

采的蘑菇 咋把人送进了医院

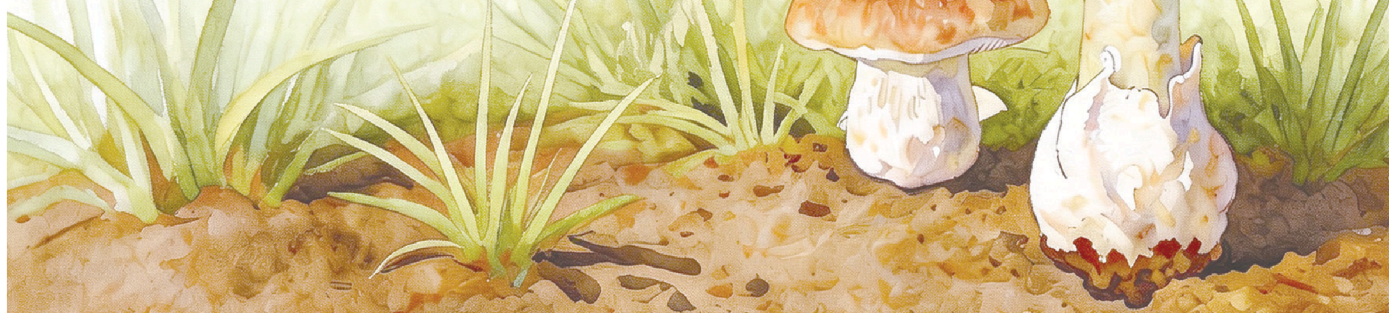
预防野生蘑菇中毒宣传日,唠唠那些危险“菇”事

“5·17”,谐音“勿要吃”。

自2021年起,湖南省将每年5月17日定为“预防野生蘑菇中毒宣传日”。省食安办、省卫生健康委发布的信息显示,2024年全省发生误食野生蘑菇中毒事件181起、发病521人、死亡2人。近几年,野生蘑菇中毒已成为湖南食源性疾病事件最主要的致病因子、致死因子。

一个个鲜活的生命,因为一朵不起眼的蘑菇,被推向了ICU的病床。今天,我们通过几个真实案例,提醒每位市民“不采不食不买卖,远离毒蘑菇保平安”。

潇湘晨报·晨视频记者张树波 梅玫 通讯员高颖 马迪辉 陈典
指导单位:长沙市疾病预防控制中心



潇湘晨报

健康周刊

湖南出版投资控股集团主管主办
国内统一连续出版物号:CN 43-0057
农历丙午年三月廿八 2025年5月14日 星期四

案例1

“我采了最鲜的野蘑菇送给亲友”——亚稀褶红菇中毒事件

58岁的王阿姨(化姓),在当地是出了名的“采菇能手”。

清明前夕,春雨刚过,山林里的草木格外茂盛。王阿姨像往常一样进山采菇,走着走着,一片灰褐色的蘑菇映入眼帘——菌盖圆润,菌褶密实,凑过去闻一闻,还有一股淡淡的清香。“这和我小时候采的‘火炭菌’一模一样,肯定能吃!”王阿姨眼睛一亮,心里满是欢喜,蹲下身,一株株仔细采挖,采了足足有将近2公斤。

提着沉甸甸的“宝贝”回家,王阿姨看着这新鲜的蘑菇,心里盘算着:这么好的东西,自己一家独享太可惜了。于是,她特意将蘑菇送到两家亲友家里。“这是山里的宝贝,城里人花多少钱都买不到!”

亲友接过蘑菇,看着新鲜饱满的模样,又听王阿姨说这是她采了几十年的“放心菇”,都满心感激,第二天就把蘑菇清洗干净,炒成了香喷喷的菜肴,吃得

津津有味。谁也没有想到,看似鲜美的蘑菇,却让他们随后出现恶心、呕吐、腹泻,继而出现酱油色尿液(横纹肌溶解典型表现)。

最终,5人住院,其中2人因急性肾功能衰竭、呼吸肌麻痹转入ICU重症监护室。经湖南省疾控中心野生蘑菇专家鉴定,他们食用的蘑菇为亚稀褶红菇——一种横纹肌溶解型的剧毒蘑菇。

专家点评

亚稀褶红菇与可食用的稀褶红菇、密褶红菇外观极其相似。由于该种蘑菇伤后或者干后会变得像火炭一样黑,民间俗称“火炭菌”其实包含多个品种,其中密褶红菇、稀褶红菇可食用,亚稀褶红菇却是剧毒类蘑菇!普通百姓根本无法区分。王阿姨多年来一直采食的“火炭菌”可能恰好是可食种,但这次误采了剧毒的亚稀褶红菇,一次侥幸,终身遗憾。

案例2

绿化带、江边“野味”也敢吃?——大青褶伞中毒

雨水充沛的季节,公园绿地、沿江风光带的草坪上冒出了一朵朵白色大蘑菇:菌盖直径可达15厘米,表面有褐色鳞片,菌柄粗壮,菌褶在幼时白色、成熟后变青绿色,闻起来有淡淡甜味。

老李带着孙子在楼下绿化带玩耍,看到蘑菇后说:“这么肥美的蘑菇,不打农药,肯定是绿色食品!”

采回家后炒了一盘,老李和妻子、儿媳三人,围着这盘蘑菇,吃得不亦乐乎。

可就在吃完饭后两个小时,全家出现呕吐、腹泻、腹痛,被急救车送医。经过医生的诊断和蘑菇样本检测,确认老李一家食用的是大青褶伞,主要引起胃肠炎型中毒,虽然死亡率不高,但重症者脱水严重可致休克。

同一周内,某地连续发生了3起类似的中毒事件,都是市民采食了绿化带或江边的野生蘑菇——大青褶伞导致的。幸运的是,这几起事件中的中毒病例,都因为送医及时,没有生命危险。调查发现,这些蘑菇生长的地点,都没有喷洒过农药,正是人们眼中的“纯天然”,反而害了人。

专家点评

大青褶伞是城市草坪、公园、路边最常见的毒蘑菇之一,尤其喜欢雨后天在草地上成群生长。它从不“嫌弃”城市环境——越是人流密集的地方,它长得越旺盛。许多人以为“绿化带里没有毒蘑菇”,这是最大的误区!

案例3

干蘑菇就安全吗? 干制毒蘑菇中毒敲响警钟

“鲜蘑菇有毒,晒干了毒素就分解了吧?”——这是无数人的错误认知。今年以来,报告了多起因食用干制野生蘑菇导致的中毒事件:

某位老人在街边流动摊贩处购买了散装“干茶树菇”,回家煮汤后出现呕吐、腹泻等胃肠道症状。经鉴定,其购买的“干茶树菇”中,混有日本红菇,正是这种毒蘑菇导致了中毒。

一村民在农村小卖部买了晒干的野生蘑菇,今年春节用来炖鸡,结果3人中毒。经鉴定,这些晒干的野生蘑菇夹杂着有毒的日本红菇——它的毒素耐高温、耐干燥,即使经过晒干、炖煮,毒性也丝毫没有减弱,依然能让人中毒。

某市民收到朋友送的一份“特产”——自采于某森林公园的野生蘑菇晒制成的干蘑菇。收到两个月后,其想起了这份礼物,就取出一些泡发,炒了一盘菜。可吃完后没多久,就出现了中毒症状,赶紧前往医院。经鉴定,这些干蘑菇混有有毒的大青褶伞,虽然已经晒干两个月,但毒性依然存在。

专家点评

日晒、干燥处理不能破坏大多数蘑菇毒素。市售散装干蘑菇来源不明,极易混入有毒品种。请务必从正规超市购买有生产许可的食用菌产品。

