



MINISTERUL SĂNĂTĂȚII  
DIRECȚIA DE SĂNĂTATE PUBLICĂ A JUDEȚULUI ARAD

310036-Arad, str. Andrei Șaguna, nr. 1-3

Tel. 0257. 254. 438 ; Fax: 0257. 230. 010

web: www.dsparad.ro, e-mail: secretariat@dsparad.ro

Operator date cu caracter personal nr.34651

Nr. 4175 / 14.06.2024

### Comunicat de presă – Informații referitoare la consumul de ciuperci

Condițiile meteorologice din ultima perioadă, caracterizate prin ploi dese și abundente precum și umiditate crescută, sunt favorabile apariției ciupercilor. Astfel, Direcția de Sănătate Publică Arad dorește să ofere populației informații utile cu privire la consumul de ciuperci.

Recoltarea ciupercilor din pădure, în mod neorganizat, sau achiziționarea de la culegătorii care le comercializează în piețe implică riscuri importante asupra sănătății deoarece își pot face apariția exemplarele din speciile de ciuperci otrăvitoare, care generează intoxicații acute la consumatori.

Ciupercile sunt plante inferioare (Thalophytae - Fungi), unele dintre acestea (ciupercile comestibile) fiind folosite în alimentația umană datorită valorii lor nutritive. Acestea conțin vitamine (B1, B2, D, C și caroten – provitamina A) dar și săruri minerale (potasiu, magneziu, calciu, sodiu, fosfor, fier).

În România sunt cunoscute peste 1600 specii de ciuperci superioare, ciuperci cu "pălărie", al căror diametru este mai mare de 4 mm. Dintre acestea aproximativ 400 sunt comestibile și peste 200 specii sunt sigur toxice. Mare atenție trebuie acordată însă la alegerea lor, pentru că ciupercile necomestibile conțin toxine care pot fi fatale organismului, iar de cele mai multe ori, ciupercile necomestibile se pot confunda ușor cu cele comestibile.

Important de reținut este faptul ca toxicitatea ciupercilor otrăvitoare nu poate fi redusă prin fierbere, uscare sau macerare în oțet, iar îndepărtarea cuticulei nu diminuează toxicitatea. De asemenea, nu există nici un test simplu care să permită recunoașterea imediată a unei specii toxice. Identificarea unei ciuperci otrăvitoare nu poate fi făcută decât de un specialist.

Intoxicația cu ciuperci este cauzată de toxina propriu-zisă, caracteristică speciei, dar poate avea și alte cauze. Astfel, se diferențiază intoxicațiile adevărate (micetismul) datorate toxinei specifice speciei, de cele false datorate unor cauze multiple, precum consumul exagerat, consumul de ciuperci alterate sau crude, intoleranța, alergiile, precum și consumul ciupercilor în combinație cu alcoolul.

Semnele intoxicației diferă în funcție de tipul de ciuperci consumate și apar la minim 15 minute până la 12 ore sau chiar mai mult, de la ingestie, și se manifestă prin grețuri, vărsături, tulburări intestinale, scăderea tensiunii arteriale, halucinații, tulburări nervoase, salivă abundentă, lăcrimare, micșorarea pupilei, dureri abdominale, scăderea pulsului, transpirații.

#### De reținut!

- Consumați doar ciuperci cunoscute sau achiziționate din magazin!
- Nu consumați ciuperci crude!
- Conservați ciupercile la frigider și consumați-le în maximum 2 zile după ce le-ați cules sau cumpărat!
- În caz că prezentați unul sau mai multe simptome (diaree, vărsături, greață, tremurături, amețeli, tulburări de vedere) în urma consumului de ciuperci, *adresați-vă medicului*, apelând numărul de urgență - 112 - cât mai repede posibil.

DIRECTOR EXECUTIV  
DR. IRIMIE CECILIA GABRIELA

