



11.07.2018

Comunicat de presă

Intoxicația cu ciuperci

Intoxicația acută cu ciuperci este datorată substanțelor toxice conținute, substanțe care ajung în organism accidental, prin diverse mecanisme legate de cele mai multe ori de confuzia între speciile comestibile și necomestibile. **Sub o aparență deloc gravă se poate ascunde un pericol foarte mare!**

În timp ce la adult folosirea în alimentație a ciupercilor culese fără o bună cunoaștere a diferitelor specii, este cea mai des întâlnită cale de intoxicare, la copil se raportează de cele mai multe ori consumul de ciuperci odată cu părinții în timpul meselor comune, precum și accidente legate de consumul neintenționat.

Semnele intoxicației diferă în funcție de tipul de ciuperci consumate și apar la minim 15 minute până la 12 ore sau chiar mai mult, de la ingestie, și se manifestă prin grețuri, vărsături, tulburări intestinale, scăderea tensiunii arteriale, halucinații, tulburări nervoase, salivatie abundentă, lăcrimare, micșorarea pupilei, dureri abdominale, scăderea pulsului, transpirații. În formele severe se instalează insuficiența hepato-renală, comă cu evoluție fatală, deces. În cazul apariției unora din aceste semne este necesară prezentarea imediată la unitățile de Primiri Urgențe din spitale sau apelarea Serviciului de Ambulanță.

Recomandări pentru populația generală

Pentru prevenirea intoxicațiilor cu ciuperci **Direcția de Sănătate Publică** vă recomandă:

- consumul ciupercilor de cultură, provenite din unități autorizate și / sau însoțite de certificate de calitate, evitând cumpărarea lor de la comercianții ambulanți, culegătorii amatori, persoane străine de la marginea drumurilor;
- evitarea culesului / consumului ciupercilor din flora spontană (păduri, pășuni);
- neimplicarea copiilor în procesul de culegere a ciupercilor;

- supravegherea copiilor mici pentru a se evita riscul intoxicației accidentale. **Intoxicația cu ciuperci la copii include forme de gravitate variabilă și cu evoluție imprevizibilă!**
 - **ciupercile otrăvitoare nu-și pierd toxicitatea prin preparare!** Toxinele ciupercilor sunt foarte rezistente la prelucrarea termică și nu se distrug.
- ceapa, usturoiul sau pătrunjelul care se schimbă la culoare, lingura de argint, **nu sunt indicatori specifici ai toxicității ciupercilor.** De asemenea este absolut greșit să considerăm că ciupercile care sunt mâncate de insecte, sunt comestibile. Pentru insecte toxina poate fi inofensivă datorită metabolismului diferit de cel al omului.
 - evitarea conservării ciupercilor provenite din flora spontană și/sau surse neautorizate, în condiții casnice;
 - în cazul apariției oricăror semne clinice după consumul de ciuperci, **este necesară prezentarea imediată la unitățile de Primiri Urgențe din spitale sau apelarea Serviciului de Ambulanță.**

Director Executiv

Dr. Daniela Rahotă

Surse:

<http://doctorate.ulbsibiu.ro/wp-content/uploads/rezumate-Barb.pdf>

<http://delmark.md/article/intoxicatiile-cu-ciuperci-pot-fi-mortale-2/>

„Prevenirea incidentelor provocate de consumul de ciuperci din flora spontană”- Dr. Balló Béla