|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **E** | |  |  | | --- | --- | |  | **MINISTERUL SĂNĂTĂŢII**  **DIRECŢIA DE SĂNĂTATE PUBLICĂ A JUDEŢULUI CLUJ**  **Cluj-Napoca, 400158, Str. Constanţa nr. 5, etaj I;**  **Telefon: 0040 - 264-433645; Fax: 0040 - 264-530388;**  **Web : www.dspcluj.ro; E-mail :** [**dspj.cluj@dspcluj.ro**](mailto:dspj.cluj@dspcluj.ro) | |

**Către mass media locală,**

**Alăturat vă trimitem un material referitor la intoxicaţia cu ciuperci, pe care vă rugăm să-l publicati in ziarul Dumneavoastră sau să-l difuzati in emisiunile Dumneavoastră, având in vedere importanta informării populatiei cu privire la aceasta temă**

**INTOXICATIA CU CIUPERCI**

Ciupercile au multe proprietăți benefice, dar există riscul să facem greșeli atât în alegerea cât și în păstrarea și prepararea lor, provocând uneori intoxicații grave. Desigur, cele mai grave intoxicații sunt acelea cu ciuperci otrăvitoare, dar sunt și intoxicații cu ciuperci comestibile care au crescut pe un sol poluat.

Cauzele intoxicațiilor pot fi :

* necunoașterea speciilor de ciuperci comestibile
* culegerea din locuri poluate (de pe marginea drumurilor)
* cumpărarea acestora în locuri neautorizate
* necunoașterea speciilor de ciuperci comestibile
* implicarea în culegere a copiilor care nu știu să diferențieze ciuperca otrăvitoare de cea comestibilă
* prelucrarea termică deficitară (toxinele ciupercilor sunt foarte rezistente la prelucrarea termică)
* folosirea ciupercilor crude în preparate culinare.

Substanţele toxice conţinute nu sunt anihilate prin spălare sau curăţarea învelişului exterior, dar nici prin preparare termică, congelare sau conservare şi, din păcate, **nu există antidot împotriva lor**, tratamentul rezumându-se la tratarea simptomelor.

Intoxicațiile cu ciuperci reprezintă o problemă medicală de o deosebită importanță, pe de o parte din cauza incidenței ridicate a acestora (în special, primăvara și toamna) pe de altă parte din cauza gravității acestora.

Simptomele sunt foarte variate și se află într-o strânsă corelație cu specia de ciuperci,cantitatea de toxină consumată, precum și cu vârsta persoanei.Acestea apar dupa câteva minute sau dupa 3-6 ore sau chiar mai mult Perioada de incubație depinde de specificul toxinei din ciupercile consumate.Toxinele produc tulburari ale tractului gastrointestinal,ulterior sunt implicate și alte organe: ficatul, rinichii și sistemul nervos. În cele din urmă, se instalează insuficiența hepatică acută și insuficiența renală acută, cu consecinţe dramatice.

**Intoxicația cu ciuperci este o urgență medicală majoră şi este obligatorie prezentarea la un serviciu medical de urgenţă.**

**Recomandăm insistent evitarea cumpărării ciupercilor din locurile neautorizate.**

**Cu stima,**

**DIRECTOR EXECUTIV**

**Dr. MIHAI MOISESCU-GOIA**