

## REZUMATE

  
PRACTICI ALIMENTARE RISCANTE –  
INTOXICAȚIA CU CIUPERCI LA COPII*Smaranda DIACONESCU,*

Universitatea de Medicină și Farmacie

*Gr. T. Popa,*

Iași, România

Intoxicația cu ciuperci se produce în 95% din cazuri în zonele rurale, datorită faptului ca ciupercile otrăvitoare sunt confundate cu cele comestibile de către culegătorii amatori; doar în 5% din cazuri intoxicația survine în urma consumului de ciuperci alterate. Severitatea intoxicației depinde de zona climatică în care ciuperca crește, de condițiile de creștere, de doza de toxină eliberată și de caracteristicile genetice ale ciupercii. Fierberea, congelarea sau prelucrarea prin diferite metode nu afectează toxicitatea ciupercilor.

Exista trei mari categorii de intoxicații în funcție de timpul de apariție al simptomelor:

- cu debut *rapid* (în primele 6 ore de la ingestie) – manifestări alergice, gastrointestinale și neurologice;
- cu debut *progresiv* (între 6 și 24 de ore postingestie) - manifestări hepatotoxice și nefrotoxice;
- cu debut *tardiv* (după 24 de ore) – predominant manifestări nefrotoxice.

Intoxicațiile provocate de consumul de ciuperci necomestibile reprezintă în continuare o problemă majoră de sănătate publică, având consecințe dintre cele mai severe, mai ales atunci când apar la copii, datorită particularităților clinice și de tratament la această grupă de vârstă.

În zonele rurale ale României, culesul și consumul de ciuperci reprezintă o practică des întâlnită. Având în vedere frecvența intoxicațiilor cu ciuperci necomestibile, uneori cu prognostic nefavorabil, se recomandă desfășurarea unor campanii de informare a populației, mai ales în zonele afectate de aceste practici.

**Cuvinte-cheie:** intoxicație, ciuperci, copil.