

2016/9/29 ، 2016/37

خلطٌ خطير: التسمم بعد تناول الفطر يمكن ان يكون مُميتا

اللاجئون معرضون للاصابة على وجه الخصوص

تناول الفطر. يعتبر اللاجئون على وجه الخصوص معرضون للاصابة بالتسمم نتيجة تناول الفطور التي يقومون غالبا بجمعها. في سبتمبر 2016 تم ابلاغ المعهد الاتحادي لتقييم المخاطر (BfR) عن وفاة احد اللاجئيين الذين كانوا يتلقون العلاج في المستشفى، وذلك بعد ان قام بجمع وتناول فطر من نوع „كنولنبليتر“ (Knollenblätterpilze). في عام 2015 تم ابلاغ مع المعهد الاتحادي لتقييم المخاطر عن 27 حالة تسمم نتيجة تناول الفطر، توفي اثنان منهم على اثر ذلك. "يوجد في المانيا انواع سامة جدا من الفطور، تشبه في مظهرها كثيرا فطور اخرى قابلة للأكل تنمو في مناطق أخرى من العالم، يمكن ان تشكل خطر على اللاجئيين"، هذه ما صرح به رئيس المعهد الاتحادي لتقييم المخاطر (BfR) البروفيسور الدكتور "انديراس هنزل". هناك فطر مرغوب فيه في منطقة البحر الأبيض المتوسط، على سبيل المثال الفطر القابل للأكل والمسمى "آيار-فولستلغ" (Eier-Wulstling) وهذا الفطر يشبه فطرا ينمو في المانيا يدعى „كنولنبليتر“ (Knollenblätterpilz) وهذا التشابه يؤدي الى الخلط بينهما. الا ان المخاطر الصحية تبقى ايضا قائمة حتى بالنسبة لجامعي الفطور الخبيرون الذين ينشطون في البيئة النباتية ذات العلاقة: نتيجة التشابه الكبير بين الفطور المحلية يمكن ان يؤدي الفحص السطحي لها من قبل جامعي الفطور الى الخلط بسهولة بين هذه الأنواع. وفي هذا السياق يعتبر كبار السن والأطفال الفئة الأكثر تعرضا لمخاطر التسمم لدى تناولهم حتى كميات قليلة منه.

المخاطر الناجمة عن تناول الفطور السامة او التي لا يتحملها الانسان تعتبر كبيرة نسبيا، حيث يتكرر التسمم نتيجة الخلط الحاصل في تناول انواع تبدو غير ضارة للوهلة الأولى. الفطر المسمى „كنولنبليتر“ الأخضر

(Grüne Knollenblätterpilze) يعتبر من أكثر الفطور سمومية في ألمانيا: بالنسبة للبالغين فان تناول حوالي 50 غراما من الفطر الطازج يمكن ان يكون قاتلا، وبالنسبة للأطفال فان نصف هذه الكمية يمكن ان تؤدي الى الوفاة. حوالي 5% من حالات التسمم نتيجة تناول الفطور، يرجع فيه السبب لتناول الأصناف المسماة „كنولنبليتر“ الأخضر (Grüne Knollenblätterpilze) والتي تنمو بين شهري يوليو/حزيران و اكتوبر/ تشرين الأول في الغابات النفضية ولكن ايضا في الحدائق العامة. في هذا النوع من الفطور هناك

خطورة عالية للخلط بينها وبين فطور أخرى تشبهها قابلة للأكل: على سبيل المثال الفطر المسعى مشروم (Champignons) او "توبيلنغن" (Täublingen). في 80% من حالات التسمم نتيجة تناول الفطور تعتبر الفطور المسماة „كنولنبليتر“ الأخضر (Grüne Knollenblätterpilze) مسؤولة عن ذلك.

إذا أصبح لدى المرء شعورٌ بعدم الارتياح بعد تناول وجبة من الفطر، فينبغي دائماً مراجعة الطبيب او مركز مختص بالارشاد حول السموم، ليتم ارشادكم الى الخطوات التالية التي ينبغي اتباعها. وينبغي التحذير من اية خطوات علاجية دون تعليمات طبيب: حتى الاجراءات التي تبدو بسيط، مثل اتخاذ اجراءات تؤدي الى التقيؤ، يمكن ان يكون لها عواقب وخيمة، مثل اذا دخل القيء الى الرئة. شرب الحليب يمكن ان يحسن من فرص امتصاص المواد الضارة المترتبة على تناول الفطر.

لتتعرف على انواع الفطور القابلة للأكل وتلك التي لا يتقبلها الجسم او السامة، يمكن تنزيل الكتيب المسعى (Risiko Pilze) "مخاطر الفطور" مجاناً وبصيغة (pdf) وذلك من موقع المعهد الاتحادي لتقييم المخاطر (BfR) على الانترنت:
http://www.bfr.bund.de/cm/350/risiko_pilze.pdf

هذا الكتيب الصادر عن المعهد الاتحادي لتقييم المخاطر (BfR) يتم حالياً ترجمته الى اللغات الانكليزية والعربية. يهدف المعهد الاتحادي لتقييم المخاطر (BfR) من وراء ذلك، الى الاعلام عن الاجراءات الخاصة بالمخاطر باللغة الأم للأجانب. النشرة المسماة "توصيات خاصة بالرضاعة للحوامل (Stillempfehlungen für Schwangere) وتوصيات في مرحلة الرضاعة" (Stillempfehlungen für die Säuglingszeit) وكذلك نشرة التعليمات المسماة

"قواعد النظافة في غرف المطاعم والمقاهي المشتركة" (Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie) تعتبر من النشرات الصادرة عن المعهد الاتحادي لتقييم المخاطر وهي تطلب بتكرار ومتوفرة الآن باللغة العربية ويمكن تنزيلها عن موقع المعهد على الانترنت مجاناً.

دائرة التوثيق والتقييم التابعة للمعهد والمتعلقة بحالات التسمم تتلقى بلاغات التسمم من الأطباء ويشمل ذلك الحالات التي يشك في تعرضها لذلك. يستند واجب الإبلاغ عن ذلك الى المادة (16e §) من قانون المواد الكيماوية. بهذه الطريقة يمكن التعرف على "اتجاهات التسمم السائدة" واتخاذ الاجراءات الوقائية. لمزيد من المعلومات حول واجب الإبلاغ في حالات التسمم او وجود أعراض صحية غير مرغوبة استناداً الى المادة (16e §) من قانون المواد الكيماوية تجدونها تحت الرابط: <http://www.bfr.bund.de/de/vergiftungen-7467.html>

نبذة عن المعهد الاتحادي لتقييم المخاطر (BfR)

المعهد الاتحادي لتقييم المخاطر (BfR) هو مؤسسة علمية مستقلة ضمن وزارة التغذية والزراعة الاتحادية (BMEL). يقدم المعهد الاستشارات للحكومة الاتحادية ولحكومات المقاطعات في المسائل المتعلقة بالمواد الغذائية والمواد الكيماوية وأمن المنتوجات. كما يقوم المعهد بممارسة البحث العلمي الخاص به في مواضيع مرتبطة جذريا بوظائف التقييم التي يقوم بها.

روابط

تقدم جامعة "هانوفر" الطبية في موقعها على الانترنت منشور ارشادي حول مخاطر التسمم الناجمة عن تناول فطر „كنولنبليتر“ الأخضر (Grünen Knollenblätterpilz) يخاطب اللآجئين على وجه الخصوص. هذا المنشور الارشادي متوفر بثماني لغات- بما فيها اللغات العربية والكردية والفارسية:

[https://www.mh-hanno-ver.de/46.html?&tx_ttnews\[tt_news\]=4180&cHash=e2bf2888f1134b648ca89fe740f1a07c](https://www.mh-hanno-ver.de/46.html?&tx_ttnews[tt_news]=4180&cHash=e2bf2888f1134b648ca89fe740f1a07c)

حول مركز معلومات التسمم-نورد (Gif tinformationszentrum-Nord) يمكن الحصول على معلومات ايضا باللغة الروسية:

<https://www.giz-nord.de/cms/index.php/vergiftungen-durch-pilze/252-achtung-pilzvergiftung-deutschrussisch.html>

النص الذي بين أيديكم هو ترجمة من اللغة الألمانية، وبناءا عليه فان النص المعتمد رسميا هو النص الألماني.

ende bfr-p