



INTOXICAȚIA CU CIUPERCI

În România există aproximativ 50 de specii de ciuperci otrăvitoare (din cele peste 4000 de specii de ciuperci cunoscute) iar numărul acestora crește de la an la an datorită mutațiilor genetice, fenomen foarte derutant chiar pentru cunoscători.

Intoxicațiile cu ciuperci reprezintă o problemă medicală importantă din cauza frecvenței crescute a acestora în acest sezon bogat în precipitații care favorizează dezvoltarea ciupercilor spontane, cât și din cauza gravității acestor îmbolnăviri. Ele constituie una dintre marile urgențe medicale, deoarece reprezintă o treime din intoxicațiile care se soldează cu deces atât la adulți, cât și la copii.

Cazurile de otrăviri involuntare cu ciuperci sunt cauzate de ignoranța persoanelor care le culeg sau al celor care le procură de la persoane necunoscute. Simpla experiență, fie ea și îndelungată, nu scutește de accidente. Toți culegătorii cu adevărat cunoscători, confirmă faptul că în ciuda atenției, cunoștinței și a experienței, au cules de-a lungul anilor și specii otrăvitoare, pe care le-au putut elimina doar la o a doua verificare atentă.

De aceea este obligatoriu să se mai execute cel puțin încă o selecție după recoltare. Este foarte important, înainte de toate, și de asemenea absolut necesar, să se renunțe la o serie de superstiții și prejudecăți cu privire la ciupercile mari, deoarece credința în "testele populare" este una dintre cauzele majore ale mortalității cauzate de ciupercile otrăvitoare din România.

Simptomele intoxicației cu ciuperci se clasifică în funcție de perioada de incubație a tipului de ciuperci care provoacă intoxicația, astfel:

- **cu perioada de incubație scurtă** - cazuri în care simptomele apar în minim 15 minute și maxim 3 ore de la consumul ciupercilor și se manifestă prin: hipotensiune arterială, halucinații, tulburări nervoase, abundența salivăției, lăcrimare, pupila micșorată, dureri abdominale, scăderea frecvenței cardiace, tegumente umede
- **cu perioada de incubație lungă** (ciuperca albă, buretele viperei, etc) - semnele apar după cel puțin 12 ore de la consumul acestora și se manifestă prin: grețuri, vărsături, diaree, tulburări gastrointestinale, icter, hemoragii, tulburări neurologice, encefalopatie, manifestări renale grave, afecțiuni hepatice, hipoglicemie, iar după 2 zile de la ingestie apare coma și apoi decesul persoanei în cauză. În jur de 90% din intoxicațiile cu aceste ciuperci sunt mortale, procent ce demonstrează pe de o parte gravitatea acestor intoxicații iar pe de altă parte, fiind vorba de intoxicații vechi datorită perioadei lungi de incubații și ineficiența măsurilor terapeutice ce se impun.

Pentru a preveni intoxicațiile cu ciuperci, recomandăm populației:

- să nu consume ciuperci cumpărate la colț de stradă ori culese din pădure, chiar dacă știu să le deosebească pe cele comestibile de cele otrăvitoare.
- să se aprovizioneze cu sortimente de ciuperci numai din unități autorizate (depozite alimentare, magazine de tip hiper și supermarket, unități de alimentație publică) unități în care se comercializează ciuperci cultivate în ciupercării specializate cu această activitate și care prezintă o garanție pentru consumatori și înlătură riscul de îmbolnăvire.

În cazul apariției simptomelor legate de intoxicațiile cu ciuperci se recomandă celor care se simt rău să se prezinte cât mai grabnic la Unitățile de Primiri Urgențe din spitale sau să se adreseze Serviciului de Ambulanță.