

别馋野生蘑菇,小心吃进医院

湖南一男子误食亚稀褶红菇被送医抢救,专家提醒:该类剧毒蘑菇暂无特效解毒药

潇湘晨报·晨视频记者刘畅
通讯员刘军 报道

目前是野生菌生长繁盛期,也是毒菌中毒高发时段。近日,一名男子因误食剧毒亚稀褶红菇陷入生命危机。湖南省人民医院马王堆院区急诊二部ICU团队全力救治下成功将患者从死亡线上抢救回来。专家提醒,该类剧毒蘑菇暂无特效解毒药,民众切勿随意采食野生菌类。

此前,家住省内农村的55岁张先生(化姓),在自家周边山林采摘了一批灰白色野生菌,自辨为可食用红菇后自行烹饪食用。进食数小时后,张先生突发恶心、呕吐、腹痛等症状,家属随即送其前往当地医院救治。经检查,患者肌酸激酶、肌红蛋白指标急剧飙升,且共同进食者出现类似症状,医生诊断为蘑菇类中毒。因病情危重,患者被转诊至省人民医院马王堆院区急诊二部进一步治疗。

入院时,张先生精神萎靡、全身肌肉触痛明显,尿量进行性减少,合并严重代谢性酸中毒,随时可能进展为多器官衰竭。ICU团队第一时间启动危重症抢救预案,在补液碱化尿液、维持内环境稳定基础上,果断以血液灌流为核心清除循环中毒素及肌红蛋白。

48小时关键窗口期内,医护团队连续作战,先后实施5次血液灌流,累计治疗32小时,每次灌流前后严密监测CK、肌红蛋白、肝肾功能、电解质及尿量,动态调整参数,同步给予营养支持、感染防控和脏器功能维护。随着灌流推进,毒素和肌红蛋白逐步清除,肌酸激酶稳步下降,尿量恢复。经精心救治,患者目前已顺利康复出院。

急诊二部副主任医师侯琨介绍,亚稀褶红菇中毒潜伏期短(10分钟至2小时),早期表现为恶心呕吐、腹痛腹泻,类似肠胃炎,极易被忽视,随后可出现横纹肌溶解、心肌损伤甚至多器官功能衰竭,死亡率较高。湖南、云贵高发,6至9月为高发期。

侯琨特别提醒,不采、不买、不吃不认识的野生蘑菇是预防中毒的根本原则。因亚稀褶红菇无特效解毒药,一旦误食出现腹痛、呕吐等症状,必须尽早就医,切勿因症状暂时缓解而延误治疗。



张先生误食的野生蘑菇。图/受访者提供



AI制图。

➤ 链接

湖南为何频发蘑菇中毒

湖南省气候湿润、山林面积广,野生蘑菇种类繁多,是全国毒蘑菇中毒高发省份之一。湖南省疾控中心食品儿少所主管医师汪强介绍,受今年多雨、梅雨期偏长影响,蘑菇生长期延长,群众进山采摘、误食风险进一步升高。监测显示,湖南省野生蘑菇中毒5至9月为高发季,发病数占全年八成以上;九成以上中毒发生在家庭自采自食,农村地区占比接近八成。

公众普遍存在的错误认知是导致误食中毒的主要原因。汪强逐一纠正了五

大误区:一是认为颜色鲜艳才有毒,朴素蘑菇就安全,而湖南致死率最高的毒蘑菇多为灰白色、灰褐色,外观普通;二是相信虫子吃、生蛆的蘑菇无毒,昆虫与人体代谢不同,剧毒蘑菇同样可被虫蛀;三是迷信银器、大蒜、大米同煮变黑能验毒,该方法无任何科学依据;四是误以为高温煮、油炸、晒干可去毒,鹅膏类毒素性质稳定,常规烹饪无法破坏毒性;五是凭经验采食,以前吃没事就一直安全,相似外形可能属于不同种类,同一区域菇种会随环境变化。(湖南省疾控中心)

➤ 链接

湖南三地列为高风险区

据湖南省疾控中心监测,2021至2025年,全省累计发生野生蘑菇中毒事件947起,造成2780人发病、24人死亡,病死率达0.86%,中毒事件数连续两年位居全国第四。湖南省近年蘑菇中毒发病人数前五位的地区分别为长沙市、永州市、郴州市、常德市和株洲市。病死率较高的为邵阳市、永州市、怀化市等湘西南地区。

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,较2023年分别降低30.4%、25.9%、50%。2026年5月15日,湖南省发布2026年野生蘑菇中毒风险分级地图,结合气候趋势与多年监测数据作出前瞻研判,将常德市鼎城区、湘西州花垣县、永州市祁阳市列为高风险地区,全省5月进入野生蘑菇中毒高发预警期。(湖南省疾控中心)



➤ 链接

四大毒蘑菇危害各异

潇湘晨报·晨视频记者方林敏 报道

在湖南省范围内,造成中毒较多的野生蘑菇种类主要有大青褶伞、日本红菇(复合群)等;造成死亡较多的有灰花纹鹅膏、假褐云斑鹅膏、亚稀褶红菇等。

灰花纹鹅膏堪称“死亡冠军”,是近年来全省中毒人数和死亡人数最多的毒蘑菇。2025年5月29日,永州市祁阳市潘市镇古形村7人中毒,经国家、省级专家鉴定为剧毒的灰花纹鹅膏中毒。5月31日,株洲市天元区马家河街道金龙村7人疑似剧毒的灰花纹鹅膏中毒。一家6口因此住进医院ICU,其中5岁的儿子因中毒太深于6月9日不幸夭折。

大青褶伞是离人群最近的毒蘑菇种类之一,常出现在小区绿化带、公园草坪甚至马路边。近期,长沙市第四医院急诊急救中心中毒门诊接诊了几例误食大青褶伞而中毒的病患。有市民发现小区草坪中长了一些白色蘑菇便采回家与老伴食用,吃完没多久即出现腹痛、呕吐等症状,经救治才脱离生命危险。

亚稀褶红菇号称毒菇江湖中的“顶级伪君子”,外形与可食用的火炭菌高度相似。2023年8月,宁乡市70岁李奶奶和丈夫采食三种野生蘑菇,致全家均中毒,其头晕腹痛呕吐,确诊为此菇。老人有高血压、冠心病等基础病,多器官功能损害,经床旁血液净化及呼吸机等救治转危为安。

假褐云斑鹅膏同样致命。2024年8月16日,永州市蓝山县火山村二组出现4人中毒、1人死亡,原因是自采了假褐云斑鹅膏。

疾控专家提醒,食用野生蘑菇后一旦出现恶心、呕吐、腹痛、酱油色尿等不适,必须立即送医,切勿自行处理。预防蘑菇中毒最好的办法是不采摘、不购买、不食用。

通讯员温志忠

➤ 火灾隐患曝光台

门窗上设置影响逃生、灭火救援障碍物

永兴一培训学校被立案查处

近日,永兴县一培训学校因在门窗上设置影响逃生、灭火救援障碍物,被永兴县消防救援局依法立案查处,并予以行政处罚。

前期,永兴县消防救援局在开展检查时,发现位于永兴县便江街道西正街2

号县正国际三楼的永兴县舞动空间艺术培训学校有限公司教室外窗设置防盗窗,影响疏散逃生和灭火救援,违反《中华人民共和国消防法》第二十八条之规定,同时不符合《建筑防火通用规范》(GB55037-2022)第5.5.22条之规定,已

构成重大火灾隐患。

经过调查取证、集体讨论和处罚告知等一系列程序后,县消防救援局直接判定该单位为重大火灾隐患单位,依法向其下达《重大火灾隐患整改通知书》,同时根据《中华人民共和国消防法》第六

十条第一款第六项之规定给予该单位罚款人民币五千元整的行政处罚,并责令其在规定时间内整改完毕。该单位负责人表示将认真吸取教训,立即整改存在的隐患,严格落实责任,加强对场所的消防安全管理力度。