

**COMUNICAT DE PRESĂ**  
**CIUPERCI NECOMESTIBILE**

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, cel mai mare număr de intoxicații înregistrându-se în perioada iulie-septembrie.

Perioada de latență între momentul consumului și cel al apariției simptomelor permit specialistilor orientarea către 8 sindroame: în fiecare dintre aceste sindroame fiind incriminate anumite specii de ciuperci.

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.

Culegătorilor și consumatorilor de ciuperci li se recomandă:

- să culeagă numai acele ciuperci pe care le cunosc ca fiind comestibile, exemplarele tinere, cărnoase, complet deschise;
- să culeagă ciupercile doar în vase solide: coșuri, găleți, vase de plastic, deoarece în sacoșe, genți, pungi se strivesc și se strică foarte repede;
- să evite cumpărarea ciupercilor de la vânzătorii ambulanti din piețe, locuri de agrement, păduri, parcuri, marginea șoselelor, dacă aceștia nu posedă certificat fitosanitar;

- să nu consume ciupercile moi, cu gust și miros neplăcut, sau culese cu câteva zile în urmă;
- să nu consume ciupercile incomplet preparate termic (fripte) sau crude;
- fiind alimente indigeste, să nu le folosească în alimentația copiilor.

Director Executiv  
Dr Pop Rares

