



UDC: 613.2.099:635.898

MĂSURI DE PREVENȚIE ALE INTOXICAȚIILOR CU CIUPERCI MUSHROOM POISONING PREVENTIVE MEASURES

Ștefan Manic¹, dr. hab. în șt. biol., conf. cerc., **Iurie Pînzaru**², dr. în șt. med., conf. univ., **Vasile Odobescu**², medic igienist

¹ Grădina Botanică Națională (Institut) „Al. Ciubotaru”, Chișinău, Republica Moldova

² Agenția Națională pentru Sănătate Publică, Chișinău, Republica Moldova

Rezumat

Obiective. Scopul prezentei lucrări este de a informa și a crește gradul de conștientizare a populației despre pericolul consumului ciupercilor otrăvitoare și efectele asupra sănătății, măsurile de prevenire a intoxicațiilor cu ciuperci, precum și primul ajutor în caz de intoxicație.

Materiale și metode. Intoxicațiile cu ciuperci reprezintă o urgență medicală, iar rapiditatea în stabilirea diagnosticului și instituirea tratamentului pot salva viața bolnavului. În acest sens, și în scopul notificării, cercetării și evidenței cazurilor de intoxicații provocate de consumul ciupercilor, a fost aprobat Ordinul Ministerului Sănătății Muncii și Protecției Sociale (MSMPS) nr. 1151 din 8 decembrie 2020 „Cu privire la notificarea, cercetarea și evidența cazurilor de intoxicații cu ciuperci în Republica Moldova”. În baza acestui ordin a fost efectuat un studiu retrospectiv al morbidității neprofesionale înregistrate în Republica Moldova. Perioada de observație cuprinde anii 2019-2022. Au fost utilizate datele primare din „Registrul persoanelor cu intoxicații cu ciuperci formularul statistic 315-1/e”.

Rezultate. În întreaga lume sunt cunoscute circa 3000 de specii de macromicete. Multe dintre ele sunt greu de recunoscut sau se confundă ușor cu alte specii de ciuperci cu caractere apropiate. Pe teritoriul țării noastre au fost identificate 836 specii de macromicete, dintre care 121 sunt comestibile, 57 – toxice și 658 – necomestibile. Conform registrului persoanelor cu intoxicații cu ciuperci, în 2019 au fost înregistrate 81 cazuri de intoxicații cu ciuperci, cu afectarea a 88 persoane, inclusiv 15 copii sub 17 ani și 2 decese a persoanelor mature. În 2020 s-au înregistrat 302 cazuri de intoxicații cu ciuperci, cu afectarea a 370 persoane, inclusiv 80 copii sub 17 ani și 4 decese a persoanelor mature. Pe parcursul anului 2021 s-au înregistrat 143 cazuri de intoxicații cu ciuperci, cu afectarea a 180 persoane, dintre care 41 copii cu vârsta de până la 17 ani. Pe parcursul primelor 9 luni ale anului curent, au fost înregistrate 15 cazuri de intoxicații cu ciuperci, cu afectarea a 19 persoane, dintre care 2 copii cu vârsta de până la 17 ani.

Intoxicații grave înregistrate de instituțiile medicale în perioada de referință au avut loc în urma consumării în alimentație a următoarelor specii de ciuperci: *Amanita phalloides*, *A. pantherina*, *Galerina marginata*, *Leucocybe candicans*, *Entoloma rhodopolium*, *E. sinuatum*, *Hebeloma crustuliniforme*, *Inocybe adaequata*, *Pseudosperma rimosum*, *Lepiota cristata* – specii larg răspândite, care se confundă deseori cu cele comestibile.

Foarte important de știut este faptul că nu există nici un test simplu care să permită recunoașterea imediată a unei specii toxice. Unele prejudecăți, cum ar fi mirosul sau oxidarea unui tacâm de argint pus în vasul în care se prepară ciupercile, nu au nici o valoare. Totuși, sunt niște indici orientativi în legătură cu efectul toxic posibil al unor specii de ciuperci, și anume:

- ✓ Prezența lamelor de culoare albă;
- ✓ Prezența unei valve care învăluie baza piciorului;
- ✓ Existența unui inel pe picior.

Concluzii:

- ✓ Principala cauză a intoxicațiilor cu ciuperci a fost consumul în alimentație a ciupercilor culese de persoane de sine stătător sau procurate de la comercianții de pe marginea șoselelor din preajma pădurilor;
- ✓ Altă cauză constă în prepararea incorectă a ciupercilor în condiții de casă;
- ✓ Gravitatea intoxicației depinde de specia de ciuperci, de cantitatea consumată și chiar de vârstă – copiii, bătrânii și persoanele cu boli cronice;
- ✓ Identificarea unei ciuperci otrăvitoare nu poate fi făcută decât de un specialist.

Cuvinte cheie: ciuperci, intoxicație, deces

Summary

Objectives. The purpose of this work is to educate and increase public awareness of the risks associated with eating poisonous mushrooms, their adverse health effects, preventative measures, and first aid for poisoning situations.

Materials and methods. The patient's life can be saved with prompt diagnosis and treatment of mushroom poisoning, which constitutes a medical emergency. The Order of the Ministry of Labor, Health and Social Protection no. 1151 issued on December 8, 2020, on the notification, investigation, and recording of mushroom poisoning cases in the Republic of Moldova addresses these issues as well as cases of poisoning brought on by the consumption of mushrooms. A retrospective analysis of non-professional morbidity recorded in the Republic of Moldova was done based on this order. The observation period covers from 2019 to 2022. The "Register of persons with mushroom poisoning, statistics form 315-1/e" was utilized for the primary data.

Results. There are about 3000 species of macromycetes that have been identified worldwide. A large number of them are hard to distinguish or are easily mistaken for other mushroom species with similar characteristics. On the territory of our country, 836 species of macromycetes have been identified, of which 121 are edible, 57 – toxic and 658 – inedible. According to the Register of persons with mushroom poisoning, 81 cases of mushroom poisoning with 88 poisoned people were registered in 2019, including 15 children under the age of 17 and 2 adult deaths. In 2020, 302 cases of mushroom poisoning were registered, affecting 370 people, including 80 children under 17 and 4 adult deaths. During 2021, 143 cases of mushroom poisoning were registered, affecting 180 people, including 41 children under the age of 17. During the first 9 months of the current year, 15 cases of mushroom poisoning were registered, affecting 19 people, including 2 children under the age of 17.

The following widespread species are frequently confused with comestible ones, and caused serious poisonings that were recorded by medical

institutions during the reference period: *Amanita phalloides*, *A. pantherina*, *Galerina marginata*, *Leucocybe candicans*, *Entoloma rhodopolium*, *E. sinuatum*, *Hebeloma crustuliniforme*, *Inocybe adaequata*, *Pseudosperma rimosum*, *Lepiota cristata*.

It is very important to know that there is no simple test that allows the immediate recognition of a toxic species. Some prejudices, such as the smell or the oxidation of silverware placed in the dish in which the mushrooms are prepared, have no value. However, there are some indicative indices in relation to the possible toxic effect of some mushroom species, namely:

- ✓ The presence of white lamella/gills;
- ✓ The presence of a volva/sack that envelops the base of the foot;
- ✓ The existence of a ring/skirt on the leg.

Conclusions:

- ✓ The main cause of mushroom poisoning was the consumption of mushrooms picked individually or purchased from merchants on the side of the roads near the forests;
- ✓ Another cause is the incorrect preparation of mushrooms at home;
- ✓ The severity of the poisoning depends on the species of mushrooms, the amount consumed and even the age - children, the elderly and people with chronic diseases;
- ✓ The identification of a poisonous mushroom can only be done by a specialist.

Keywords: mushrooms, poisoning, death