

- spectrum disorders: A primer for social work practice.* In: Children and Youth Services Review, vol. 33, issue 2, February 2011, p. 265-273.
31. Sigridur Lóa Jónsdóttir, Evald Saemundsen, Ingibjorg Sif Antonsdóttir, Solveig Sigurdardóttir, Daniel Ólason. *Children diagnosed with autism spectrum disorder before or after the age of 6 years.* In: Research in Autism Spectrum Disorders, vol. 5, issue 1, January–March 2011, p. 175-184.
 32. Stormi Pulver White, Amy S. Weitlauf, Zachary E. Warren. *Early Diagnosis of Autism Spectrum Disorder: Progress, Challenges, and Remaining Questions for Families and Professionals.* In: International Review of Research in Developmental Disabilities, vol. 43, 2012, p. 47-85.
 33. Vincent Guinchat, Brigitte Chamak, Beatrice Bonniau, Nicolas Bodeau, Didier Perisse, David Cohen, Anne Danion. *Very early signs of autism reported by parents include many concerns not specific to autism criteria.* In: Research in Autism Spectrum Disorders, vol. 6, issue 2, April–June 2012, p. 589-601.
 34. Zwaigenbaum L., Bryson S., Lord C., Rogers S., Carter A., Carver L. et al. *Clinical assessment and management of toddlers with suspected ASD: insights from studies of high-risk infants.* In: Pediatrics, 2009, nr. 123, p. 1383–1391.

Prezentat la 17.07.2013

Ivan Puiu,

dr. în medicină,

conf. univ.,

Catedra Medicină de Familie, USMF N. Testemițanu

ivanpuiu@gmail.com, tel. +373 69207735

UNELE ASPECTE MEDICO-SOCIALE ALE INTOXICAȚIILOR CU PRODUSE DIN CIUPERCI

Afanasie LEONTE, CSP raional Orhei

Summary

Some aspects of food poisoning with mushrooms

In this article are analyzed statistical data on the food poisoning as a result of using the food inedible mushrooms. Research results showed that mushroom poisonings recorded in Orhei occur annually and carries a familial character.

We also underline the need for a complete organization and implementation of measures for prevention of mushroom poisoning.

Keywords: *food, poisoning, inedible mushrooms, prevention.*

Резюме

Аспекты пищевых отравлений продуктами из грибов

В статье проанализированы статистические данные относительно пищевых отравлений в результате употребления в пищу несъедобных грибов. Результа-

ты исследований показали, что отравления грибами, зарегистрированные в районе Орхей, имеют место ежегодно и носят семейный характер. Подчеркивается необходимость организации и проведения комплексных мер профилактики отравления грибами.

Ключевые слова: *пища, отравление, несъедобные грибы, профилактика.*

Introducere. Printre intoxicațiile alimentare acute de origine nemicrobiană, un loc important îl ocupă cele care au loc în urma consumului de bucate din ciuperci.

În lume există câteva zeci de mii de specii de ciuperci provenite din flora spontană. Dintre acestea, peste o sută sunt considerate toxice, iar mai puțin de 10 specii sunt potențial letale [1, 5].

Fiind sistematezate după proprietățile caracteristice nutriționale, ciupercile care cresc în natură pot fi divizate condiționat în: comestibile, condiționat comestibile și otrăvitoare. Particularitățile caracteristice ale ciupercilor sunt influențate de specie, de gradul de manifestare a depunerilor atmosferice, de compoziția solului, precum și de procesele biologice specifice ce se desfășoară în ele [3].

Actualitatea intoxicațiilor alimentare cu nutrienți din ciuperci este determinată și de faptul că, în anumite condiții climaterice, ciupercile condiționat comestibile capătă proprietăți otrăvitoare, inducându-l pe consumator în eroare.

Material și metode. Au fost studiate intoxicațiile alimentare cu produse din ciuperci, care au fost înregistrate în raionul Orhei în anii 2008-2012.

Datele referitoare la cazurile de intoxicații alimentare cu produse din ciuperci au fost extrase din formularul nr. 18 *Darea de seamă a centrelor de sănătate publică municipale și raionale* în raionul Orhei, în perioada 2008-2012 [2].

Pentru obținerea datelor și efectuarea studiului, au fost utilizate următoarele metode de extragere a informației: matematică, statistică, de analiză și studiu, epidemiologică [6].

Rezultate și discuții. Perioada studiată evidențiază particularitățile caracteristice de manifestare a intoxicațiilor alimentare cu nutrienți din ciuperci. Ele poartă caractere individual și familial.

În perioada 2008-2012, s-au intoxicat în urma consumului bucatelor din ciuperci în total 56 de persoane, din care 29% au fost copii până la 17 ani. Persoanele decedate alcătuiesc 3,6%. Din numărul copiilor afectați, celor decedați le revin 6,2%. Mai frecvent s-au înregistrat maladii în rândul femeilor – 71%, bărbați – 29%. Cazurile de deces înregistrate în rândul femeilor constituie 4%.

În aspect cronologic, intensitatea îmbolnăvirii persoanelor în urma consumului bucatelor din ciuperci este diferită, fiind înregistrate victime după

cum urmează: în anul 2008 – 35,7, în 2009 – 5,4%, în 2010 – 8,9%, în anul 2011 – 10,7% și în 2012 – 39,7%. Rezultatele studiului arată că procente mai mari au fost atestate în anii 2008 și 2012, când au avut loc secete destul de pronunțate, urmate de ploii îndelungate, în urma cărora au crescut ciuperci din abundență. Concomitent cu creșterea ciupercilor, s-a majorat și numărul celor pasionați de a culege și a consuma bucate din ciuperci, mărindu-se și riscul îmbolnăvirii lor. Situația este influențată de procentul terenurilor împădurite din zonă – locul preponderent de creștere a ciupercilor. În raionul Orhei, terenurile împădurite alcătuiesc 18,5%, media pe republică fiind de 12%.

Este necesar de menționat că printre intoxicațiile cu ciuperci proaspete au fost înregistrate și cazuri de otrăvire cu ciuperci din flora spontană conservate în condiții casnice, în borcane cu capace ermetice. Datele statistice menționate nu reflectă situația reală, întrucât ele includ formele grave și cele medii de intoxicații, pe când formele ușoare nu sunt luate la evidență, precum și nu toți bolnavii se adresează după ajutor medical.

Manifestarea formelor severe ale maladiei nu este dependentă de cantitatea de ciuperci consumate, rolul decisiv revenindu-le speciei, gradului de maturitate a ciupercilor, condițiilor climaterice (când este timp secetos îndelungat, urmat de ploii abundente) de creștere și culegere a lor, de defectele tehnologice de preparare a bucatelor din ciuperci.

Mai frecvent, la noi în țară provoacă intoxicații ciupercile otrăvitoare, în special buretele viperei (*Amanita phalloides*) și altele din genul *Amanita*, fiind confundate cu cele comestibile chiar și de amatori pasionați, care ei înșiși, consumându-le, devin victime.

Intoxicațiile cu bucate din ciuperci duc la manifestarea unei simptomatologii clinice diverse cu posibilă progresare, care reflectă afectarea tuturor sistemelor vitale ale organismului uman. În primele zile este foarte dificil, iar uneori imposibil, de a prognoza evoluția stării clinice a pacientului. Intoxicațiile cu bucate din ciuperci duc la tulburări ale sistemelor hepatic, renal, în pancreas etc. [4].

Decesele sunt cauzate de adresarea tardivă a victimelor, de lipsa posibilității de a acorda un tratament calitativ bolnavilor, aceștia fiind supuși adesea tratamentului simptomatic.

Studiile efectuate arată că în diagnosticarea intoxicațiilor cu bucate din ciuperci are o mare importanță colectarea minuțioasă a datelor de anamneză: utilizarea în alimentare a ciupercilor, determinarea genului lor, precizarea locului unde au fost colectate.

Cercetând rezultatele anchetării, putem concluziona că folosirea ciupercilor drept produs alimentar constituie pentru o anumită categorie de populație nu doar o pasiune, dar poartă în sine un substrat economic, în special pentru grupele de populație săracă. Consumul bucatelor din ciuperci de către victime a fost în exclusivitate în scop de nutriție fiziologică, nefiind atestate cazuri de consum în scop de distracție.

Cercetările efectuate arată că intoxicațiile alimentare rezultate din ingerarea ciupercilor creează o serie de probleme care necesită rezolvare, și anume: nivelul scăzut de cunoaștere sau lipsa cunoașterii de către victime a ciupercilor consumabile și a semnelor lor distinctive; informarea slabă a victimelor privind simptomele clinice de manifestare a bolii; adresarea tardivă a bolnavilor după asistență medicală; accesul limitat al populației defavorizate (care, de regulă, și au de suferit) la asistența medicală și indiferența consumatorilor față de propria sănătate [3].

Organizarea unei alimentații sănătoase poate fi asigurată prin folosirea în hrană a produselor alimentare inofensive, corespunzătoare stării de sănătate a individului, care se asigură prin stabilirea – cu concursul medicului de familie – a dietei personale și respectarea ulterioară a ei.

Concluzie. Studiul realizat confirmă actualitatea problemei intoxicațiilor alimentare cu nutrimente din ciuperci crescute în flora spontană; necesitatea monitorizării acestor categorii de bolnavi la toate etapele asistenței medicale și rezolvarea problemei de aplicare a măsurilor de prevenție a intoxicațiilor alimentare, de organizare a alimentației sănătoase a populației la nivel de stat, instituții medicale, familie, individ.

Bibliografie

1. Guțu N. *Toxicologie*, Chișinău: Știința, 1996, p. 224.
2. Formularul nr. 18 *Darea de seamă a Centrelor de sănătate publică municipale și raionale* pe raionul Orhei în aa. 2008-2012.
3. Leonte A. *Unele aspecte ale intoxicațiilor alimentare cu produse din ciuperci*. În: *Curierul Medical*, nr. 1, 2005, Chișinău, p. 42-44.
4. Neamțu M. *Intoxicații cu ciuperci la copil*. Sibiu, 1996, p. 40.
5. Neamțu M., Barb I., Dobrota L. *Algoritm de diagnostic și tratament în intoxicațiile cu ciuperci*. În: *Curierul medical*, nr. 3, 2010, p. 30.
6. Tintiuc D., Ețco C., Grossu Iu. et al. *Sănătate Publică și Management*. Chișinău, 2002, 720 p.

Prezentat la 3.06.2013

Afanasie Leonte, doctor în medicină, șef secție management în sănătate publică, CSP raional Orhei, str. Negruzzi, nr. 78 tel. (0235) 21763 E-mail: csporhei@mednet.md