

رئیس مرکز مدیریت بیماری‌های واگیر وزارت بهداشت خبر داد

## مرگ ۱۱ تن به دلیل مصرف قارچ‌های سمی / ۱۳ هزار مبتلا به ایدز تحت درمان

### مرگ ۱۱ تن به دلیل مصرف قارچ‌های سمی

رئیس مرکز مدیریت بیماری‌های واگیر وزارت بهداشت در ادامه صحبت‌هایش درباره شیوع مسمومیت‌ها با قارچ طی چند روز اخیر، گفت: همواره در دو فصل بهار و پاییز شاهد مسمومیت‌های ناشی از مصرف قارچ هستیم. چند عامل باعث افزایش این مسمومیت‌ها می‌شود. افزایش میزان و تعداد بارندگی‌ها در رویش این قارچ‌ها بسیار موثر است. مبحثی که امسال به خصوص در استان‌های کرمانشاه، کردستان، آذربایجان‌های غربی و شرقی و همچنین همدان شاهد بودیم. از آنجا که رطوبت خاک بیشتر می‌شود. رشد این قارچ‌ها نیز افزایش می‌یابد. باید تاکید کنم که این مسمومیت‌ها صرفاً به دلیل مصرف قارچ‌های وحشی که به صورت خودرو در مناطق جنگلی و کوهستانی رشد می‌کنند و ارتباطی با قارچ‌های خوراکی فروشگاه‌ها که برچسب دارند ندارد. تاکید می‌کنم که به قارچ‌های مناطق جنگلی و صحرایی یا قارچ‌هایی که توسط دستفروش‌ها به فروش می‌رسند به هیچ وجه اعتماد نشود. شکل ظاهری این قارچ‌ها نمی‌تواند این اطمینان را ایجاد کند که به لحاظ خوراکی سالم هستند. حتی شناسایی قارچ‌های سمی از خوراکی برای متخصصان نیز بسیار سخت است. ممکن است برخی محلی‌ها بگویند که این قارچ‌ها را می‌شناسند اما نباید به هیچ وجه به این حرف‌ها اعتماد کرد. توصیه اکید وزارت بهداشت آن است که قارچ‌ها را به صورت بسته بندی شده و از فروشگاه‌ها و مراکز خرید تهیه کنید.

گویا افزود: تا کنون بیش از ۸۰۰ نفر به علت مصرف قارچ‌های سمی دچار مسمومیت شده‌اند. مسمومیت ناشی از این قارچ‌ها نیز سه مرحله دارد. در مرحله اول علائم بیماری طی ۶ ساعت تا سه روز پس از مصرف ظاهر می‌شود که معمولاً یک سری علائم گوارشی شامل تهوع، استفراغ و گاهی اسهال‌های حجیم است. این موارد با درمان ساده علامتی برطرف می‌شوند اما ممکن است بعد از ۲۴ ساعت تا حداکثر چهار روز مرحله دوم بیماری شروع شود. البته اغلب کسانی که به این بیماری مبتلا می‌شوند، در همان مرحله اول درمان می‌شوند.

وی در این باره افزود: در مرحله دوم مسمومیت با قارچ علائم تهوع ادامه داشته و به تدریج زردی ظاهر شده و فعالیت کبد تا حدودی مختل می‌شود. افرادی که به این مرحله از بیماری می‌رسند باید بستری شده و تحت نظر قرار گیرند. معمولاً این مرحله سه تا چهار روز به طول می‌انجامد. معدودی از این افراد نیز وارد مرحله سوم بیماری که شامل نارسایی شدید کبد و در برخی موارد بیماری‌های کلیوی است، می‌شوند به طوری که ممکن است حتی نیاز به پیوند داشته باشند و یا جان خود را از دست بدهند.

گویا گفت: پروتکل درمان این بیماری تهیه و در اختیار مراکز درمانی قرار گرفته است. باز هم تاکید می‌کنم که این بیماری درمان دارویی خاصی ندارد و درمان آن درمان علامتی است. تا کنون نیز ۱۱ نفر به دلیل مسمومیت با قارچ فوت کردند. حدود ۲۲۰ تا ۲۳۰ نفر در بیمارستان‌ها بستری شده‌اند. سه نفر هم پیوند کبد شده‌اند.

## گفت‌وگو با دو نفر از مسمومان قارچ‌های سمی



قارچ‌های سمی هیچ پادزهری ندارند و تنها راه نجات در مراحل حاد مسمومیت، پیوند کبد است. این تازه‌ترین خبر درباره اپیدمی است که براساس آخرین آمار اعلام‌شده، تاکنون ۷۲۱ نفر را در استان‌های غربی کشور مسموم کرده و جان ۱۱ نفر را هم گرفته است.

به گزارش ایسنا، «شهروند» در ادامه نوشت: افزایش بارندگی‌های بهاری، گرمای هوا و شرایط جوی مناسب و در نتیجه رشد بیش از حد قارچ‌های خودرو، تنها دلیلی است که تاکنون از سوی مسئولان در توجیه این مسمومیت‌های عجیب عنوان شده است، اما در مقابل، مسموم‌شدگان معتقدند که آنها همان قارچ‌های همیشگی و هر ساله را مصرف کرده‌اند و دلیل مسموم‌شدنشان را نمی‌دانند.

پیمان آسترکی سم‌شناس و عضو هیأت دانشگاه علوم پزشکی لرستان با بیان این‌که قارچ‌های سمی هیچ پادزهری ندارد و تنها راه، خودداری کردن از مصرف این قارچ‌هاست، در توضیح بیشتر می‌گوید: «قارچ‌ها گونه‌های مختلفی دارند و تنها تعداد معدودی از آنها قابل خوردن و غیرسمی هستند. در واقع عمده قارچ‌های موجود در طبیعت سمی است. اپیدمی مسمومیت قارچ‌های سمی که امسال در مناطق غربی کشور رخ داده، به نظر می‌رسد به دلیل شرایط مناسب جوی و بارندگی‌های اخیر و رشد قابل توجه قارچ‌ها در طبیعت بوده باشد.»

به گفته این سم‌شناس بالینی، ماده موثر سمی بعضی از قارچ‌ها به حدی بالاست که حتی مصرف چند تکه از آن می‌تواند کلیه، کبد یا حتی مغز را از کار بیندازد. روش تشخیص نمونه‌های سمی قارچ هم کار آسانی نیست و آن‌طور که آسترکی می‌گوید، تنها راه دقیق آن انجام آزمایش است: «ما در بین بیماران موردی داشتیم که از افراد خیره و باتجربه بوده و هر سال هم قارچ‌های کوهی را برداشت می‌کرد، اما همین فرد امسال بشدت مسموم شد و متأسفانه در صف پیوند کبد جانش را از دست داد. به همین دلیل از روی ظاهر یا مزه قارچ نمی‌توان گفت که قارچ سمی است و تنها راه حل برای تشخیص مسموم‌نبودن قارچ‌ها، نمونه‌گیری در آزمایشگاه است.»

البته آسترکی به برخی موارد مشکوک در گرفتن شرح حال بیماران مسموم‌شده با قارچ‌های سمی در استان لرستان هم اشاره می‌کند و در این‌باره می‌گوید: «همانطور که گفتیم، برخی بیماران مدعی بودند که همان قارچ‌های قبلی را مصرف کرده‌اند. به‌طور کلی در مناطق غربی کشور در این فصل از سال، مصرف قارچ‌های وحشی امر رایجی است و هر سال هم مردم این قارچ‌ها را مصرف می‌کنند. هرچند امسال به دلیل بارندگی‌های بهاری قارچ بسیار زیادی رشد کرده است، اما این حد از

مسمومیت برای من هم جای تعجب دارد، به همین دلیل لازم است متخصصان ژنتیک هم به این موضوع ورود کنند و قارچ‌های خودرو در این مناطق را مورد آزمایش قرار دهند».

### شانس آوردیم که زنده ماندیم

بهناز و خانواده‌اش سال‌هاست که در روستاهای اطراف کرمانشاه زندگی می‌کنند و هر سال هم در فصل بهار برای چیدن قارچ به کوه و ارتفاعات می‌روند، اما قارچ‌های امسال، مادر این خانواده را مسموم کرد: «مادر من چند سالی است که تنها زندگی می‌کند، یعنی بعد از فوت پدرم تنها شد. او امسال هم مثل همه بهارهای گذشته کلی قارچ چید و به خانه برگشت. مقداری از آنها را سرخ کرد و خورد. همان شد که مادرم مسموم شد و با وخیم‌تر شدن حالش او را به بیمارستان منتقل کردیم. البته الان حالش بهتر شده و پزشکان از وضع او راضی هستند».

این دختر در ادامه صحبت‌هایش می‌گوید: «چندتا از همسایه‌های مادرم هم با همین علائم دچار مسمومیت شدند، اما آنها وضع بهتری داشتند و خیلی زود از بیمارستان مرخص شدند. بیشتر ساکنان این منطقه هر سال از قارچ‌های وحشی استفاده می‌کنند و هیچ مشکلی هم برایشان پیش نیامده بود، این‌که امسال این تعداد از مردم در کرمانشاه و مناطق اطراف مسموم شده‌اند، جای تعجب دارد».

مسعود هم یکی دیگر از مبتلایان به اپیدمی قارچ سمی است. این مرد ۳۱ ساله هم جمعه گذشته همراه با ۳ نفر دیگر از دوستانش به ارتفاعات فیروزآباد کرمانشاه رفت و مثل هر سال شروع به چیدن قارچ‌های کوهی کرد اما او هم مثل خیلی‌های دیگر پس از خوردن قارچ حالش بد شد و کارش به بیمارستان کشید. حالا او چند روز است که در بیمارستان امام خمینی (ره) بستری است. خودش می‌گوید که خیلی شانس آورده که الان زنده است: «باورم نمی‌شد، من هر سال این قارچ‌ها را می‌خوردم. از پدر و عموهایم یاد گرفته بودم که قارچ‌ها را بعد از چیدن چند دقیقه در شیر بجوشانم تا سمی بودن آنها مشخص شود، حتی این کار را هم کردم. همه چیز به ظاهر مثل هر سال بود. قارچ‌ها را کباب کردم و خوردم. بعد از چند دقیقه حالت‌تهوع، سرگیجه و کرختی به من دست داد. چندبار استفراغ کردم، درست یادم نیست، ولی هر طور بود به بیمارستان امام خمینی (ره) منتقل شدم. چندبار شست‌وشوی معده شدم، از من آزمایش خون گرفتند و بعد از تست‌های متوالی مشخص شد که من هم در اثر مصرف آن قارچ‌ها مسموم شده‌ام. البته الان خطر رفع شده و مواد سمی از بدنم دفع شده است. قرار است طی چند روز آینده مرخص شوم، اما شنیدم که خیلی‌ها در انتظار پیوند کبد هستند. چند نفری هم کشته شدند، واقعا عجیب است. در منطقه ما مردم معمولا در این فصل قارچ کوهی زیاد مصرف می‌کنند. بیشتر هم کبابی را دوست دارند. قارچ فرهنگ غذایی مردم کرمانشاه و مناطق اطراف است. من شنیدم باتجربه‌های این کار هم که سال‌ها قارچ‌های خوارکی خودرو را تشخیص می‌دادند، امسال گرفتار این بلا شدند».

# آخرین آمار مسمومیت با قارچ سمی + توصیه‌های وزارت بهداشت

بر اساس آخرین آمارهای اعلام شده از سوی اورژانس کشور تا ساعت ۱۰ صبح امروز ۲۹ اردیبهشت ماه ۷۲۱ نفر بر اثر مصرف قارچ مسموم شده‌اند که از این تعداد ۹ نفر جان خود را از دست داده‌اند.

مجتبی خالدی در گفت‌وگو با ایسنا، در این باره اظهار کرد: آخرین آمارهای اورژانس کشور نشان می‌دهد که تا ساعت ۱۰ صبح امروز، ۷۲۱ نفر بر اثر مصرف قارچ سمی مسموم شده‌اند که از این تعداد ۱۹۰ نفر بستری، ۵۲۳ نفر ترخیص و ۹ نفر نیز فوت شدند. همچنین بر اساس تفکیک استان‌ها در کرمانشاه از ۲۹۳ نفر مسموم ناشی از مصرف قارچ ۶۷ نفر بستری، ۲۱۹ نفر ترخیص و ۷ نفر فوت شده‌اند.

وی ادامه داد: در زنجان ۵۵ نفر مسموم شدند که از این تعداد ۴۶ نفر بستری و ۹ نفر ترخیص شده‌اند و در آذربایجان غربی ۷۲ نفر مسموم شدند که از این تعداد ۳۲ نفر بستری، ۴۰ نفر ترخیص و یک نفر در شرایط ویژه قرار دارد. همچنین کردستان نیز ۱۰۱ نفر مسموم شدند که از این تعداد ۱۱ نفر بستری، ۸۹ نفر ترخیص و یک نفر نیز فوتی داشته است.

به گفته وی، در لرستان هم ۱۵۴ نفر مسموم شدند که از این تعداد ۲۲ نفر بستری، ۱۳۱ نفر ترخیص و یک نفر نیز فوت شده است و در یاسوج نیز ۶ نفر مسموم شدند که از این تعداد ۲ نفر بستری و ۴ نفر ترخیص شده‌اند.

سخنگوی اورژانس کشور اضافه کرد: در ایلام نیز ۳۳ نفر مسموم شدند که از این تعداد ۶ نفر بستری و ۲۸ نفر ترخیص شده‌اند. در شهر کرد نیز سه نفر مسموم شدند که هر سه نفر مرخص شده‌اند. در قزوین هم سه نفر مسموم و هر سه تن نیز بستری هستند.

## توصیه‌های وزارت بهداشت درباره قارچ‌های خوراکی

بر اساس گزارش روابط عمومی اورژانس کشور دکتر میرحسین کولیوند \_رییس پدافند غیر عامل وزارت بهداشت نیز در خصوص مسمومیت وسیع هموطنان با قارچ خوراکی اظهار کرد: با توجه به فصل بهار و بارندگی‌های اخیر و رشد انواع قارچ‌ها در طبیعت و بروز مسمومیت تعدادی از هموطنان در استان‌های مختلف در اثر مصرف قارچ‌های سمی، ستاد پدافند غیر عامل وزارت بهداشت توصیه می‌کنند که هشدارها جدی گرفته شوند.

وی ادامه داد: اگر سلامتی خود را دوست دارید نه تنها باید از خوردن قارچ‌های وحشی و ناآشنا خودداری کنید بلکه به آنها هم دست هم نزنید زیرا خطر مسمومیت از طریق پوست در برخی از گونه‌های قارچ‌ها وجود دارد. همچنین تشخیص سمی و یا خوراکی بودن قارچ‌ها کار ساده‌ای نیست و تنها راه دقیق از طریق آزمایش امکان پذیر است. بنابراین این به هیچ عنوان نباید آنها را در زیر زبان امتحان کرد.

کولیوند افزود: تنها از قارچ‌هایی که در فروشگاه‌های معتبر و بسته‌بندی‌های بهداشتی عرضه می‌شود استفاده کنید و در صورت مصرف قارچ خودرو و قارچ‌هایی که از افراد متفرقه خریداری کرده‌اید اگر شاهد علائم مسمومیت مانند درد شکم، تهوع، استفراغ، سرگیجه شدید سریعاً به مراکز درمانی مراجعه کنید. همچنین در صورت حضور در طبیعت مراقب کودکان و تماس آنها با قارچ و گیاهان باشید.

وی در پایان خاطر نشان کرد: بهداشت فردی را رعایت نموده و در صورت لمس قارچ دست‌ها را با آب و صابون بشویید و در صورت مشاهده علائم مسمومیت و وجود تهوع و استفراغ و اسهال، آب و مایعات فراوان مصرف کرده و سریعاً به نزدیکترین مراکز درمانی مراجعه کنید.

## ۸ کشته و ۶۷۰ مسمومیت به دلیل خوردن قارچ سمی

شرق: در حالی سخنگوی اورژانس کشور از ۸ مورد مرگ و ۶۷۰ مورد مسمومیت و ۲۶ مورد از کارافتادن کبد به دلیل خوردن قارچ سمی خبر می‌دهد که به گفته او هنوز دلیل این اتفاق مشخص نشده است و در دو، سه روز آینده با انجام آزمایش‌ها، دلیل فراوانی رشد قارچ‌های سمی در کشور نسبت به سال‌های گذشته مشخص خواهد شد. مجتبی خالدي، سخنگوی اورژانس کشور، درباره شیوع رشد قارچ‌های سمی در مناطق کوهستانی به «شرق» می‌گوید: ما دلیل رشد این قارچ‌ها را نمی‌دانیم اما در سال‌های گذشته مراجعاتی مبنی بر مشکلات گوارشی ناشی از مصرف قارچ‌های سمی و خودرو داشتیم و دلیلش هم بودن آلودگی‌های خاص محیطی همراه با قارچ‌ها بود که افراد را دچار مشکل می‌کرد. اما امسال مشکلات پیش‌آمده به واسطه خوردن قارچ‌های سمی جدی‌تر از پیش شده است و افراد مسمومیتشان منجر به نارسایی کبدی می‌شود و تا کنون ۸ نفر فوت کرده‌اند که ۷ نفر از فوتی‌ها متعلق به استان کرمانشاه و یک نفر متعلق به استان لرستان است. به گفته خالدي عدد مسمومیت‌ها هم عدد چشمگیری است و تا کنون ۶۷۰ نفر تا این لحظه مسموم شده‌اند و ۱۵ نفر هم از سمت کرمانشاه اعلام شده‌اند اما چون هنوز آمار آنها در سامانه ثبت نشده، ما آمار رسمی مسمومیت با قارچ را ۶۷۰ نفر اعلام می‌کنیم. از این تعداد ۱۸۵ نفر هنوز بستری هستند، یعنی مسمومیت گوارشی آنها جدی‌تر از تحت نظر قرار گرفتن چهار، پنج ساعته بوده است. بین اینها افرادی هستند که روزهای زیادی در مراکز درمانی و حتی در بخش مراقبت‌های ویژه باقی خواهند ماند و ۲۶ نفر هم با توجه به وخامت اوضاع و نیاز به پیوند کبد به شیراز منتقل شده‌اند و برای سه نفرشان پیوند کبد انجام شده است. کمترین رنج سنی این افراد مسموم شده ۹ ماه است و مسن‌ترین فرد این گروه خانم ۶۳ ساله‌ای است که به دلیل خوردن این قارچ‌ها مسموم شده است. قارچ فله‌ای نخرید

سخنگوی اورژانس کشور با اشاره به اینکه بخشی از مسمومیت‌ها ناشی از خرید قارچ مسموم بوده، تأکید می‌کند هر قارچی که در بسته‌بندی بهداشتی نباشد و نظارت بهداشتی نداشته باشد، طبیعتاً امکان مسموم‌بودنش وجود دارد. آلودگی قارچ‌ها عموماً دو نوع است. یک گروه مسمومیت ناشی از قارچ‌هایی است که خود افراد می‌چینند. آنها در زمان مشخصی در بهار به کوهپایه می‌روند و آنجا قارچ‌ها را مشاهده و مبادرت به چیدن آن می‌کنند. یک گروه دیگر کسانی هستند که برای امرارمعاش قارچ‌ها را می‌چینند و برای فروش در اختیار مغازه‌دار قرار می‌دهند. طبیعتاً یکسری از افراد به صرف اینکه این قارچ‌ها در مغازه وجود دارد، اقدام به خرید و سپس مصرف آن کرده‌اند. درهرحالت قارچ‌های فله‌ای اصلاً توصیه نمی‌شوند؛ چراکه از ظاهر قارچ نمی‌شود تشخیص داد که قارچ سمی است یا خیر.

سم قارچ پادزهر ندارد

خالدی در پایان خاطرنشان کرد: این قارچ‌ها در مناطق کوهستانی و عموماً در منطقه غرب کشور رویش دارند و نمونه‌برداری از آنها آغاز شده و دو، سه روز آینده جواب نمونه‌برداری منتشر خواهد شد تا مشخص شود ما با چه نوع سمی روبه‌رو هستیم. ممکن است دلیل رشد این قارچ‌ها شرایط اقلیمی اخیر، وقوع رعد و برق، کم‌بارشی سال گذشته و... باشد. به گفته پزشکان علائم مسمومیت با قارچ تهوع، استفراغ، اسهال، شکم‌درد و تعریق هستند که گاهی علائم مغزی، مانند توهم، خواب‌آلودگی، تشنج یا بی‌قراری با آن همراه می‌شود و این علائم معمولاً چهار تا ۲۴ ساعت بعد از خوردن قارچ ظاهر می‌شود. علائم دیررس نیز شامل نشانه‌های مسمومیت کبدی، کلیوی یا آسیب‌های مغزی است که امکان دارد در روزها یا هفته‌های بعد ظاهر شوند. در صورت هرگونه شک به مسمومیت با قارچ باید هرچه سریع‌تر فرد مسموم‌شده را به بیمارستان منتقل کرد تا تحت درمان‌های تخصصی قرار گیرد؛ سم قارچ، پادزهر ندارد و فقط باید از ورود آن به بدن جلوگیری کرد.

نشانه خوب برای طبیعت

حسین آخانی، گیاه‌شناس، درباره نحوه شناسایی قارچ‌های سمی به «شرق» می‌گوید: مسئله مسمومیت با قارچ جدید نیست و درصد بسیاری از قارچ‌هایی که در طبیعت رشد می‌کنند، سمی هستند و فقط مدل‌های معدودی از قارچ‌ها خوراکی هستند. تا زمانی که کسی اطلاعی درباره سالم‌بودن قارچ ندارد، هرگز نباید استفاده کند و همه‌جای دنیا مسئله مسمومیت با قارچ وجود دارد. او همچنین درباره علت رشد بیشتر قارچ‌های سمی نسبت به سال‌های گذشته می‌گوید: رشد قارچ‌ها یک خبر خوب است.

قارچ‌ها احتمالا به دلیل بارندگی‌های بیشتر بهاری بیشتر دیده شده‌اند و این نشانه مثبتی است که می‌گوید بخشی از تنوع زیستی به دلیل بارندگی‌های اخیر بیشتر دیده شده است و مشکلی هم از نظر اقلیمی وجود ندارد. در این رابطه همچنین رئیس مرکز بهداشت استان کرمانشاه از افزایش موارد مسمومیت با قارچ سمی در این استان خبر داده است. دکتر ابراهیم شکیبا با تأیید مرگ هفت نفر در کرمانشاه افزود: تعدادی نیز به دلیل مشکلات کبدی به شیراز اعزام شدند. شکیبا درباره علت افزایش موارد مسمومیت با قارچ در سال جاری، گفت: رشد انواع قارچ نیازمند بارندگی و دمای ۱۸ تا ۲۰ درجه است و امسال به مدت طولانی این شرایط فراهم شد و انواع قارچ در نقاط وسیعی از استان رویش پیدا کرد که در این بین بسیاری از قارچ‌های سمی هم رویش پیدا کرده و مصرف آنها باعث مسمومیت افراد زیادی شد. او تأکید کرد: مشکل این است که افراد با روش‌های سنتی از جمله استفاده از نقره یا جوشاندن قارچ در شیربه دنبال تشخیص قارچ سمی از خوراکی هستند در حالی که این روش‌ها برای همه انواع قارچ جواب نمی‌دهد.

## طعم مرگ با قارچ‌های سمی

با مصرف قارچ سمی ۸ تن کشته و ۶۸۲ نفر راهی بیمارستان شدند

فریبا خان احمدی

روزنامه‌نگار

موارد مسمومیت بر اثر مصرف قارچ‌های سمی کوهی در استان‌های کرمانشاه، کردستان، لرستان، زنجان، آذربایجان غربی، کهگیلویه و بویراحمد و قزوین به بیش از ۶۸۲ و تعداد موارد فوت به ۸ نفر افزایش یافت. بنابر آخرین آمار که مجتبی خالدي؛ سخنگوی مرکز فوریت‌های پزشکی کشور (اورژانس) در گفت‌وگو با «ایران» اعلام کرد؛ از نیمه اردیبهشت ماه و به دنبال شدت یافتن بارندگی‌ها در غرب و شمالغرب کشور، ۶۸۲ نفر از افراد ساکن در استان‌های نواحی غرب و شمالغرب کشور با مصرف قارچ‌های خودرو و کوهی دچار مسمومیت شدند و شدت مسمومیت ۵۰ نفر از مسموم‌شدگان بدحال در حدی بوده که

تاکنون ۸ نفر فوت کرده‌اند، ۳ نفر در بیمارستان شهید نمازی شیراز پیوند کبد شده‌اند، ۶ نفر در نوبت پیوند کبد هستند و ۲۳ نفر از مسموم‌شدگان به دلیل نارسایی کبدی در فهرست گزینه‌های احتمالی پیوند کبد قرار گرفته‌اند. به گفته خالدي، از مجموع تعداد مسموم‌شدگانی که بر اثر مصرف قارچ‌های سمی به مراکز درمانی مراجعه کرده‌اند، ۲۸۷ نفر مربوط به استان کرمانشاه، ۱۵۴ مورد استان لرستان، ۸۴ مورد استان کردستان، ۶۹ مورد استان آذربایجان غربی، ۵۵ مورد استان زنجان، ۶ نفر در کهگیلویه و بویراحمد و ۳ مورد هم مربوط به استان قزوین بوده است.

بنا بر آخرین آماری که سخنگوی مرکز فوریت‌های پزشکی کشور اعلام کرده ظرف دو هفته گذشته و تا صبح روز جمعه ۲۹ اردیبهشت، از مجموع ۸ نفری که بر اثر مصرف قارچ‌های سمی فوت کرده‌اند، ۷ نفرشان مربوط به استان کرمانشاه و یک نفر نیز در استان لرستان بوده است. خالدي با اشاره به اینکه هم اینک ۱۸۵ نفر از مسموم‌شدگان در بخش عمومی مراکز درمانی بستری‌اند، گفت: از مجموع ۶۸۲ نفر از مسموم‌شدگان، ۱۵۳ نفر در بخش مراقبت‌های ویژه بستری شده بودند که ۱۱۰ نفرشان ترخیص شده‌اند اما شدت مسمومیت ۴۳ نفر در حدی است که همچنان در بخش مراقبت‌های ویژه بستری‌اند.

سخنگوی مرکز فوریت‌های پزشکی کشور با بیان اینکه ۳۳ نفر از تعداد مسموم‌شدگان با قارچ‌های کوهی برای دریافت درمان‌های تخصصی، به مراکز درمانی استان‌های تهران و شیراز اعزام شده‌اند، اظهار کرد: کوچکترین مورد مسمومیت مربوط به دختر بچه ۹ ماهه و بزرگترین فرد مسموم شده نیز خانم ۶۳ ساله است.

او در ادامه افزود: از ۱۵ روز گذشته با بیمارانی مواجه شدیم که با علائم مسمومیت گوارشی به اورژانس مراکز درمانی مراجعه می‌کردند. این بیماران پس از اقدام‌های درمانی دچار افزایش آنزیم کبدی و بعضاً نارسایی کبدی شدند که بلافاصله مشخص شد نقطه مشترک همه این موارد مصرف قارچ‌های کوهی یا خودرو در طبیعت کوهستانی است.

او افزود: بعد از افزایش تعداد موارد مسمومیت بر اثر مصرف قارچ‌های سمی اطلاع‌رسانی‌های گسترده‌ای را بویژه در استان کرمانشاه که شاهد بیشترین تعداد مراجعان بودیم، انجام دادیم اما با این حال همچنان تعداد موارد مشابه در ساکنان استان‌های غربی افزایش یافت.

خالدي ضمن ابراز نگرانی از بابت نادیده گرفتن هشدارهای مکرر درباره خودداری از مصرف قارچ‌های خودرو در مناطق



کوهستانی استان‌های غربی عنوان کرد: وزارت بهداشت علاوه بر رسانه‌ها از طریق شبکه‌های بهداشت روستایی و شهری نیز درباره مصرف قارچ‌های سمی به مردم استان‌های غربی اطلاع‌رسانی می‌کند اما عمدتاً مردم محلی و بومی استان‌های غربی همزمان با افزایش بارندگی‌ها در اردیبهشت ماه و رویش قارچ در دامنه کوه‌ها و مناطق کوهستانی اقدام به مصرف قارچ‌های خودرو و کوهی می‌کنند با این حال انتظار داشتیم با این حجم از اطلاع‌رسانی مردم از مصرف این قارچ‌ها که شباهت بسیار زیادی به نوع غیر سمی آن دارند، پرهیز کنند و تعداد موارد مسموم‌شده با قارچ خاتمه یابد اما در هفته گذشته شاهد مراجعه آخرین موارد مسمومیت در زنجان و قزوین بودیم. او این را هم گفت که دمای بالا و رطوبت ناشی از بارش باران طی هفته‌های گذشته، زمینه رشد چندین نوع گونه قارچ‌های کلاه‌دار خودرو را فراهم کرده که شکل ظاهری‌شان با قارچ‌های غیر سمی بسیار شبیه به هم بوده و به‌طور کلی مردم محلی نیز نمی‌توانند تفاوت گونه‌های سمی و غیر سمی را از هم تشخیص دهند. به‌طوری که هم‌اکنون وزارت بهداشت در آزمایشگاه قارچ شناسی ۷ گونه از این قارچ‌ها را به‌صورت جدی بررسی می‌کند. سخنگوی مرکز فوریت‌های پزشکی وزارت بهداشت در توضیح بروز علائم مسمومیت ناشی از مصرف قارچ‌های سمی خودرو توضیح داد: علائم اولیه شامل تب، استفراغ، درد شکم، سرگیجه، تاری دید، ضعف عضلانی و زردی است ولی با پیشرفت اثر سم و تخریب آنزیم‌های کبدی علائم نارسایی کبد و سپس تشنج، کما و مرگ اتفاق می‌افتد.

او تأکید کرد که جذب سموم کشنده قارچ کند بوده و چنانچه فرد مسموم در لحظات اولیه به مرکز درمانی مراجعه کند از پیشرفت علائم مسمومیت جلوگیری می‌شود ولی اگر علائم به مراحل تشنج و یرقان برسد تنها راه زنده ماندن بیمار پیوند کبد است.

در حالی که نخستین و بیشترین قربانیان مصرف قارچ‌های سمی از اهالی روستاهای استان کرمانشاه بودند و این استان از بابت تعداد مراجعان مسمومیت و موارد فوت بر اثر مصرف قارچ‌های سمی، شرایط نسبتاً متفاوتی نسبت به دیگر استان‌های غربی و شمال‌غربی کشور داشته است. مردم محلی گونه‌های سمی قارچ را چیده و مصرف کرده‌اند دکتر بهمن روشنی معاون درمان دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه نیز در گفت‌وگو با «ایران» درباره علت مسمومیت بر اثر خوردن این قارچ‌ها توضیح داد: نوع سمی و غیرسمی قارچ‌های کلاه‌دار از لحاظ ظاهری قابل تشخیص از هم نیستند، قبلاً نوع غیرسمی قارچ‌های خوراکی در طبیعت استان کرمانشاه زیاد بوده

اما امسال به خاطر بارندگی‌های خیلی زیاد و رطوبت و دمای مناسب محیط موجب رشد زیاد نوعی قارچ سمی به نام «آمانیتا» شده است.

دکتر روشنی با اشاره به اینکه امسال شرایط آب و هوایی زمینه رشد قارچ سمی «آمانیتا» را در مناطق کوهستانی فراهم کرده، گفت: قارچ سمی «آمانیتا» بسیار شبیه گونه‌های غیر سمی بوده و در حجم بسیار زیادی کنار گونه‌های غیرسمی رشد کرده است از این‌رو مردم محلی گونه‌های سمی را چیده و مصرف کرده‌اند.

او در ادامه افزود: تنها ۸ مورد از موارد مسموم‌شدگان این قارچ‌های سمی را از دستفروش‌ها خریداری کرده‌اند و بقیه مسموم‌شدگان که اغلب روستایی‌اند، خودشان قارچ‌ها را از طبیعت چیده‌اند.

دکتر روشنی در پاسخ به اینکه آیا موارد مرگ و میر ناشی از مصرف قارچ‌های سمی در سال‌های گذشته نیز در استان کرمانشاه مشاهده شده است یا خیر؟ اظهار کرد: امسال به خاطر فراهم بودن شرایط دما و رطوبت قارچ آمانیتا بیش از حد در طبیعت رشد کرده است. سال گذشته تعداد مسموم‌شدگان به این وسعت نبود اما در دهه ۸۰ نیز یکبار ۷ الی ۸ مورد از مردم کرمانشاه به خاطر مصرف قارچ سمی فوت کرده‌اند. بعد از آن هر سال ۲ تا ۳ مورد موارد مسمومیت بر اثر خوردن قارچ سمی گزارش شده است.

قارچ «آمانیتا» سمی و کشنده است  
معاونت درمان استان کرمانشاه درباره تأثیر سم مهلک قارچ «آمانیتا» گفت: این قارچ سم بسیار مهلکی به نام «آماتوکسین» و «فلوتوکسین» ترشح می‌کند که بسیار قوی و خطرناک است به طوری که گل قارچ برای کشتن ۴ نفر کافی است. به همین خاطر ۱۷۰ مورد از مسموم‌شدگان استان کرمانشاه که زود به مرکز درمانی مراجعه کرده‌اند پس از بهبودی از بیمارستان ترخیص شده‌اند و ۷ نفر دیگر به خاطر نارسایی کبدی و تشنج فوت کرده‌اند.

او با بیان اینکه همه موارد مسموم‌شدگان، قارچ آمانیتا مصرف کرده‌اند، افزود: علائم یک تا دو روز بعد از بهبودی نسبی به صورت نکرول سلول‌های کبدی تشدید می‌شود و تنها راه نجات پیوند کبد است.

دکتر روشنی در ادامه احتمال افزایش موارد مسمومیت در روزهای آتی را بعید دانست و گفت: متأسفانه تعداد موارد مراجعه مسموم‌شدگان روز به روز بیشتر می‌شود اما احتمال می‌دهیم در روزهای آتی با آفتابی شدن هوا قارچ‌های سمی رشد پیدا نکنند البته با اطلاع رسانی‌هایی که از سوی صداوسیما،

نصب بنر و شبکه‌های بهداشتی انجام شده امیدواریم مردم از مصرف قارچ‌های خودرو در طبیعت خودداری کنند. بنا به این گزارش، یکی از قارچ‌های سمی مرگبار که اشتباه گرفته شدن آنها با قارچ‌های خوراکی رایج است و علت موارد بسیاری از مسمومیت‌ها هستند شامل گونه «آمانیتا فالوئیدس» یا همان کلاهک مرگ است که از گونه‌های قارچ‌های کلاهکدار بوده و شباهت بسیار ظاهری به قارچ‌های خوراکی دارد. ماده سمی قارچ «کلاهک مرگ» آنزیم‌های کبدی را از بین برده و کبد و کلیه را از کار می‌اندازد.

## قارچ خوراکی برچسب دار فقط از مراکز معتبر خریداری کنید

تهران- ایرنا- مدیرکل امور گلخانه ها، گیاهان دارویی و قارچ معاونت امور باغبانی وزارت جهاد کشاورزی از مردم خواست قارچ خوراکی را از فروشگاه ها و مراکز معتبر و در قالب بسته بندی های برچسب دار خریداری کنند.

به گزارش ایرنا، در روزهای اخیر، گزارش های مختلفی از مسمومیت و جان باختن شماری از مردم در مناطق مختلف کشور به دلیل مصرف قارچاق سمی منتشر شد که **براساس آخرین آمارها تاکنون ۴۴۹ نفر در پنج استان غربی مسموم و راهی بیمارستان شده و هشت نفر نیز جان باخته اند.** با توجه به بارش های خوب اردیبهشت ماه امسال، رویش گیاهان خودرو همچون قارچ در بیشتر مناطق غربی کشور سبب شده تا شماری از هم وطنان، با بی احتیاطی و سهل انگاری، اقدام به مصرف آنها کرده و راهی بیمارستان شوند؛ با این حال امسال آمار مسمومیت و قربانیان افزایش یافته و سبب شده تا دستگاه های متولی، پیوسته نسبت به این مساله هشدار دهند. به گزارش شنبه ایرنا از وزارت جهاد کشاورزی «غلامرضا تقوی» با تاکید بر سالم بودن قارچ های خوراکی واحدهای تولیدی مجوزدار کشور گفت: بتازگی مسمومیت های انسانی با مصرف قارچ در برخی از استان های کشور رخ داده که دلیل آن مصرف قارچ هایی خودرو در این فصل است که افراد بومی از منابع طبیعی و عرصه های جنگلی برداشت می کنند. وی اظهارداشت: تشخیص سمی یا غیر سمی بودن قارچ های خودرو در عرصه های منابع طبیعی کار مشکلی است و نیاز به آزمایشگاه دارد؛ بنابراین توصیه می شود مصرف کنندگان از خرید قارچ های فله ای بی نام و نشان و از دست فروشان

خودداری  
مدیرکل امور گلخانه ها، گیاهان دارویی معاونت باغبانی با تاکید بر اینکه سالیانه ۱۵۰ هزار تن نیاز قارچ خوراکی کشور در واحدهای مجاز تولید می شود، افزود: اکنون ۹۰۰ واحد تولید قارچ خوراکی دارای مجوز با ایجاد هزاران اشتغالزایی در کشور فعال است که با چنین ظرفیت تولیدی، مصرف کنندگان نباید ریسک خرید قارچ های برداشت شده از عرصه های جنگلی و منابع طبیعی را بپذیرند، زیرا احتمال سمی بودن آنها بالاست. به گفته وی، این حجم تولید نشان می دهد کمبودی در زمینه تولید و عرضه قارچ خوراکی نداریم به طوری که اکنون سرانه مصرف قارچ برای هر ایرانی حدود یک کیلوگرم است. وی جمع آوری قارچ از عرصه های منابع طبیعی را نادرست دانست و اضافه کرد: برای جلوگیری از برداشت های غیرمجاز قارچ از عرصه های منابع طبیعی که به طور معمول برای امرار معاش صورت می گیرد، تسهیلاتی برای تولید قارچ خوراکی در چارچوب تولیدات گلخانه ای در طرح توسعه اشتغال روستایی در نظر گرفته ایم که این افراد می توانند با رعایت شرایط و در قالب تشکل ها از آن بهره مند شوند. تقوی، شناسایی و آموزش واحدهای تولیدی بدون مجوز را از دیگر اقدامات برای کاهش برداشت قارچ از عرصه های منابع طبیعی عنوان کرد.

به گزارش در جهان بیش از ۲۰ گونه قارچ به روش تجاری پرورش داده می شود که کشورهای چین، آمریکا، هلند، فرانسه و لهستان پنج کشور برتر تولیدکننده قارچ خوراکی هستند. اقتصام \*\*۹۱۸۶\*\* ۲۰۲۳

در یک ماه گذشته

## مصرف قارچ سمی ۸ کشته و ۴۴۹ مسموم برجا گذاشت

کرمانشاه - ایرنا - مصرف قارچ سمی تاکنون ۴۴۹ نفر را در پنج استان غربی مسموم و راهی بیمارستان کرد و جان هشت نفر را هم گرفت.

به گزارش ایرنا، صدها نفر از مردم غرب کشور که به دنبال بارندگی های خوب اخیر هوس گردش در طبیعت سرسبز و خوردن گیاهان بهاری کرده بودند، با یک بی احتیاطی کوچک راهی بیمارستان شدند.

خطر از بیخ گوش بیشتر آنها گذشته است اما برای برخی دیگر حتی از پزشکان هم کاری ساخته نبود چون 'قارچ سمی' کبد آنان را از کار انداخته بود.

**به دلیل مصرف قارچ سمی تاکنون ۴۴۹ نفر در استان های کرمانشاه، کردستان، لرستان، آذربایجان غربی و زنجان مسموم و راهی بیمارستان شده و ۸ نفر هم جان باختند؛ آن هم تنها در یک ماه اخیر.**

با وجود هشدارهای کارشناسان حوزه بهداشت و درمان هر ساله عده ای از مردم استان کرمانشاه بخصوص در مناطق روستایی به علت مصرف قارچ سمی، مسموم می شوند؛ امسال اما آمار قربانیان غافلگیرکننده بوده است.

طبق اعلام معاون استاندار کرمانشاه، پنج جانبخته و ۲۲۳ نفر از مسمومان اهل این استان هستند. ابراهیم الهی تبار به خبرنگار ایرنا گفت: ۱۵۷ نفر از مصدومان پس از مداوا از بیمارستان مرخص و تعدادی نیز به دلیل نیاز حاد به پیوند کبد به شیراز منتقل شده اند. آنچنان که مجتبی خالدي، سخنگوی اورژانس کشور هم روز ۲۵ اردیبهشت اعلام کرد: از ۲۳ بیماری که به بیمارستان نمازی شیراز منتقل شده اند تاکنون سه نفر عمل پیوند کبد شده و بقیه در نوبت بررسی پیوند هستند؛ ۱۰ مسموم دیگر نیز در بخش مراقبت‌های ویژه شهر تهران در حال معالجه هستند.

**\*\*تشکیل کمیته ویژه در مرکز استان بیشتر قربانیان مصرف قارچ سمی ساکن مرکز استان کرمانشاه بوده اند؛ جایی که فرماندار آن اکنون یک کمیته ویژه تشکیل داده و با جدیت به دنبال اطلاع رسانی به مردم بویژه روستائیان است.**

فضل الله رنجبر به خبرنگار ایرنا گفت: در این کمیته بخشداری ها و شوراهای بخش را موظف به اطلاع رسانی و آموزش مردم کرده ایم و از دهیاری ها و شوراهای روستا هم خواسته ایم که مردم را نسبت به خطرات مصرف قارچ کوهی آگاه کنند. به گفته رنجبر، مراکز بهداشت سطح شهر و روستا برای مقابله با مشکلات احتمالی مهیا شده اند و جهاد کشاورزی هم با استفاده از سامانه پیامکی در حال اطلاع رسانی به همه کشاورزان استان است.

او از همه مردم خواست که از مصرف هرگونه قارچ جز قارچ های بهداشتی که در فروشگاه های معتبر عرضه می شود، خودداری کنند.

**\*\*چرا** این همه قربانی؟  
مسمومیت ها از هفته دوم اردیبهشت آغاز شد؛ درست زمانی که پس از چند روز بارندگی سنگین هوای استان حسابی لطیف شد و طبیعت پر از گل و شکوفه و سبزی‌های بهاری، بسیاری از کرمانشاهی ها را به دامان خود کشاند. بهار کرمانشاه همواره مملو از گیاهان خوراکی مانند پاغازه، کنگر، گنور، شنگ، پیچک، برزه، زو، ریواس، سیرونه، تولکه است و بازار خرید و فروش آنها هم حسابی رونق دارد. بارش های فراوان و دمای مناسب هم سبب شد که رویش قارچ کوهی هم چشمگیر باشد و شهروندان کم اطلاع و بی احتیاط را ترغیب به مصرف این سبزی کند.

**\*\*علائم** مصرف قارچ سمی  
گمان قربانیان این بوده که قارچ‌ها خوراکی است اما در واقع آنان یکی از سمی ترین قارچ های دنیا را خورده اند؛ 'آمانیتا فالوئیدس' (نام علمی) (*Amanita phalloides*): مشهور به کلاهک مرگ و از مرگ‌آورترین نوع قارچ‌های چتری. این قارچ در کنار درختان بلوط و مخروطی می‌روید و شبیه قارچ‌های خوراکی است اما مملو از سم 'آلفا-آمانیتین' است که کبد و کلیه را از بین می برد. درد شکم، تهوع، استفراغ، ضعف و بی حالی از عمده ترین نشانه های مسمومیت با این قارچ است. مصرف قارچ سمی آمانیتا، درمان یا پادزهر خاصی ندارد اما اگر بیمار به موقع به بیمارستان رسانده شود با شستشوی معده بیمار، تجویز سرم و چند اقدام درمانی دیگر خطر رفع می شود. قدرت سمی قارچ آمانیتا آنقدر زیاد است که تاخیر درمان حتی می تواند به زندگی مصرف کننده آن پایان دهد؛ همان بلایی که سر پنج نفر از مردم کرمانشاه آمد.

**\*\*به** قارچ سمی دست هم نزنید  
به گفته دکتر علی میکائیلی، از استادان قارچ شناسی دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه 'سم موجود در قارچ های آمانیتا حتی با جوشاندن، شستن، خشک نمودن قارچ و هیچ اقدام دیگری از بین نمی رود و طی چند ساعت تا چند روز علائم مرگبار مسمومیت را نشان می دهد؛ مصرف کنندگان هم باید فوری برای طی مراحل درمانی اقدام کنند. تشخیص قارچ خوراکی از سمی برای مردم ممکن نیست و به اعتقاد میکائیلی این کار 'تنها در مراکز تشخیصی معتبر

قارچ شناسی<sup>۱</sup> میسر است.  
این استاد قارچ شناسی در باره لمس قارچ های سمی از نوع  
آمانتینا هشدار داد و تاکید کرد که حتی دست زدن به این  
قارچ ها مسمومیت را از طریق پوست و مخاطات به بدن می  
رساند.

پرهیز از دست زدن و مصرف قارچ های خودرو و طبیعی و مراجعه  
فوری به مراکز درمانی در صورت مسمومیت با قارچ مهمترین  
توصیه کارشناسان به مردم است.  
یک میلیون و ۷۱۷ هزار هکتار از مساحت استان ۲ میلیون نفری  
کرمانشاه، منابع طبیعی است که ۵۲۷ هزار هکتار آن را جنگل  
و یک میلیون و ۱۹۰ هزار هکتار دیگر را مراتع تشکیل می  
دهند یعنی حدود ۱,۵ درصد از وسعت منابع طبیعی کشور.  
این استان با ۲۴ هزار کیلومتر مساحت در غرب کشور واقع شده  
و به دلیل میزبانی از رشته کوه های زاگرس، مملو از جنگل  
های بلوط است.  
کرمانشاه با ۲ میلیون نفر جمعیت دارای ۳۲ شهر و ۲ هزار و  
۶۲۲ روستا است.  
۷۴۴۴/۸۰۶۶

## جولان قارچ سمی- مرگ و مسمومیت

استانها - ایرنا - بارندگی های چشمگیر اردیبهشت ماه به همراه توده های تندری سبب رویش انواع قارچ ها  
بویره نوع سمی شده که مصرف آن تاکنون موجب مسمومیت ۴۳۱ نفر و مرگ هشت تن از شهروندان در  
استانهای غربی کشور شده است.



**\*\*کرمانشاه؛ پنج مرگ و مسمومیت ۲۲۳ نفر**  
معاون سیاسی و امنیتی استاندار کرمانشاه گفت: گونه قارچ سمی به نام «آمولینا» تاکنون ۲۲۳ کرمانشاهی را مسموم کرده که از این تعداد پنج نفر جان خود را از دست داده اند. ابراهیم الهی تبار روز چهارشنبه در گفت و گو با ایرنا اظهار داشت: ۱۵۷ نفر از مسموم شدگان تاکنون از بیمارستان مرخص و تعدادی نیز به دلیل نیاز حاد به پیوند کبد به شیراز منتقل شدند.  
وی افزود: امسال به دلیل شرایط آب و هوایی و رطوبت موجود، قارچ سمی آمولینا که ژن های نهفته آن در خاک وجود دارد، در سطح استان رشد و تکثیر پیدا کرده است که به دلیل داشتن سمی قوی و کشنده، سیستم گوارش و کبد را نابود می کند.

**\*\*کردستان و مسمومیت ۸۳ نفر**  
معاون بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی کردستان گفت: در یک هفته گذشته ۸۳ نفر در استان به علت مسمومیت ناشی از مصرف قارچ سمی به مراکز درمانی مراجعه کردند. فرزام بیدارپور اظهار داشت: پس از بارش های اخیر، گونه های مختلفی قارچ در مناطقی از استان رشد کرد و برخی افراد که توانایی کافی در تشخیص قارچ های سمی و خوراکی ندارند با مصرف آن دچار مسمومیت شدند.  
وی افزود: تعدادی از این افراد ترخیص شدند ولی ۲۸ نفر برای درمان بیشتر در مراکز بیمارستانی بستری هستند. بیشترین مسمومیت های قارچ سمی در این استان مربوط به شهرستان کامیاران، سنندج، دیواندره و دهگلان است. درد شکم، تهوع، استفراغ و ضعف و بی حالی از نشانه های مسمومیت قارچ سمی است.

**\*\*لرستان؛ سه کشته و ۱۲۵ مسموم**  
معاون درمان دانشگاه علوم پزشکی لرستان گفت: در اثر مصرف قارچ سمی در این استان تاکنون ۳ نفر جان خود را از دست داده اند و ۱۲۵ نفر نیز مسموم شده اند. عباس پزشکی افزود: ۶ نفر از این افراد برای پیوند کبد به شیراز اعزام شدند که متأسفانه ۲ نفر فوت کردند و یک نفر نیز در بیمارستان «شهید رحیمی خرم آباد» به علت مسمومیت با قارچ سمی جان باخت.  
دانشگاه علوم پزشکی لرستان ضمن هشدار نسبت به مصرف قارچ های کوهی، اعلام کرده که تشخیص مسموم نبودن برخی قارچ ها فقط از طریق نمونه گیری در آزمایشگاه امکان پذیر



است و تشخیص سمی بودن قارچ‌ها از طریق رنگ، شکل، طعم و یا از راه سایر روش‌های سنتی امکان‌پذیر نیست.

## ۴ نفر از مسموم شدگان با قارچ کوهی در شیراز فوت کردند

شیراز - ایرنا - معاون بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی شیراز شمار افرادی که با مصرف قارچ کوهی مسموم و در بیمارستان های شیراز بستری شده اند را ۳۳ نفر اعلام کرد و گفت: از این تعداد ۴ نفر فوت کرده اند.

به گزارش ایرنا، دکتر عبدالرسول همتی شنبه درگفت و گو با خبرنگاران افزود: تعدادی از شهروندان به دلیل خوردن قارچ سمی در استان‌های کرمانشاه، لرستان، زنجان و آذربایجان غربی و شهرستان های استان فارس دچار مسمومیت شدند و به مرکز مسمومیت های دانشگاه علوم پزشکی شیراز (بیمارستان حضرت علی اصغر) انتقال داده شدند که تعداد این افراد به ۳۳ نفر رسیده و از این تعداد ۴ نفر جان خود را از دست داده اند . وی با اشاره به اینکه ۹ نفر از این افراد هم اکنون در بیمارستان نمازی شیراز بستری هستند، گفت : یک نفر از افرادی که دچار مسمومیت شده در نوبت پیوند کبد قرار دارد، متأسفانه این افراد دچار نارسایی گوارشی و کبدی شدند و تمام افرادی که جان خود را از دست داده اند بومی استان های شمال کشور بوده اند .

همتی با اشاره به علائم مسمومیت با قارچ های سمی گفت: دردشکمی، استفراغ، سردرد و... از علائم این نوع مسمومیت است و باید این افراد به سرعت به بیمارستان مراجعه کنند چراکه ممکن است سبب نارسایی کبد شود که در آن صورت تنها پیوند کبد امکان پذیر است .

معاون بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی شیراز همچنین به شهروندان هشدار داد که از خرید قارچ های فله‌ای، قارچ‌های خودروینده و قارچ‌هایی که روستاییان به فروش می‌رسانند خودداری کنند

وی بیان کرد: از مصرف قارچ‌های کوهی خودداری شود و حتما از قارچ‌های بسته بندی شده دارای تاریخ انقضا استفاده کنند . معاون بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی شیراز همچنین با بیان اینکه همه انواع قارچ ها، خوراکی نیستند و بعضی سمی و خطرناکند، گفت: خوردن چند لقمه از قارچ های سمی می‌تواند

کبد، کلیه یا حتی مغز را از کار بیندازد و در مواردی موجب مرگ شود.

وی افزود: ما نمی‌توانیم از روی ظاهر یا مزه قارچ بگوییم کدام نوع وحشی خوراکی و کدام نوع سمی است و تنها آزمایشگاه می‌تواند خوراکی بودن قارچ را تأیید کند. همتی گفت: نشانه‌های زودرس مسمومیت با قارچ شامل تهوع و استفراغ، اسهال، شکم درد و تعریق است، گاهی علایم مغزی مانند توهم، خواب‌آلودگی، تشنج و یا بی‌قراری نیز با آن همراه می‌شود که این علایم، اغلب چهار تا ۲۴ ساعت بعد از خوردن قارچ بروز می‌کند. معاون بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی شیراز گفت: مسمومیت کبدی، کلیوی یا آسیب‌های مغزی نشانه‌های دیررس مسمومیت با قارچ هستند که ممکن است طی روزها یا هفته‌ها بعد ظاهر شوند.

مسموم شدگان استان فارس از شهرستان‌های ارسنجان، مرودشت و شهرستان شیراز به بیمارستان‌های شیراز انتقال یافته‌اند. بیمارستان حضرت علی اصغر (ع) شیراز بیمارستان تخصصی بستری افراد مسموم با قارچ است و بسیاری از افراد مسموم و دچار اختلالات گوارشی از سایر شهرهای کشور به این بیمارستان ارجاع داده می‌شوند.

۶۱۱۳/۱۸۷۶

انتهای پیام\*

## آمار فوتی‌های قارچ سمی در کرمانشاه به هفت نفر رسید

کرمانشاه - ایرنا - رئیس اورژانس پیش‌بیمارستانی و مدیر حوادث دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه گفت: آمار فوتی‌ها بر اثر مصرف قارچ سمی در استان تا روز شنبه ۲۹ اردیبهشت به هفت نفر رسیده است.

دکتر صائب مدرسی در گفت‌وگو با خبرنگار ایرنا افزود: آمار فوتی‌ها تا روز پنجشنبه ۲۷ اردیبهشت پنج نفر بود که متأسفانه در همان روز ۲ نفر دیگر فوت کردند و آمار فوتی‌ها اکنون به هفت نفر افزایش یافته است. وی افزود: در اردیبهشت امسال تاکنون ۳۱۶ نفر بر اثر مسمومیت ناشی از مصرف قارچ سمی به مراکز اورژانس استان مراجعه کرده‌اند که از این تعداد ۱۸ نفر به دلیل مشکلات کبد به مراکز درمانی شهر شیراز اعزام شده‌اند. مدرسی اضافه کرد: همچنین از مجموع آمار مسموم شدگان اکنون چهار نفر در بخش بستری‌های ویژه، ۶ نفر در بخش اورژانس و

۲۲ نفر در بخش عمومی مراکز درمانی استان بستری هستند. وی گفت: بیشترین آمار بیماران مربوط به شهر کرمانشاه است و همچنین در بیمارستان امام خمینی (ره) کرمانشاه نیز بیشترین تعداد مسمومان بستری شده اند. قارچ مورد مصرف 'آمانیتا فالوئیدس' (نام علمی Amanita phalloides) نام دارد که مشهور به کلاهک مرگ و از مرگ‌آورترین نوع قارچ‌های چتری است. این قارچ معمولا در کنار درختان بلوط و مخروطی می‌روید و شبیه قارچ‌های خوراکی است اما مملو از سم 'آلفا-آمانیتین' است که کبد و کلیه را از بین می‌برد. درد شکم، تهوع، استفراغ، ضعف و بی‌حالی از عمده‌ترین نشانه‌های مسمومیت با این قارچ است. مصرف قارچ سمی آمانیتا، درمان یا پادزهر خاصی ندارد اما اگر بیمار به موقع به بیمارستان رسانده شود با شستشوی معده بیمار، تجویز سرم و چند اقدام درمانی دیگر خطر رفع می‌شود. امسال به دلیل بارندگی‌های مستمر بخصوص در اردیبهشت ماه و وقوع رعد و برق‌های متعدد، رویش قارچ‌های کوهی به نسبت سال‌های گذشته در استان کرمانشاه افزایش داشته است. هر سال با وجود هشدارهای کارشناسان بهداشت و درمان عده‌ای از مردم استان کرمانشاه بخصوص روستاییان به علت مصرف قارچ کوهی، مسموم و راهی بیمارستان می‌شوند. یک میلیون و ۷۱۷ هزار هکتار از مساحت استان ۲ میلیون نفری کرمانشاه، منابع طبیعی است که ۵۲۷ هزار هکتار آن را جنگل و یک میلیون و ۱۹۰ هزار هکتار دیگر را مراتع تشکیل می‌دهند. یعنی حدود ۱,۵ درصد از وسعت منابع طبیعی کشور. این استان با ۲۴ هزار کیلومتر مساحت در غرب کشور واقع شده و به دلیل میزبانی از رشته‌کوه‌های زاگرس، مملو از جنگل‌های بلوط است. کرمانشاه با ۲ میلیون نفر جمعیت دارای ۳۲ شهر و ۲ هزار و ۶۲۲ روستا است.

# روزنامه ابتکار- از افزایش میزان فوت به دلیل خوردن قارچ های سمی در سال ۹۷ گزارش می دهد دوست داشتنی خطرناک

جامعه و شهروند - تاریخ: ۲۹/۰۲/۱۳۹۷

پویان  
نام زیبایی دارد. مانند بسیاری از مقوله های انسانی خوب و بد هم دارد. گاهی خوردن آن به مرگ منجر می شود و گاهی بسیار هم برای بدن مفید است. براساس آخرین آمارهای ارائه شده در حال حاضر ۹ استان کشور با مسمومیت با قارچ ها روبه رو هستند و هر روزه مورد به مورد به تعداد مسموم ها اضافه می شود. به طوری که تعداد مسموم ها ناشی از مصرف قارچ در کشور تا ظهر روز گذشته به حدود ۷۰۰ نفر رسیده بود. این در حالی است که ۸ نفر نیز در اثر مسمومیت قارچ جان خود را از دست دادند. گفتنی است بیشتر کشته ها به استان کرمانشاه مربوط می شود، استانی که ۶ ماه پیش با پدیده طبیعی زلزله مواجه شد. این در حالی است که این قارچ ها که به قارچ های کوهی معروف است این روزها در بازارهای محلی ارزان تر از سال های گذشته به فروش می رسد.

۹ استان درگیر مسمومیت با قارچ های سمی  
روز گذشته سخنگوی اورژانس کشور آمار مسمومیت با مصرف قارچ را در ۹ استان کشور اعلام کرد. او از فوت ۸ نفر سخن به میان آورد و از بستری شدن ۱۹۱ نفر در بیمارستان ها خبر داد.

مجتبی خالدی در این باره گفت: «کل مسمومین ۶۹۵ نفر اعلام شده اند که از این تعداد ۴۹۶ نفر تحت درمان قرار گرفته و پس از طی مراحل درمانی از بیمارستان مرخص شده اند.» خالدی با عنوان این موضوع که ۱۹۱ نفر به دلیل مصرف قارچ های خود رو در بیمارستان بستری هستند و مراحل درمانی خود را طی می کنند، گفت: «متأسفانه آمار فوتی های به ۸ نفر افزایش پیدا کرده است.»

براساس آمار ارائه شده در استان کرمانشاه ۲۸۶ نفر مسموم شدند که ۲۱۱ نفر از آن ها از بیمارستان ترخیص و ۶۸ نفر همچنان بستری هستند. گفتنی است ۷ نفر نیز فوت کرده اند. دیگر استان درگیر با قارچ های مسموم، استان لرستان با ۱۵۴

مسموم است؛ ۲۰ نفر در بیمارستان های این استان بستری هستند، یک نفر فوت کرده است و باقی نفرات درمان شده اند. در استان های کردستان، آذربایجان و زنجان به ترتیب ۸۶ ، ۶۹ و ۵۵ نفر مسموم شده اند و ۱۶، ۲۸ و ۴۷ نفر در بیمارستان های این استان ها تحت درمان هستند. این در حالی است که استان هایی چون ایلام، کهگیلویه و بویراحمد، قزوین و چهارمحال و بختیاری نیز با مسمومیت ناشی از مصرف قارچ دست و پنجه نرم می کنند. گیاهان سمی را می توان شناخت؟

حتما در خانه خود سیبزمینی مانده دیده اید یا حتی گوجه فرنگی که استفاده نشده است. این گیاهان دارای بخش های سبزی هستند که سمی بوده و در صورت مصرف انسان دچار مسمومیت می شود. این نوع مسمومیت با مسمومیت های قارچی متفاوت است، در این نوع مسمومیت در همان ابتدا قابل کنترل بوده و می توان با درمان اولیه میزان مسمومیت را کاهش داد. حال به سراغ قارچ ها می رویم. در کره زمین انواع قارچ ها وجود دارد، با رنگ ها و شکل های متفاوت اما در قالبی مشخص. نام قارچ با محیطی به نام جنگل عجین شده است. در پوشش های گیاهی مختلف قارچ ها رشد می کنند که برخی سمی و برخی نیز غیر سمی هستند. مصرف بسیاری از قارچ ها برای بدن انسان مفید است اما نباید فراموش کرد که بسیاری از آن ها نیز می تواند انسان از پا در آورد. علائم مسمومیت با قارچ سمی به هم خوردن سیستم گوارش بدن است. تهوع، استفراغ، اسهال و دل پیچه از بارزترین علائم مسمومیت با قارچ است. همچنین گفتنی است تعرق نیز در کنار علائم مغزی نظیر توهم، خواب آلودگی و تشنج علائم دیگری است که به مسمومیت قارچ مربوط می شود. مسمومیت با قارچ بسیار خطرناک است. به طوری که علائم دیررسی شامل مسمومیت کبدی، کلیوی یا آسیب های مغزی امکان دارد در روزها یا هفته های بعد از مصرف قارچ سمی ظاهر شود. زلزله اخیر ربطی به افزایش مسمومیت ها ندارد اشکان عسگری، دکتری کشاورزی در گفت و گو با خبرنگار اجتماعی روزنامه «ابتکار» با اشاره به این موضوع که مسمومیت های اخیر ربطی به زلزله اخیر در استان کرمانشاه ندارد، می گوید: «بیشتر مسمومیت های اخیر در منطقه کرمانشاه بوده و در زلزله اخیر هم خسارت کمی را در شهر کرمانشاه به همراه داشته است. در نتیجه هیچ ارتباطی میان زلزله و افزایش مسمومیت ها نبوده است. این مسمومیت ها در سال های گذشته هم رخ می داد اما متأسفانه امسال همراه با فوت هموطنان همراه بود.»

عسگری ادامه می دهد: «امسال و سال گذشته آب و هوا به و شرایط بارش و رطوبت به گونه ای بود که قارچ های کوهی رشد بیشتری داشتند و در مزارع با رشد بیشتر قارچ ها همراه بود. همین موضوع باعث شد تا مصرف این قارچ ها توسط ساکنین بیشتر شود. خود من نیز این قارچ ها را تهیه کردم اما با مشکلی مواجه نشدم».

وی ادامه داد: «تشخیص اینکه چه قارچی سمی و چه قارچی غیر سمی است، کار سختی است. شاید پدر و مادرهای ما و مردمان قدیم در زمینه تشخیص قارچ سمی و غیر سمی تبحر بیشتر داشته باشند اما نسل جدید اطلاعات درستی در این باره ندارند. رشد بیشتر قارچ ها که ناشی از تغییرات آب و هوایی در ۶ ماه دوم سال اخیر و بهار امسال بود، باعث شد تا در بازارهای محلی فروش آن نیز بیشتر شود. این در حالی است که قیمت قارچ نیز که در سال های گذشته به ۶۰-۵۰ هزار تومان می رسید، امسال کاهش پیدا کرده و مصرف آن نیز بیشتر شود».

این کارشناس کشاورزی همچنین می افزاید: «مردم کرمانشاه هرساله با شروع فصل بهار به کوه ها می روند و گیاهان کوهی را تهیه و مصرف می کنند. شاید تشخیص و عدم تشخیص قارچ سمی و غیر سمی در این مناطق باعث شده است تا مسمومیت ها نیز افزایش یابد».

عسگری در پایان با عنوان این موضوع که با توجه به افزایش مسمومیت ها مردم باید دقت بیشتری کنند و از مصرف قارچ های مشکوک خودداری کنند، می گوید: «خرید و فروش قارچ در بازارهای محلی به عنوان یک شغل محسوب می شود اما در حال حاضر باید دقت بیشتری روی خرید این قارچ ها توسط مردم صورت بگیرد تا شاهد مسمومیت و فوت کمتری در این مناطق و حتی سایر استان های کشور باشیم».

چه قارچی را باید/نباید خورد؟  
برای تشخیص قارچ سمی از قارچ خوراکی، به هیچ وجه نباید آن را با گذاشتن در دهان امتحان کرد، اگر با کودکان به دامان طبیعت می روید، باید به آن ها درباره گیاهان و قارچ های سمی اطلاعات داده شود و از مصرف هر نوع قارچ وحشی منع شوند. جام نیوز در این باره می نویسد: برخی قارچ های وحشی عوارض شدیدی در کودکان ایجاد می کنند و حتی منجر به مرگشان می شود. قارچ های سمی، بسیار شبیه قارچ های خوراکی هستند و اشتباه در تشخیص آن ها از هم به قیمت مسموم شدن و حتی مرگ افراد تمام می شود، بنابراین هنگام چیدن و مصرف قارچ های وحشی، خیلی باید دقت کرد و در صورتی که مطمئن

نیستید قارچی سمی است یا نه هرگز آن را نخورید.

رئیس مرکز مدیریت حوادث و فوریتهای پزشکی استان آذربایجان شرقی: با توجه به رویش انواع قارچ در فصل بهار و عدم آشنایی مردم با قارچ های خوراکی خطر مسمومیت کشنده با قارچ های سمی در کمین است و در این فصل شایع تر است.

رئیس مرکز مدیریت حوادث و فوریتهای پزشکی استان آذربایجان شرقی: با توجه به رویش انواع قارچ در فصل بهار و عدم آشنایی مردم با قارچ های خوراکی خطر مسمومیت کشنده با قارچ های سمی در کمین است و در این فصل شایع تر است.

دکتر فرزاد رحمانی با بیان اینکه چهار نفر طی دو روز اخیر بر اثر مسمومیت با قارچ سمی تحت درمان قرار گرفته اند تصریح کرد: یک نفر تحت درمان قرار گرفته و ترخیص شده و دو نفر هم اکنون در بیمارستان ادامه درمان را طی میکنند و شرایط مساعدی دارند.

متخصص طب اورژانس دانشگاه علوم پزشکی تبریز ابراز داشت یکی دیگر از افراد مسموم در بخش مراقبتهای ویژه بیمارستان سینا بستری می باشد.