچ شامل تهوع و استفراغ، اسهال، شکم درد و تعریق بوده و گاهی با علائم مغزی مانند توهم، خواب‌آلودگی، تشنج و یا بی‌قراری همراه می‌شود. وی با بیان اینکه این علائم چهار تا 24 ساعت بعد از خوردن قارچ ظاهر می‌شود، اضافه کرد: نشانه‌های دیررس شامل مسمومیت کبدی، کلیوی یا آسیب‌های مغزی بوده و ممکن است روزها یا هفته‌ها بعد ظاهر شوند. وی خاطرنشان کرد: پختن، آب پز یا کباب کردن قارچ‌های وحشی موجود در طبیعت سمی بودن آن‌ها را از بین نمی‌برد و تنها راه پیشگیری از مسمومیت با قارچ، پرهیز از مصرف قارچ‌های خودرو در طبیعت است، سم قارچ پادزهر نداشته و تنها باید از خوردن قارچ‌های وحشی موجود در طبیعت و غیرپروشی اجتناب کرد.

رئیس اورژانس پیش بیمارستانی دانشگاه علوم پزشکی تبریز ضمن هشدار در خصوص مصرف قارچ‌های موجود در طبیعت، گفت: احتمال مسمومیت و مرگ در پی مصرف قارچ‌های موجود در طبیعت بسیار بالا است. به گزارش ایسنا، منطقه آذربایجان شرقی، دکتر فرزاد رحمانی با بیان این مطلب اظهار کرد: با دیدن فصل بهار و گردشگری، رشد و فراوانی قارچ‌های خوراکی در طبیعت باید از چیدن و مصرف قارچ‌های خودرو در طبیعت، کوه و دشت خودداری کرد. وی با بیان اینکه همه قارچ‌های موجود در طبیعت خوراکی نیستند، گفت: خوردن چند لقمه از قارچ‌های سمی می‌تواند کبد، کلیه یا مغز را از کار انداخته و حتی موجب مرگ شود. وی افزود: امکان تشخیص سمی، وحشی و خوراکی بودن قارچ از روی ظاهر یا مزه آن وجود نداشته و تنها انجام آزمایشات در آزمایشگاه می‌تواند خوراکی بودن آن را تأیید کند، البته هیچ آزمایشی نیز وجود ندارد که بتوان از خوراکی بودن قارچ اطمینان حاصل کرد. رحمانی با اشاره به علائم مسمومیت با قارچ‌های سمی، گفت: علائم زودرس مسمومیت با قارچ شامل تهوع و استفراغ، اسهال، شکم درد و تعریق بوده و گاهی با علائم مغزی مانند توهم، خواب‌آلودگی، تشنج و یا بی‌قراری همراه می‌شود. وی با بیان اینکه این علائم چهار تا 24 ساعت بعد از خوردن قارچ ظاهر می‌شود، اضافه کرد: نشانه‌های دیررس شامل مسمومیت کبدی، کلیوی یا آسیب‌های مغزی بوده و ممکن است روزها یا هفته‌ها بعد ظاهر شوند. وی خاطرنشان کرد: پختن، آب پز یا کباب کردن قارچ‌های وحشی موجود در طبیعت سمی بودن آن‌ها را از بین نمی‌برد و تنها راه پیشگیری از مسمومیت با قارچ، پرهیز از مصرف قارچ‌های خودرو در طبیعت است، سم قارچ پادزهر نداشته و تنها باید از خوردن قارچ‌های وحشی موجود در طبیعت و غیرپروشی اجتناب کرد.