



# **خطر مصرف قارچ های سمی ( رویشی ) را جدی بگیرید!!!**

در سال جاری به دلیل بارشهای فراوان و گرم شدن تدریجی هوا شاهد رشد مقادیر انبوهی از قارچ های سمی و فوراکی در طبیعت هستیم و این امر سبب مسمومیت تعداد زیادی از افراد بر اثر مصرف قارچ های سمی شده است.

با ویژگی های ظاهری ، بو ، رنگ و مزه ی قارچ نمی توان قطعی سمی و غیرسمی بودن آن را تشخیص داد .  
**مصرف قارچ های غیر بسته بندی و فاقد پروانه بهره برداری می تواند منجر به مرگ یا آسیب های جدی به کبد و سایر اعضای بدن می شود.**

➤ از مصرف قارچ های ناشناخته و غیرممکن اجتناب کنید.  
➤ بسیاری از قارچ های فودرو ، سمی و بعضا کشنده هستند.  
➤ تشخیص قارچ های سمی از فوراکی ، بسیار دشوار و نیازمند بررسی تفصیلی است که فقط از طریق نمونه گیری آزمایشگاه امکان پذیر است.

**چند توصیه  
غذایی**

➤ مصرف برفی قارچ ها توسط جانوران ، لزوما به معنای بی خطر بودن آنها برای انسان نیست.

➤ از مصرف قارچ هایی که به صورت فله ای عرضه می شوند ، فودداری کنید.

➤ برفی سموم موجود در قارچ ها ، به مرارت نیز مقاومند و با فرایند پخت

نیز از بین نمی روند. **سم قارچ پادزهر ندارد.**



اگر پس از مصرف قارچ به علائمی همچون دل درد، اسهال و استفراغ، ضعف، سرگیجه و کاهش سطح هوشیاری دچار شدید، فوراً به مرکز درمانی مراجعه نمایید.

## {علائم مسمومیت با قارچ سمی}

مرحله دوم، ۲۴ ساعت بعد از علائم اولیه

مرحله اول، ۶ تا ۱۲ ساعت پس از مصرف قارچ



تنها قارچ هایی که با نظر کارشناسان و تحت شرایط بهداشتی پرورش یافته و دارای مجوز وزارت بهداشت هستند را مصرف کنید.

