

大妈病床上“抓老鼠” 大爷看见6月“飞雪”

食菌要谨慎，正确“姿势”要掌握

雨季来临，又到了一年一度野生菌大量上市的季节，每年这个时期就会出现食用野生菌中毒案例。食用有毒野生菌中毒后没有特效疗法，病死率高、风险极大，因此，一定要谨慎采食和购买野生菌。

云南一大妈在病床上逮老鼠 还怪家人不帮忙



穿针引线

6月26日，昆明一男子吃菌中毒，送到医院后出现幻觉，躺在病床上，双手在空中“穿针引线”。

下雪了

6月27日，玉溪一女子到医院打针时，偶遇吃菌中毒的大爷，大爷躺在床上指着天花板说：“这里又是‘下雨’又是‘下雪’。”

绿色小精灵飞来

6月30日，昆明的张女士参加聚会，吃牛肝菌后出现食物中毒并产生幻觉，她称关灯后看见天花板上垂下来一张渔网，许多绿色小精灵朝自己飞来。家人将其送医后已无大碍。

抓老鼠

7月1日，昆明一位大妈吃菌中毒后送往医院，躺在病床上的她一直喊：“抓老鼠！”

野生菌中毒后幻象



1.轻度



2.中度



3.重度

中毒后常见症状

食用野生菌中毒者绝大多数人都是胃肠炎型轻度中毒，临床表现为剧烈恶心、呕吐、腹痛等，还有少数为神经精神型，临床表现为头昏、恶心、呕吐，然后出现烦躁、谵妄、幻视等症状。如果中毒严重，对人体损害极大，会引发急性肾功能衰竭或导致休克甚至死亡的肝坏死和溶血性的中毒。

出现幻觉事小 危害性命事大

7月2日，省卫健委发送短信提醒广大市民朋友们，不要误食有毒野生菌。就云南发生较多的毒菌类群及其中毒类型，下面这10条便于广大群众理解与记忆的警示要牢记，科学食菌，避免误食毒菌事件的发生。

① 白色鹅膏菌类要远离

菌盖有鳞片，菌柄有菌环，菌柄基部有菌托(或环形棱纹菌托)(即头上戴帽、腰间系裙、脚上穿靴)的白色鹅膏菌类是剧毒的毒菌。人类食用后，会引起肝脏等多种脏器坏死，最终因多器官功能衰竭而死亡。这是引起中毒死亡的最常见、毒性最强的毒菌类群。

② 不采不食“火炭菌”类

形态上极易与可食的火炭菌(稀褶红菇、密褶红菇)相混淆的亚稀褶红菇，是一种误食后引起横纹肌溶解，造成心脏骤停的剧毒性毒菌，食用后死亡率极高。区别特征为亚稀褶红菇菌肉、菌褶均为白色至灰白色，受伤后变红，而不再变黑。火炭菌则是先变红，后变黑，形态似火炭焦黑。凡遇“火炭菌”类的要特别小心辨别，安全起见，建议不采、不食。

③ 仔细辨别叶状耳盘菌

叶状耳盘菌是一种形态似黑木耳类的野生菌。辨别这类菌，可将其置于弱碱性水(自来水中加一点点食用碱面)或热水($\geq 60^{\circ}\text{C}$)中，浸泡约1分钟，若有大量褐色至黑色色素析出，水变为深褐黑色，即可判断这是叶状耳盘菌。误食此菌引起皮肤及黏膜类组织发生光过敏类的反应，灼伤针刺样疼痛，严重者因咽喉水肿窒息而亡。

④ 触摸变黑的野生菌勿食

凡蜡质、易碎、伤后或触摸变黑的野生菌，属于蜡伞或湿伞类的毒菌，误食容易引起肠胃系统疾病，呕吐腹痛等肠胃炎症状；建议不采、不食此类野生菌。

⑤ 大青褶伞菌要远离

误食菌褶有浅绿色至青蓝色色泽的为毒菌——大青褶伞，会引起严重肠胃系统疾病，严重时会造成肝等脏器和神经系统的损害。

⑥ 鬼伞类毒菌最好别吃

菌褶幼嫩时白色至乳白色，成熟时深茶褐色至黑色，最后液化成液体流出，常见的如毛头鬼伞(鸡腿蘑)、晶粒鬼伞等属于鬼伞类毒菌。此类菌幼嫩时可食，成熟或接近成熟菌褶变黑色后，食用易引起肠胃系统疾病，腹痛呕吐等胃肠炎症状，损害健康。

⑦ 这两类菌容易混淆

菌盖斗笠形，表面具有辐射状纤维维条纹，菌褶茶褐色或粉色的野生菌属于丝盖伞类或粉褶菌类毒菌，易与丝灰口蘑(俗称灰灰菌)和幼小灰鸡枞菌相混淆，误食后会发生神经型、胃肠炎型等中毒症状，危害健康。

⑧ 有刺鼻异味的多为毒菌

有刺鼻异味、恶臭、鱼腥味、辛辣等气味的；或咀嚼有苦味、辛酸或辣味、肥皂味、柴油及油漆味等令人作呕口感的，多为毒菌，误食引起肠胃、神经系统或肾、肝脏器官损害至衰竭。凡此类野生菌，建议一律不采、不购、不食。

⑨ 切勿选购混杂野生菌

购置野生食用菌一定要在正规的、固定的市场选购，切勿选购混杂野生菌；不采、不食不认识的或从没有吃过的野生菌。

⑩ 烧熟炒透再食用

野生菌特别是见手青类的牛肝菌，务必烧熟、炒透再食用；吃剩余的牛肝菌菜肴再次食用前务必再次加热高温烧熟，才可食用，否则容易发生神经系统的中毒症状。



小豹斑鹅膏(满天星)剧毒



红托鹅膏(红满天星)剧毒

自救要点

1. 立即拨打急救电话；2. 及时前往医院治疗；3. 及时采用简易的方法进行催吐、洗胃、导泻处理，尽快排除体内尚未被吸收的残菌或减缓有毒物质的吸收，减轻中毒程度，防止病情加重；4. 让患者饮用少量盐糖水，补充体液，防止中毒者反复呕吐发生脱水导致休克；5. 对已昏迷的患者不要强行向其口内灌水，防止窒息；应为患者加盖毛毯保温；6. 保留样品供专业人员救治参考。

据开屏新闻客户端