



MINISTERUL SĂNĂTĂȚII  
DIRECȚIA DE SĂNĂTATE PUBLICĂ BIHOR

Oradea, Str. Libertății nr. 34, cod 410042

Telefon: 0259434565, Fax: 0259418654

e-mail: [secretariat@dspbihor.gov.ro](mailto:secretariat@dspbihor.gov.ro) , [relatiipublice@dspbihor.gov.ro](mailto:relatiipublice@dspbihor.gov.ro)

Pagină web: <http://www.dspbihor.gov.ro>

23.09.2022

## Comunicat de presă

Având în vedere condițiile meteorologice din ultima perioadă, caracterizate prin umiditate crescută, favorabile apariției ciupercilor și întrucât în ultimele zile s-au prezentat la Unitatea de Primiri Urgențe a Spitalului Clinic Județean de Urgență Oradea, mai mulți pacienți cu simptomatologie de „intoxicație acută cu ciuperci necomestibile”, în vederea informării corecte a populației cu privire la riscurile asociate consumului de ciuperci din surse neautorizate, vă adresăm rugămintea de a disemina următoarele informații:

### Intoxicația cu ciuperci

Ciupercile sunt plante cunoscute din vechime, unele dintre acestea - ciupercile comestibile - fiind folosite în alimentația umană datorită valorii lor nutritive. În țara noastră sunt cunoscute peste 1600 specii de ciuperci superioare, ciuperci cu “pălărie”, al căror diametru este mai mare de 4 mm. Dintre acestea aproximativ 400 sunt comestibile și peste 200 specii sunt sigur toxice. De multe ori, ciupercile necomestibile se pot confunda ușor cu cele comestibile.

În ultimii ani, numărul intoxicațiilor accidentale cu ciuperci este în continuă creștere. Recoltarea ciupercilor din pădure, în mod neorganizat, sau achiziționarea de la culegătorii care le comercializează în piețe implică riscuri importante asupra sănătății, deoarece își pot face apariția exemplarele din speciile de ciuperci otrăvitoare, care generează intoxicații acute la consumatori.

Intoxicația acută cu ciuperci este datorată substanțelor toxice conținute, substanțe care ajung în organism accidental, prin diverse mijlocuri 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!**

Nu trebuie folosite în alimentație decât ciupercile bine cunoscute. Prin ingerarea ciupercilor otrăvitoare (*Amanita Phalloides*, *Amanita Muscaria*, etc.) se produc tulburări digestive (vărsături, diaree, deshidratare), cardiovasculare (bradicardie, hipotensiune arterială, colaps cardiovascular), neurologice (stare confuzională, delir, convulsii, comă); moartea poate surveni între 8 și 48 ore datorită conținutului în substanțe toxice ca falina (acțiune hemolitică), amantina (proprietăți hipoglicemice), faloidina (acțiune asupra ficatului și sistemului nervos).

Toxicitatea ciupercilor otrăvitoare nu poate fi redusă prin fierbere, uscare sau macerare în oțet. De asemenea, îndepărtarea cuticulei nu diminuează toxicitatea. Foarte important de știut este faptul că nu există nici un test simplu care să permită recunoașterea imediată a unei specii toxice. Identificarea unei ciuperci otrăvitoare nu poate fi făcută decât de un specialist.

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. Apariția simptomelor la interval mai mare de 6 ore de la consum are prognostic grav iar tulburările digestive, frecvent prezente, au consecințe grave, potențial fatale în special la copil și vârstnic.

### **Recomandări pentru populația generală**

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

- consumul ciupercilor 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; este recomandat consumul de ciuperci tinere, cărnose, corect preparate și depozitate, din surse sigure;
- evitarea culesului / consumului ciupercilor necunoscute din flora spontană (păduri, pășuni);
- neimplicarea copiilor în procesul de culegere a ciupercilor; supravegherea copiilor mici pentru a se evita riscul intoxicării 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;
- fiind alimente indigeste nu se recomandă folosirea ciupercilor în alimentația copiilor;
- unele specii de ciuperci generează simptome de intoxicație în combinație cu alcoolul. Cele mai cunoscute sunt din genul *Coprinus*. În general, nu se recomandă consumarea ciupercilor cu cantități mari de băuturi alcoolice, deoarece alcoolul mărește solubilitatea unor substanțe specifice, favorizând absorbția intestinală a acestora, ceea ce poate amplifica gravitatea efectelor apărute.
- să nu se consume ciuperci incomplet preparate termic (fripte) sau crude;

- evitarea consumului de către persoanele cu alergii. Există persoane la care după consumul repetat de ciuperci se formează anticorpi față de proteinele ciupercilor generând alergii, inclusiv forme grave;
- evitarea consumului de către persoane cu intoleranță alimentară la ciuperci. Se cunoaște o intoleranță față de trehaloză, un glucid conținut de ciuperci. Această intoleranță este explicată prin lipsa enzimei care digeră acest glucid în intestine (trehalaza). Astfel, apar dureri abdominale, însoțite de diaree, la fiecare consum de ciuperci;
- 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. Amânarea prezentării de urgență la medic poate avea consecințe grave, chiar fatale.**

**Director Executiv:  
Dr. Daniela Rahotă**