

Periskop 31 = Périscope 31

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **89 (2011)**

Heft 1

PDF erstellt am: **19.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Das Schweizerische Toxikologische Informationszentrum «Das Schweizerische Toxikologische Informationszentrum (STIZ) beschäftigt sich neben den Pilzvergiftungen mit so vielen spannenden Dingen. Schreib doch mal darüber!» Dieser Aufforderung komme ich gerne nach und stelle in dieser Übersicht die Tätigkeit des STIZ vor:

Das Schweizerische Toxikologische Informationszentrum berät als private, gemeinnützige Stiftung Anfragende aus der ganzen Schweiz bei vermuteten oder nachgewiesenen Vergiftungen und gibt Auskunft zu vorsorglichen Fragen. Es wird finanziell getragen von der SGCI Chemie Pharma Schweiz, der Schweizerischen Unfallversicherungsanstalt (SUVA), von santésuisse (SAS) und dem Schweizerischen Apothekerverband (SAV). Durch Leistungsverträge unterstützen das STIZ die Kantone (Schweiz. Konferenz der kantonalen Gesundheitsdirektorinnen und -direktoren), das Bundesamt für Gesundheit (BAG) und das Schweizerische Heilmittelinstitut Swissmedic.

Die Notrufnummer 145 wird rund um die Uhr von auf Vergiftungen spezialisierten Ärztinnen und Ärzten bedient. Zwischen 30 000 und 34 000 Anfragen gehen jährlich ein. In Spitzenzeiten, gegen Mittag und am Abend, werden sie unterstützt von Pharmazeutinnen, Pflegefachfrauen, einer Tierärztin und Pflanzenexpertin. Die Hauptaufgabe des STIZ besteht in der Risikobeurteilung und der Abgabe von Therapieempfehlungen bei Vergiftungen. Zudem können, durch regelmässiges Abfragen der Datenbank Vergiftungshäufungen frühzeitig erkannt werden. Dadurch können Hersteller und Konsumenten gewarnt und weitere Zwischenfälle verhindert werden. Für Swisolympic betreibt das STIZ die Doping-Hotline für Sportler. Die Teilnahme an Präventionskampagnen, Schulungen für Fachleute aus dem Medizinalbereich und Vorträge für interessierte Personen gehören ebenfalls zum Tätigkeitsbereich. Die Vernetzung innerhalb der Schweiz mit Hochschulen, Spitälern und Instituten ist sehr vielseitig. Auch im europäischen und internationalen Umfeld ist das SITZ in vielen Gremien präsent.

Beim STIZ eingehende Anrufe werden elektronisch erfasst, dokumentiert und in einer Datenbank gespeichert. Dabei bleibt das Arztgeheim-

nis gewahrt. Ärztinnen und Ärzte erhalten einen schriftlichen Rapport mit der Bitte um Mitteilung des weiteren Verlaufes. Diese Rückmeldungen werden elektronisch verarbeitet und mit der ursprünglichen Anfrage verknüpft. Die regelmässigen Auswertungen unter Einbezug der aktuellen Fachliteratur erlauben eine Verfeinerung der Auskünfte und fliessen in künftige Beratungen ein.

In knapp 40% der Fälle geht es bei den Anfragen um Medikamente. Am zweithäufigsten werden Auskünfte zu Haushaltsprodukten erteilt. Zusammen mit den Pflanzen (ca. 10%) machen diese drei Gruppen schon $\frac{3}{4}$ der Anfragen aus. Bei ca. 10% der Anrufe sind Chemikalien aus dem gewerblichen Bereich oder der Landwirtschaft im Spiel. Von diesen zwei Gruppen geht nicht selten eine erhebliche Gefahr aus, da oft sehr giftige Substanzen in höherer Konzentration enthalten sind. Die Anfragen zu Pilzen liegen im tiefen einstelligen Prozentbereich, ca. 1,5 bis 2,5%. Da das potenzielle Risiko einer schweren Pilzvergiftung sehr hoch ist, muss in den meisten Fällen eine Identifikation der unkontrollierten Pilze angestrebt werden.

Wären Kinder nicht so abenteuerlustig und neugierig, wären die Anruftzahlen deutlich tiefer! In gut 51% der Anfragen sind Kinder (0–16 Jahre) involviert, wobei vor allem Kinder von 0 bis 5 Jahren betroffen sind: Das Kleinkind hat eine Tablette erwischt, am Shampoo genippt oder ein Blatt angeknabbert. Oder Jugendliche versuchen sich an Rauschmitteln und versetzen ihr Umfeld in Angst und Schrecken. Im Gegensatz zu den Erwachsenen ziehen sich die Kinder aber deutlich seltener eine schwere Vergiftung zu. Fast die Hälfte aller Kinder bleibt ohne Beschwerden. Das hat vor allem damit zu tun, dass Eltern und Medizinalpersonen sicherheitshalber anfragen und die effektive Einnahme unsicher ist. Gelegentlich taucht die bis dahin verschwundene Knopf-Batterie noch während des Gesprächs unter einem Teppich wieder auf. In den letzten zwei Jahren wurden keine Todesfälle bei Kindern registriert. Lediglich in 2% der Fälle wurde eine schwere Vergiftung rapportiert. Die Erwachsenen hingegen haben in mehr als der Hälfte der Fälle leichte Symptome. Schwere Vergiftungen erleiden 10% der Patienten, Todesfälle werden zum Glück selten registriert (ca. 2%). Auch

bei den Erwachsenen stehen Medikamente und Haushaltsprodukte als Giftstoff im Vordergrund. Bei ersteren handelt es sich oft um eine beabsichtigte Einnahme, während Expositionen mit Haushaltsprodukten meist Unfälle sind.

Ziel der Tätigkeit des STIZ bei der Beratung dieser Anfragen ist es, das Risiko so präzise wie möglich abzuschätzen. Dazu werden Angaben

zum Produkt, zur Menge sowie Informationen zu allenfalls bereits entstandenen Symptomen benötigt. Aufgrund dieser Angaben werden die der Situation und dem potenziellen Risiko angemessenen Massnahmen empfohlen. Eine Überbehandlung muss genauso wie eine mangelhafte Behandlung vermieden werden!

Weitere Informationen: www.toxi.ch

Briefkasten

Letzthin im Tox nachgefragt...

«Die getrockneten Steinpilze haben als Chips hervorragend geschmeckt. Kurz darauf ist mir aber furchtbar übel geworden. Jetzt habe ich schon mehrfach erbrochen. Muss ich mir Sorgen machen?» «Das Steinpilzcarpaccio mit Olivenöl war köstlich. Warum habe ich nun aber Bauchweh und Durchfall?» So oder ähnlich tönen die Geschichten rund um den Rohkonsum von Speisepilzen. Auf der Suche nach immer originelleren und aussergewöhnlicheren Rezepten überbieten sich die Köche immer mehr. In Lebensmittelgeschäften werden getrocknete Gemüse- oder Früchtechips angeboten. Das kann zur Annahme verleiten, dass man auch Pilze in dieser Art verzehren könnte.

Rohkonsum von Pilzen führt regelmässig zu Magendarmbeschwerden mit Bauchweh, Erbrechen und Durchfall. Mit Ausnahme von einigen wenigen Arten wie Roter Gallerttrichter (*Tremiscus helvelloides*), Eispilz (*Pseudohydnum gelatinosum*) und Trüffel eignen sich Pilze nicht zum Rohkonsum. Obwohl rohe Kulturchampignons (*Agaricus bisporus*) zum Teil ohne nennenswerte Verdauungsstörungen gegessen werden, sollte davon ebenfalls Abstand genommen werden. Ursache für die Verdauungsstörungen sind hitzelabile Toxine (u. a. Sesquiterpene). Nur durch ausreichendes Erhitzen werden diese Giftstoffe zerstört. Ebenfalls Vorsicht geboten ist bei Speisepilzen, die erst durch genügend lange Kochdauer, resp. Abbrühen geniessbar werden. In vielen Rezepten wird die minimale Kochdauer erheblich unterschritten.

Speisepilze, welche mindestens 20 Minuten gekocht werden müssen:

- › Perlpilz (*Amanita rubescens*)
- › Maronenröhrling (*Xerocomus badius*)
- › Flockenstieliger Hexenröhrling (*Boletus erythropus*)
- › Rotstieliger Ledertäubling (*Russula olivacea*)

Speisepilze, die vor der Verarbeitung abgebrüht werden müssen (mindestens 5 Minuten kochen, Brühwasser verwerfen):

- › Nebelkappe (*Clitocybe nebularis*)
- › Hallimasche (*Armillaria sp.*)

Die bisher nicht identifizierten Giftstoffe in rohen Morcheln (*Morchella sp.*) verursachen Beschwerden des Zentralnervensystems (Schwindel, Sehstörungen). Diese Toxine werden durch Trocknen oder ausreichendes Kochen vernichtet.

Literatur

- FLAMMER R. & E. HORAK 2003. Giftpilze-Pilzgifte. Schwabe, Basel.
- TEUSCHER E. & U. LINDEQUIST 1994. Biogene Gifte. 2. Aufl., G. Fischer Verlag, Stuttgart.
- BRESINSKY A. & H. BESL (HRSG.) 1985. Giftpilze. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart.

Le Centre Suisse d'Information Toxicologique «En plus des intoxications fongiques, le Centre Suisse d'Information Toxicologique s'occupe de bien d'autres affaires passionnantes. Ecris donc une fois sur ces sujets!» Je comprends fort bien cette demande, aussi vais-je exposer tout-de-suite un survol de ses diverses activités.

Le Centre Suisse d'Information Toxicologique (CSIT) dispense des conseils à des personnes issues de toute la Suisse au sujet d'empoisonnements fongiques supposés ou réels; il dispense également des informations sur des questions de prévention. C'est une fondation privée d'intérêt général. Le Centre est financé par Chimie Pharma Suisse SGCI, le bureau fédéral des accidents, l'Assurance Accident (SUVA), Santé Suisse (SaS) et la Société Suisse des Pharmaciens (SAV). De plus, le CSIT est soutenue par les cantons par une convention de prestations (Conférence suisse des directrices et directeurs cantonaux de la santé CDS), l'office fédéral de la santé publique (OFSP) et Swissmedic.

Le numéro d'appel téléphonique d'urgence, le 145 est desservi 24 heures sur 24 par des médecins spécialisés dans les intoxications. Chaque année, nous recevons entre 30000 et 34000 demandes. Dans les moments de pointe, vers midi et dans la soirée, ils sont soutenus par des pharmaciens, des infirmières diplômées (une ou un expert) un médecin vétérinaire et un expert en botanique. La tâche principale du Centre toxicologique consiste à évaluer la gravité des risques et la délivrance de recommandations thérapeutiques en cas d'intoxication.

En outre, par des interrogations régulières de la banque de données, une recrudescence d'intoxications peut être reconnue à temps. Ainsi, il est possible de mettre en garde les fabricants et les consommateurs et d'éviter ainsi d'autres accidents. Pour Swisssport, le CSIT tiens la Doping-hotline à disposition des sportifs. La participation à des campagnes de prévention, la formation des experts du domaine médical et les conférences pour des personnes intéressées font également partie de son domaine d'activités. Il existe également une interconnexion très variée avec les hautes écoles, les hôpitaux et les institutions (les plus variés). Le

CSIT est présent dans de nombreuses commissions européennes et internationales.

Les appels qui arrivent au CSIT sont saisis électroniquement, documentés et sauvegardés dans une banque de données. En même temps le secret médical reste préservé. Les médecins reçoivent un rapport écrit avec la demande d'information sur l'évolution de l'intoxication. Ces réponses sont traitées électroniquement et associées avec l'appel originel de l'intoxication. L'évaluation régulière associée aux informations trouvées dans la littérature spécialisée actuelle permettent des renseignements plus précis et influencent les futures consultations.

Dans 40% des cas, à peine, les questions tournent autour des médicaments. En second lieu, les appels concernent les produits ménagers. En ajoutant les questions sur les plantes, nous avons là les 75% des demandes totales. Pour environ 10% des cas, des produits chimiques du domaine industriel ou de l'agriculture sont incriminés.

Mais les dangers les plus sérieux émanent de ces deux groupes, car ce sont des concentrations très élevées pour des substances très toxiques qui sont en jeu. Les demandes concernant les champignons sont relativement modestes, car elles ne comptent que pour 1,5 à 2,5% des cas. Puisque le risque potentiel d'une intoxication fongique grave est souvent élevé, il faut procéder à une détermination des champignons non contrôlés dans le plus grand nombre de cas.

Si les enfants n'étaient pas si curieux de tout, le nombre d'appels serait bien plus bas! Dans bien 51% des demandes, des enfants de 0 à 16 ans sont impliqués, et parmi eux, surtout les enfants entre 0 et 5 ans. L'enfant a avalé un comprimé, a siroté le shampoing ou grignoté les feuilles d'une plante. Ou alors des adolescents tentent de vivre des expériences avec des drogues et terrifient leur entourage. Contrairement aux adultes, les enfants sont rarement victimes des intoxications lourdes. Presque la moitié des restent sans aucun symptôme. Ce sont surtout les parents et les personnes du milieu hospitalier qui appellent par précaution, même si l'ingestion n'est pas sûre. (C'est surtout l'angoisse des parents et des personnes des milieux hospitaliers qui recherchent la plus grande sécurité).

De temps en temps, il arrive que la pile bouton disparue réapparaisse sous le tapis en cours d'appel au centre.

Au cours des deux dernières années, aucun cas mortel d'un enfant n'a été déploré. En définitive, seuls 2% des cas d'enfants ont causé une grave intoxication. En revanche, les adultes ont ressenti de légers symptômes pour plus de la moitié des cas. Les intoxications graves touchent 10% des patients; les cas avec une issue mortelle sont heureusement rares (2% des cas env.) Pour les adultes, les médicaments et les produits ménagers sont aussi à l'origine de la plupart des intoxications. Pour les médicaments, il s'agit souvent d'une intoxication volontaire, alors que les intoxications

par des produits ménagers sont pour la plupart du temps des accidents.

L'objectif des activités du CSIT lors des consultations réside dans l'évaluation la plus précise possible des risques. Pour cela, des indications sur le produit incriminé, la quantité, ainsi que sur les symptômes déjà apparus sont nécessaires. Selon les indications données, des recommandations adaptées à la situation et les risques potentiels peuvent être données. Il faut éviter un traitement trop lourd (de même qu'un traitement inadapté).

Informations supplémentaires: www.toxi.ch

Traduction J.-J. ROTH

Adaptations A. BLOCH (pharmacienne CSIT)

Boîte aux lettres

Une question posée récemment au Centre toxicologique

«Les bolets séchés avaient un goût excellent lorsque nous les avons mangés comme des chips. Peu de temps après, je me suis vraiment senti mal. Depuis, j'ai dû vomir plusieurs fois. Dois-je m'inquiéter?» «Le carpaccio de bolets à l'huile d'olives était succulent. Mais pourquoi ai-je eu des douleurs d'estomac et des diarrhées?»

C'est à cela que ressemblent les histoires de dégustations de champignons crus. A force de rechercher toujours plus loin des recettes originales et qui sortent de l'ordinaire, les cordons-bleus en veulent toujours plus. Dans les épiceries, on met en vente des légumes et des fruits secs. Cela mène à l'idée que l'on peut aussi déguster des champignons de cette manière.

La consommation de champignons crus conduit régulièrement à des troubles gastriques, des douleurs stomacales, des vomissements et des diarrhées. A l'exception de quelques espèces *Tremiscus helvelloides* (les oreilles de singe ou de cochon), *Pseudohydnum gelatinosum* (l'hydne gélatineux) et les truffes, les champignons crus ne se consomment pas. Bien que le champignon de Paris puisse se manger cru, souvent sans dommage pour l'organisme, on devrait également renoncer à le consommer de cette manière.

L'origine de ces troubles de la digestion est principalement située dans la présence de toxines thermolabiles (entre autres, les sesquiterpènes). Ce n'est pas une élévation rapide de

la température de cuisson qui détruit ces toxines, il faut maintenir assez longtemps une chaleur suffisante pour cuire, resp. pour ébouillanter les champignons. Le temps indiqué pour réaliser la recette est souvent bien trop court.

Champignons comestibles qui devraient être cuits au minimum pendant 20 minutes.

- › Amanite rougissante (*Amanita rubescens*)
- › Bolet bai (*Xerocomus badius*)
- › Bolet à pied rouge (*Boletus erythropus*)
- › Russule olivacée (*Russula olivacea*)

Champignons comestibles qui devraient faire l'objet d'une cuisson à l'eau bouillante (cuits et chauffés au moins 5 minutes). Après on procède selon la recette.

- › Clitocybe nébuleux (*Clitocybe nebularis*)
- › Armillaire (*Armillaria sp.*)

Les toxines des morilles (*Morchella sp.*) crues n'ont pas encore été identifiées. Elles sont à l'origine de troubles du système nerveux central (vertiges, troubles de la vision). Ces toxines sont détruites soit en séchant les fructifications, soit en les cuisant de manière suffisante.

Littérature voir le texte en allemand.

Traduction J.-J. ROTH