



Str. G-ral Grigore Bastan nr.3  
Tel secretariat:0238.710860; 0238.721901  
Tel.centrala:0238.725690; 0238.725691  
FAX:0238.721539  
E-mail:medprev@dspbz.ro  
direconomic@dspbz.ro  
dspbz@dspbz.ro

## RECOMANDARI PENTRU POPULATIE PREVENIREA INTOXICATIILOR CU CIUPERCI

Ciupercile au o valoare nutritivă ridicată motiv pentru care au fost consumate din cele mai vechi timpuri.

*Pe lângă ciupercile comestibile se cunosc și cel puțin 50 de specii toxice, maximul de incidență al intoxicațiilor înregistrându-se în perioada iulie-septembrie.*

În natura ciupercile comestibile cresc lângă cele otravitoare, iar sporii ciupercilor otravitoare pot ajunge pe diverse cai (purtati de vant, apa etc.) pe ciupercile comestibile. Ei raman lipiti pe acestea chiar si in urma spalarii. Pentru foarte multe ciuperci comestibile exista specii pereche, foarte asemanatoare, otravitoare. De multe ori este imposibil sa le deosebesti din ochi, mai ales ca ciupercile isi schimba culoarea si chiar forma in functie de natura solului pe care cresc si de alte conditii.

Sunt cazuri in care verdictul poate fi dat numai dupa vizualizarea sporilor la microscop.

*În general, intoxicațiile cu ciuperci se caracterizează prin:*

- tulburări digestive: grețuri, vărsături, epigastralgii (dureri de stomac), diaree, hepatită acută toxică și insuficiență hepatică ;
- tulburări neurosenzoriale: mioză (micșorarea pupilelor) sau midriază (dilatarea pupilelor), agitație, dezorientare temporo-spațială, confuzie, delir, halucinații vizuale și auditive, convulsii, comă;
- tulburări cardiovasculare: bradicardie sau tahicardie, hipotensiune arterială sau hipertensiune arterială;
- tulburări hidroelectrolitice, cu risc de deshidratare severă la copii și vârstnici;
- tulburări renale: insuficiență renală funcțională și/sau organică;
- simptome generale: frisoane, febră, transpirații, uscăciunea mucoaselor sau dimpotrivă hipersecreție salivară și renală.

*Gravitatea intoxicațiilor cu ciuperci este dată în special de insuficiența hepatică fulminantă și insuficiența renală care duc frecvent la deces.*

*Prezentarea de urgență la medic este obligatorie în cazul apariției simptomelor menționate, ținându-se cont că apariția simptomelor la interval mai mare de 6 ore de la consum are prognostic grav, iar tulburările digestive frecvent prezente, au consecințe mai importante la copilul mic și vârstnic.*

**Directia de Sănătate Publică 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.
- 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. Testele populare de identificare a ciupercilor toxice (culoarea locurilor de tăietură și ruptură sau apăsare cu degetul, mirosul, gustul, culoarea modificată prin fierbere împreună cu ceapă sau o linguriță de argint) nu sunt dovezi sigure dacă sunt comestibile sau otrăvitoare.
- evitarea conservării ciupercilor provenite din flora spontană și/sau surse neautorizate, în condiții casnice;

**În cazul apariției oricaror semne clinice, a simptomelor: diaree, vărsături, greață, tremurături, amețeli, tulburări de vedere în urma consumului de ciuperci, este necesară contactarea medicului de familie, apelarea numărului unic de urgență 112, prezentarea imediată la Unitatile de Primiri Urgente!**